

FESTA DE ANIVERSÁRIO DE 40 ANOS DO GRUPO ESCOTEIRO SANTA MÔNICA – CARDÁPIO

MESA DE ANTEPASTO

Queijos nobres
Gruyère
Gorgonzola
Provolone defumado
Brie servido com mel e nozes Pecan

SALUMERIA

Salame italiano
Salame hamburguês
Lombo copa

PASTAS, GELÉIAS E CONSERVAS

Hummus finalizado com páprica doce vegano, sem lactose e glúten
Caponata de berinjela vegano, sem lactose e glúten
Geléias artesanais de damasco, pimenta e frutas vermelhas
Azeitonas azapa e gordal
Tomate seco

FRUTAS SECAS E FRESCAS

Amêndoas torradas
Castanhas torradas
Tâmaras Medjool
Damascos turcos secos
Seleção de frutas frescas da estação

PÃES ARTESANAIS

Ciabatta
Integral
Francês

PRATOS FRIOS

Salada caprese com mussarela de Búfala e manjericão
Folhas verdes e roxas com laranja, ricota e nozes finalizada com creme de iogurte

PRATOS QUENTES

Medalhão de filé Mignon grelhado ao molho de mostarda Dijon
Filé de peixe crocante com amêndoas ao molho suave de leite de coco
Filé de frango selado na manteiga de ervas servido com palmito pupunha e queijo cremoso
Risoto Zucchini com alho-poró finalizado com parmesão vegetariano
Ravioli com mussarela e ervas finas ao creme de 4 queijos
Batata salteada no azeite de oliva extravirgem com alecrim
Arroz branco

SOBREMESA

Cesto com sorvete e calda de chocolate

BEBIDAS

Bebidas à parte