

MENU ESMERALDA

👤 **Entrada:**

Coxinha de Frango
Croquete de Costela
Esfirra de Carne
Empada de Palmito
Bolinha de Queijo

👤 **Ilha de Frios:**

Espetada de Provolone com Cereja e Manjeriçã
Dadinho de Tapioca com Pimenta Agridoce
Terrine de Tomate Seco com Rúcula
Quibe cru com Geleia de Hortelã
Cesta de Pães e Torradas
Torta Folhada de Frango
Peito de Peru Defumado
Guacamole com Tacos
Brusqueta Romana
Antepasto Berinjela
Ceviche de Tilapia
Sunomono
Quiche Lorraine
Salame
Lombinho
Presunto
Azeitona Verde e Roxa
Ovo de Codorna
Queijo Prato
Parmesão
Queijo Gouda
Mozarela

👤 **Ilha de Finger Food:**

Mousseline com Ragu de Costela
Bacalhau com Nata
Barquete com Maionese de Legumes

🏠 **Pratos Quentes:**

Tortelloni de Ricota, Nozes e Uva Passa
Mesaluna de 4 Queijos ao Molho Rose

🏠 **Café Colonial**

Café Tradicional
Palha Italiana
Balas
Mini Suspiros

🏠 **Bebidas: (Opcional)**

Cerveja Skol ou Brahma 300ml
Coca Cola Zero
Coca Cola
Guaraná
Água com gás
Água sem gás
Suco Natural de Abacaxi

🏠 **Barman: (Opcional)**

Vodka (Orloff ou Smirnoff)
Morango
Abacaxi
Uva
Limão
Maracujá

🏠 **O Buffet disponibilizará:**

Garçons (1 para cada 25 convidados), maitre e chef de cozinha.
E os Materiais: Mesas redondas de 6, 8 ou 10 lugares, cadeiras de ferro marrom, toalhas adamsadas (20 opções de cores), guardanapos em tecido, pratos de porcelana, talheres, copos e taças, travessas réchauds e etc.