



Cardápio Coquetéis

Coquetel - Opção 1

Canapés

Polentini ala gorgonzola balsâmico

Trouxinha de frango com catupiry

Brusqueta Caprese

Mini crepe de espinafre, presunto e ricota

Lorraine folhada

Barquetes de Tomate seco

Mini Caesar

- *Mínimo 30 pessoas*



Coquetel

Opção 2

Antepastos

Cesta de mini pães temperados
Mini Torradinhas
Molho Tártaro
Pasta de tomate seco e ricota
Pasta de queijo com ervas

Canapés

Crostine de frango defumado
Mini crepe de rúcula e tomate seco
Tarteletes de peito peru com ameixa
Brusqueta Caprese
Canapés Refrescante

Salgadinhos Quentes

Mini Quiche Lorraine
Mini pastel folhado de carne
Bolinha de queijo à milanesa
Mini esfirra de frango

Mini Cups

Mouse de Chocolate
Mouse de Maracujá

- *Mínimo 50 pessoas*



Coquetel

Opção 3

Canapés

Canapés do Norte

Mini Mignon à Cavalô

Crostini de gergelim preto com gorgonzola e nozes

Kibe Assado com cream cheese e damasco

Carolinas recheadas com frango defumado e passas

Caprese no palito

Ceviche de Polvo e camarão

Salgadinhos Quentes

Vol-au-vent de shitake e alho poro

Crostoni de açafrão com camarão

Mini folhado de mussarela com ricota e ervas

Wrap de queijo prato com tomate seco e peito de peru

Batata baby ao parmesão e confetes de bacon

Minifocaccias aos frutos do mar

Pratos Quentes - Mini bowls

Opção 01: Risoto de Frango defumado com abacaxi, ou;

Opção 02: Risoto de Camarão com alho poró;

Docinhos tradicionais

Amendoim cardeal, beijinho de coco, brigadeiro branco, brigadeiro preto, damasco, dois amores (casadinho), cajuzinho, flor de brigadeiro, morango, olho de sogra, tâmaras recheadas com doce de ovos.

- *Mínimo 50 pessoas*



Coquetel

Opção 4

Antepasto

*Cesta de pães especiais
Guacamole com Doritos
Queijo Grana Padano e Emental
Queijo Brie com geléia de pimenta
Laminas de copa e presunto de parma
Dip de Caesar com telas de Parmesão
Babaganuche (pasta de berinjela)*

Canapés

*Canapés picantes
Crostini de Rosbife ao pesto
Casquinha de siri gratinada
Tartar de Salmão em canoas de endívias
Tortinhas crocantes de camarão
Miní salada Ceaser (Alface americana, frango desfiado, parmesão,
crótons e molho ceaser)
Trouxinha de filé ao molho de dijon*

Pratos Quentes - Mini bowls

*Opção 01: Risoto de Tomate Seco e Rúcula, ou;
Opção 02: Camarão na Moranga, ou;
Opção 03: Iscas de Mignon ao molho funghi e purê de batata
baroa;*

Docinhos Glaçados e bombons

*Africano, ameixa, amêndoa, avelã, banana passa, bombom
kripsis, brigadeiro trufado, camafeu de nozes, castanha
de caju, castanha-do-pará, cereja, coco, copinhos de limão e
maracujá, crocante, damasco, "ferrero rocher", nozes,
surpresa de amendoim, trufado de limão*

- *Mínimo 50 pessoas*



Itens Incluídos

- *Conforme o serviço*

- ✓ *Serviços de atendimento completo (Maitrê, garçons e copeiros);*
- ✓ *Jogo americano, sousplat em inox, guardanapos de pano/papel, velas luminárias;*
- ✓ *Louças, taças, talheres, réchauds e demais utensílios para a perfeita execução dos serviços;*
- ✓ *Locação do espaço incluso para o período.*

Condições Gerais para Coquetel

- ✓ *Todas as opções de Coquetel tem a duração de 2 horas;*
- ✓ *Para a realização do Coquetel é necessário ter um número mínimo de 30 ou 50 pessoas (vide opções);*
- ✓ *Para a utilização do salão térreo, será necessária a contratação de um número mínimo de 30 pessoas, não havendo exclusividade do espaço;*
- ✓ *Para a utilização do Salão Arezzo, será necessária a contratação de um número mínimo de 50 pessoas;*
- ✓ *A utilização do espaço finda-se às 02h30;*