



OCEANIA

B U F F E T



CARDÁPIO | ESPECIAIS |

CARDÁPIOS ESPECIAIS I

Duração de 2 horas

SALADAS

- Seleção de folhas verdes com frutas da estação e chutney
- Salada de pepino com molho de iogurte e endro
- Salada de pera com nozes e queijo gorgonzola
- Salada de vagem com cenoura e gergelim

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco
- Arroz no champanhe com castanhas
- Cuscuz marroquino com amêndoas e uvas – passas
- Gratan de batata
- Lasanha de berinjela com molho de carne assada de panela

PRATO PRINCIPAL

- Frango thai ao leite de coco
- Mignon au poivre
- Peixe ao molho de Capim (Santo e palmito)

OPÇÃO DE SOBREMESAS 03 SABORES

• Sagu de leite de coco e doce de abacaxi, Cocada Portuguesa, Mousse de Chocolate, Merengue com suspiros e morangos, Sobremesa Sensação, Crumble de maçã com sorvete de creme, Tiramisu, Abacaxi flambado com sorvete de coco, Pera com especiarias e calda de chocolate, Chico balanceado, Pavê de abacaxi com coco, Torta de limão e chocolate branco, Crème Brûlée, Sobremesa banoffe, Pudim de leite, Pudim de claras com calda de ameixa preta, Tartelete de creme de baunilha com frutas, Cheesecake com calda de frutas.