



OCEANIA

B U F F E T



CARDÁPIO | FORMATURA

CARDÁPIO | FORMATURA

PRIMEIRO MOMENTO: 2 HORAS

- 3 ilhas de mesa de frios e acompanhamentos refrescantes
- Mini pães gourmet puros e temperados
- Mini crostatas temperadas com queijo e alecrim
- Patê de azeitona com ricota
- Patê de lombo defumado
- Patê de cenoura com salsa
- Patê de tomate seco
- Lâminas de frios: salame hamburguês, copa, lombo canadense, peito de peru defumado, mortadela Cerati temperada, queijo provolone, queijo parmesão, queijo gouda, asiago, ricota assada com raspas de limão, nozes, queijo brie com mel.
- Mini quiche de tomate com manjeriço fresco e mini quiche de alho poró.
- Guacamole com nachos
- Salada de folhas verdes com frustas da estação com molho de redução
- Cuscuz marroquino com frutos do mar

SEGUNDO MOMENTO: 2 HORAS

- 3 ilhas de pratos quentes
- Penne ao pesto
- Penne com tiras de Mignon
- Bobó de camarão
- Risoto Milanês e linguiça Blumenau

TERCEIRO MOMENTO: 1 HORA

- 3 ilhas de Festival de Mousses
- Serviço buffet com 3 atendentes em cada ilha, louças de porcelana e talheres de inox para se servir.