



Menu Cocktail Dinatoire

Menu de finger food e bebidas. Duração do serviço: 4 horas.

Bebida de boas-vindas

Vinho frizante com frutos vermelhos e moscatel.

Aperitivos

Croquetes de carne; pastéis de bacalhau; rissóis de camarão; folhadinhas variados de pesto de manjerição, provençal, queijo e tapenade; mini pregos; seleção de miniquiches; focaccias variadas; tomate cherry, mozzarella e manjerição; vol-au-vent de salmão; wraps de salmão e rúcula; linguiça assada com pão; pão recheado e paté do mar; tábua de queijos.

Miniquiches: cogumelos; salmão e endro; queijo de cabra e manjerição; brócolos e couve-flor; queijo e bacon.

Sobremesas

Fruta laminada incluída.

Toucinho do céu; tarte de amêndoa; tarte de limão merengada; mousse de chocolate; bolo de mousse de chocolate; bolo brigadeiro; bolo de noz e fios de ovos; tiramisu; bolo de bolacha; cheesecake de frutos vermelhos; cheesecake de maracujá; semifrio de caramelo; delícia de coco; crumble de maçã; tarte de maçã; molotof; gelado praliné; quindim; pudim flã; torta de laranja; bolo de amêndoa com doce de ovos e canela; bolo de amêndoa com chantilly e raspas de chocolate.

Bebidas

Limonada; laranjada; vinho tinto e branco; sangria tinta e branca; cerveja; água; café; chá.

Composição final e opções adicionais a confirmar na proposta.