

SUGESTÕES DE MENU- SERVIÇO VOLANTE

COQUETEL

Mini torta de abobrinha com gorgonzola
Mini torta de cebola caramelizada com queijo castanho
Batatas Bolinha *gratinadas com gorgonzola e parmesão*
Terrine de Queijo de Cabra com Geleia de Pitanga e amêndoas
Cuscuz Paulista
Bolinhas de Quinoa ao Curry *com geleia de aipo*
Pirulitos de Parmesão
Bombom de gorgonzola
Creme de Abóbora com Cenoura, gengibre e maracujá
Tomatinho cereja *com mini burratas e manjeriço*
Saladinha de grãos
Palito de Tapioca com Geléia de Pimentas Brasileiras
Gaspacho

Ceviche de peixe branco com chips de Batata Doce
Cuscuz paulista de camarão
Bombom de Salmão Defumado *com cream cheese e dill*
Bruschetta de Brandada de Bacalhau, *com telha de azeitona preta*
Beiju de Tapioca com Vatapá, e pó de pimenta biquinho
Tartar de Vieiras, *com espuma de amendoim e caramelo de cardamomo*

Blinis de Mandioquinha com Paio
Croqueta de Jamon Ibérico
Bombom de Foie Gras *com goiabada e capa de vinho do Porto*
Chips de Batata com Rosbife *com mostarda Dijon*
Steak Tartar *com caramelo de cebola*
Pastéis de Feira
Magret de Pato defumado, *com bacuri e rosas*
Arrumadinho de Carne Seca, *com farofa de feijão verde*

OPÇÕES DE PRATINHOS (servidos em cumbucas)

Opções vegetarianas

Gravatinha Primavera
com tomate concasse, queijo de cabra, abobrinha, berinjela, azeite de oliva e manjeriço

Tortelli com papoula, brie e pêra seca
com manteiga noisete e laminas de amêndoas

Penne Caprese
tomate cereja, mussarela de búfala e manjeriço

Risoto de Beterraba
com pupunha, coalhada seca e azeite de trufas brancas

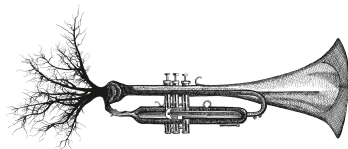
Risoto de Cogumelos Frescos

Talharim de Pupunha
ao molho de parmesão e azeite de trufas brancas

Ravioli de meia cura com pesto de agrião e maça verde

Polenta com ragu de cogumelos

Couscous Marroquino com legumes e emulsão de laranjas



Salada Maní

folhas verdes, tomate cereja, juliana de pupunha, lascas de parmesão, torradas de alho e vinagrete de limão siciliano

Opções com peixe e frutos do mar

Bobó de Camarões - – **indisponível de março a junho**

com purê de mandioquinha e cogumelos

Salada de grão de Bico com Lascas de Bacalhau

Bacalhau com Natas, gratinado

Bacalhau a Braz desfiado

com juliana de cebolas, cubinhos de bacon, ovos e batata palha

Peixe do Dia a Baixa Temperatura no Tucupí

com banana da terra e migalhas do Maní

Peixe do dia com Tomate Confitado e Manjericão

e redução de vinagre balsâmico

Peixe do Dia com Cebolas Assadas e Portobello,

com caldo de galinha caipira

Peixe do dia com Castanhas do Pará

com banana da terra e raspas de limão siciliano

Moqueca de Camarões - – **indisponível de março a junho**

com terrine de arroz e vinagreta de pimentões

Moqueca de Peixe

com terrine de arroz, azeite de pimentões, dendê e coentro

Fideuá de Camarões - – **indisponível de março a junho**

massa espanhola com emulsão de açafrão

Opções com carne

Rosbife com Purê de Grão de Bico,

e molho de Jamon Ibérico

Rosbife em Crosta de Lapsang Souchong

acompanha salada morna de batatas

Mini PF

picadinho de filet, arroz, ovo de codorna e farofa de banana

Magret de pato com pêras ao cardamomo

Frango ao curry com arroz de jasmim

Polenta com ragu de vitela

Ravioloni de carne assada

com tomate cereja confitado e lascas de parmesão

Arroz De Pato

SOBREMESAS - servidas em cumbucas

Espuma de Nutella com sorvete de gengibre



“O Ovo”

sorvete de gemada, espuma de coco e coquinhos crocantes

Texturas de Chocolate,
brownie, mousse de chocolate e sorbet de banana

Infusão de Frutas Vermelhas
com sorvete de baunilha e raspadinha de sangria

Raspadinha de Melancia
com espuma de coco

Espuma de Banana com Sorvete de Maracujá
e crocante de canela

Flan de Queijo da Serra da Canastra
com doce de leite cru, sequilho de araruta e sorbet de goiaba

DOCINHOS

Mini Brigadeiros / Beijinhos

Brigadeiro de Colher com castanha do Pará

Miniaturas de Sorvete na Casquinha

Mini Pudim de leite ninho na colherinha

Mini Cheesecake com geléia no potinho