

MENU RUBI

Ilha de Frios:

Toast de Focaccia com Ricota e Especiarias e Tomate Confit
Quiche de Alho Poró
Antepasto de Berinjela
Quibe Assado e Recheado com Requeijão e Crispy de Cebola
Cesto de Pães e Torradas
Pernil Assado com Pele e Osso
Azeitonas Pretas e Verdes
Cream Cheese com Geleia de Frutas Vermelhas
Enroladinho de Queijo, Rúcula e Tomate seco
Tábuas de Frios Decoradas com: Salame, Lombinho e Peito de Peru, Presunto, Mussarela e Provolone.
Cestinha com Creme de Palmito
Barquete com Maionese de Legumes ou Salpicão de Frango.

Finger Foods:

Mousseline de Mandioquinha Salsa com Redução de Laranja e Crispy de Bacon
Bacalhau com Nata

Pratos Quentes:

Anhelotti Verde com Nozes, Ricota e Uvas Passas ao Molho Branco
Rondelli de Presunto e Queijo ao Sugo

Cortesia: Sobremesa

Bolo Recheado (de Corte)

Café Colonial:

Café Tradicional
Balas
Mini Suspiros
Palha Italiana

🏠 **Bebidas: (Opcional com Acréscimo)**

Coca Cola e Coca Cola zero

Guaraná Antártica

Água com gás e sem gás

Suco Natural de Abacaxi

🏠 **Cervejas: (Opcional com Acréscimo)**

Cerveja Skol, Antártica ou Brahma 300ml

🏠 **Barman: (Opcional com Acréscimo)**

Vodka Orloff

Saquê

Cachaça

Morango

Abacaxi

Uva

Limão

Maracujá

🏠 **Observação:**

Verificar Taxa de Deslocamento

🏠 **No orçamento apresentado estão inclusos:**

Garçons (1 para cada 25 convidados)

Maitre e Chef de Cozinha

Os Materiais: Mesas redondas de 6, 8 ou 10 lugares, cadeiras de ferro marrom, toalhas adamacadas (20 opções de cores), guardanapos em tecido, pratos de porcelana, talheres, copos e taças, travessas réchauds e etc.