



# OCEANIA

B U F F E T



## CARDÁPIO | ESPECIAIS II

# CARDÁPIOS ESPECIAIS II

*Duração de 2 horas*

## SALADAS

- Seleção de folhas verdes com frutas da estação e chutney
- Salada de rúcula com agrião, lascas de queijo, salame e azeitona preta
- Maionese temperada com cenoura, picles e salsa
- Salada de guacamole

## ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco
- Arroz com açafrão e brócolis
- Farofa com azeite dendê
- Polenta frita em tirinhas passadas no queijo parmesão
- Legumes assados no vapor temperado com manteiga aromatizada com ervas frescas
- Lasanha a bolonhesa com presunto e queijo

## PRATO PRINCIPAL

- Frango assado com ervas e laranja
- Carne ao molho madeira
- Pernil assado com cebola caramelizada e gorgonzola
- Moqueca de peixe

## OPÇÃO DE SOBREMESAS 03 SABORES

- Sagu de vinho com molho branco, Pudim de coco com calda de goiabada, Mousse de morango, Mousse de maracujá, Gelatina colorida mesclada com creme de leite condensado, Banana assada com canela e sorvete de creme, Chico balanceado, Pavê de abacaxi com coco, Mousse de chocolate, 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.