



ESCOLA DE MINAS

Menu

Coquetel



Frios:

Taça c/Salada Vegetariana

Canapés variados

Trufa de Tomates Secos

Margarida Italiana

Assados:

Cestinha de Bacalhau

Rosa folhada de alho poró e damasco

Folhê a Califórnia

Batatinha Baby

Petit Gourmet:

Coquetel de camarão

Grilet de filet ao gorgonzola

Viradinho de Carne Seca com

Purê de Banana da Terra

Fritos:

Camarão Praiano (empanado no coco)

Espetinho de filet c/molho madeira

Cubinhos de lombo defumado c/molho japonês

Chicken ao creme de Limone

Travesseirinho de espinafre aos 4 queijos e gergelim

Ouriço de milho e catupiry

Filé de salmão c/molho de limão



ESCOLA DE MINAS

Menu



Jantar de Gala:

Salada Italiana

Filet Marinado ao Molho

Madeira com Champigns

Salmão Grelhado ao Molho

Refrescante de Limão e
ervas

Conchiglione 4 queijos

Arroz Branco

Doces:

Mini tacinha crocante

Ouriço

Vasinho de flor c/creme de
nutela

Tortinha de mousse com

Phisallis

Bolo

Tortas

Clift de nozes

Cerejinha Maraschino

Café:

Petit four's variados

Mini trufas de chocolate

Pastilhas de menta

Gotas de chocolate c/ café

Cálices de chocolate

Café

Cappuccino

Tiras de damascos glaçados

Gotas de chocolate c/passas

Mini bombons de banana

Tiras de laranja



ESCOLA DE MINAS

Menu



Bebidas:

Água Mineral (comum e gasosa)

Cerveja Original

Refrigerante Coca-Cola (comum e zero)

Refrigerante Guaraná Antártica (comum e zero)

Espumante Valduga Naturelle Moscatel

Vinho Casileiro Del Diabo Cabernet Sauvignon

Licor Amarula

