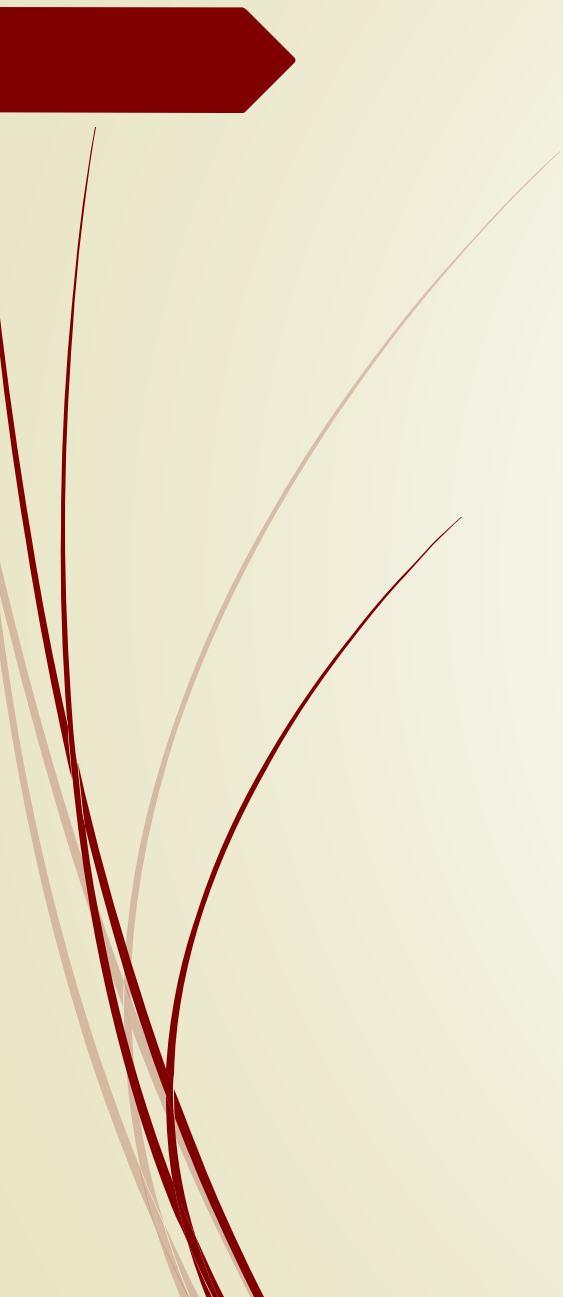




MENU PREMIUM

Le Finatti
BUFFET & EVENTS

MENU PREMIUM

Entradas (escolher 06 opções)

- Pastel de queijo brie e carne;
- Bolinho de bacalhau;
- Voll ou vant de camarão;
- Escondidinho de carne seca com batata Baroa;
- Cubos de Mignon pedaços pequenos) com cebola cristal ao molho bourguignon;
- Moquequinha de Congrio artesanal;
- Ceviche peruano – taça martini;
- Ravioli de abóbora ao molho chevre ao creme de salvia fresca;
- Risotinho marguerita ou funghi.



MENU ANTEPASTO

- Queijo Brie com favo de mel;
- Burrata e tomates confinados ao molho pesto de manjericão;
- Mix de queijos nobres;
- Presunto parma em cama de rúcula e figos frescos
- Caponata variada;
- Terrine de salmão;
- Quiche de alho poró;
- Rosbifes com palmito ao molho pesto;
- Salame com sementes crocantes;
- Cestas de pães nobres, e torradas.



MENU PREMIUM

Saladas (escolher 01 opções)

- Italianíssima (Rúcula, cubos de Queijo Branco, Azeitonas, Tomate cereja e lascas de Parmesão);
- Mediterrânea (Mix de folhas nobres, crótons, parmesão e berinjelas crocantes);
- Salpicão Tradicional de frango;
- Caprese (Queijo Branco, tomate italiano e Manjericão).



MENU PREMIUM

Carnes (escolher 02 opções)

- Mignon ao molho beverage;
- Mignon ao molho madeira;
- Mignon ao molho mostarda;
- Salmão ao Molho de Alcaparras
- Salmão ao molho de maracujá
- Salmão ao molho de laranja;
- Linguado ao Molho de limão Siciliano ou molho de ervas finas;
- Congrio com crosta de amêndoas ao molho de limonese ou ao molho de coulis de limão siciliano.



MENU PREMIUM

Guarnições (escolher 03 opções)

- Arroz Branco com Lascas de Amêndoas;
- Batata Rústica;
- Batata Soutê;
- Batata Gratinadas com queijo e ervas;
- Risoto de Aspargos Frescos;
- Risoto de tomate seco;
- Risoto de funghi;
- Risoto piemontese;
- Risoto alho poro;
- Risoto palmito com lascas de parmesão;
- risoto milanês;
- Legumes salteados na manteiga (cenoura, brócolis, vagem, couve flor, abobrinha).



MENU PREMIUM

Massas (escolher 01 massa)

- Conchiglione de quatro queijos ao Molho Branco;
- Penne ao Molho Funghi;
- Penne ao Molho Pomodoro e Manjericão;
- Rondelli de Quatro Queijos ao Molho Alfredo e pomodoro;
- Rondelli de Ricota e Tomate Seco ao Molho Alfredo;
- Ravioli de abobora ao molho chèvre com creme de salvia fresca.



MENU PREMIUM

BEBIDAS (Todas opções)

- Coca-Cola normal e Zero;
- Guaraná normal e Zero;
- Chá Mate Leão gelado com Limão;
- Água mineral com gás;
- Água mineral sem gás.



MENU PREMIUM

Café de encerramento

- Mesa de café;
- Petit four.



MENU PREMIUM

Itens inclusos:

- Pratos para jantar em porcelana (branco);
- Talheres de inox;
- Guardanapos em tecido branco;
- Taças para água, espumante, vinho;
- Copo long drink;
- Rechaud de prata;
- Sousplat;
- Espátula para bolo.



FORMAS DE PAGAMENTO

1. Parcelado, sendo primeira parcela no ato da assinatura do contrato e o restante até vinte dias antes da data do evento.

2. Outra forma de pagamento, entrar em contato.

- Valor do cardápio: R\$ 290,00 (por pessoa)
- logística e Staffs de atendimento (consultar valor)
- Valor referente ao mínimo de cem pessoas;
- Crianças até 4 anos não pagam Crianças de 5 a 10 pagam meia