



Cardápio de Coquetel com Massa e Carne



Entrada / Coquetéis (4 tipos):

- *Pina Colada (rum, abacaxi e leite de coco)
- *Espanhola (vinho tinto seco, morango e leite condensado)
- *Alexander (ameixa com licor de chocolate)
- *Oásis on the Beach (licor de pêssego, vodka, suco de laranja e romã)



Pastas (servidos em canapés)

- *Ervas Finas
- *Tomate Seco
- *Azeitonas
- *Peito de peru com nozes



Salgados fritos e assados (12 tipos):

- *Croquete de bacalhau
- *Coxinha de frango
- *Maravilha de queijo
- *Bolinho de calabresa
- *Risole de pizza
- *Kibe
- *Folhado de camarão
- *Folhado de quatro queijos
- *Folhado de ameixa com bacon
- *Esfiha de carne
- *Empada de palmito
- *Quiche de alho poró



Finger Food:

- *Purê de batata com recheio de carne seca
- (servido individualmente)

Jantar (Servido na mesa dos convidados estilo à francesa)



1º prato: Entrada fria: 'Oásis Salad'- servido em taças de vidro individualmente. (Folhas verdes, crutons, pequenos pedaços de bacon, tiras de manga e cream cheese)

2ºprato: Massa (1 opção)



- *Rondelli quatro queijos
- *Rondelli presunto e queijo
- *Canelloni presunto e queijo
- *Nhoque de batata
- *Conchilione de quatro queijos
- *Tortellini de carne
- *Raviolli de carne



Molho (1 opção)
Ao Sugo
Branco

*Rosé
*Bolonesa

*Romanesca

3ºprato:

Largato ao molho madeira

Bolo (01 opção)



*Prestígio
*Floresta negra
*Floresta branca
*Doce de leite com nozes
*Abacaxi com creme branco
*Trufado de chocolate preto
*Mousse de maracujá com chocolate branco



Doces:

*Brigadeiro preto
*Uva glaçada
*Bombom de prestígio
*Abacaxi com cristal
*Maravilha de cereja
*Bicho de pé



Bebidas:

*Refrigerantes: Coca cola, guaraná antartica e fanta laranja (diet)
*Água com e sem gás

Cortesia: Champanhe para os noivos ou aniversariante.



Mesa de encerramento:

*Café preto
*Licores nacionais
*Bala de hortelã
*Suspiro
*Amanteigados

Informações:

* Crianças até 05 anos não pagam.
*A contagem dos convidados,será feita através da lista de convidados fornecida pelo contratante.
*Todos os materiais utilizados no evento são taças e copos de vidro, pratos de porcelana branca e talheres de inox.
*Incluso toda parte de funcionários para o evento, como recepcionista, garçons, cozinheiras, copeiras e um maitre para coordenar o buffet.