

Buffet Due Chef – Ano Novo 2017

Salada e antepasto

- **Mix de folhas com lascas de lagosta defumada**
- **Marisco a provençal**
- **Palmito com crocante de alho poró**
- **Couscous marroquino com castanhas**
- **Carpaccio de carne com alcaparras e queijo**
- **Azeitonas roxas**
- **Azeitonas temperadas**
- **Salame italiano**
- **Presunto de parma**
- **Queijo brie com geleia de damasco**
- **Queijo provolone**
- **Queijo gorgonzola**
- **Queijo gouda**
- **Pães variados**
- **Caponata de berinjela**
- **Pasta de tomate seco**
- **Pasta de salmão**
- **Farofa de bacon e cenoura**
- **Frutas da estação**

Opção quente

- **Lentilha com costelinha defumada**

Primeiro prato

- ***Medalhão de congrio com camarões rosa flambados, guarnecidos com risoto de tomatinho cereja trufado e aspargos frescos***

Segundo prato

- ***Escalope de mignon com chimeji na manteiga, guarnecidos com conchiglione de abobora cabotia com carne seca e queijo roquefort***

Mesa de Doces e Mesa de Café

Bebidas

- ***Água***
- ***Refrigerante***
- ***Whisky***
- ***Espumante***
- ***Vinho***
- ***Cerveja***

Valor por pessoa R\$ 165,00