

Festa Guimi TOP.

Coquetel:

Couvert alcoólico de maçã verde.

Entrada:

Mandioca Cremosa, com carne seca ao cream cheese.

Tartar de salmão com crisp de parmesão e molho mostarda.

Finger foods:

Camarão crocante com molho de limão silvestre;

Espetinho caprese com tapenade de azeitonas roxas.

Mini stake de frango ao molho thai;

Pastel gourmet de gorgonzola com framboesa;

Falafel com molho tahine;

Lichia recheada de queijo brie com geleia de vinho do porto e praliné de nozes pecan;

Copinho de kibe recheado com queijo de cabra e pesto de tomilho;

Bolinho de feijoada com molho de pimenta;

Espetinho de queijo coalho com calabresa e cebolinha no melado de cana;

Couscous paulista vegano com vinagrete e couve crisp;

Mini batatinhas assadas recheadas de cream cheese, com damasco e nozes, e parmesão com bacon;

Tartelete recheada de pernil ao vinho tinto com cebola caramelizada;

Mexican apertizer (chilly, guacamole, sour cream e nachos);

Brandade de bacalahu.

Salgados:

Coxinha, bolinha de queijo, batata sorriso, risolis de pizza, esfiha de calabresa, croquete de carne, quiche de alho poró, empada de palmito, coxinha creme, mini pizza de marguerita, vou le vant de peito de peru com catupiry.

Lanchonete:

x-burguer, crepe de chocolate com morango, crepe de presunto e queijo, mini hot dog, pipoca, suco de uva e suco de laranja.

Salada:

Mix de folhas com tomate cereja, mussarela de búfala, cutouns, e lascas de parma ao forno acompanhada de molho balsâmico com mostarda dijon e mel.

Prato quente:

Risoto acompanhado de escalope de filé mignon ao molho rosty e crisp de batata doce.

Risotos: (1 opção)

Mix de cogumelos com gengibre;

Aspargos com limão siciliano;

Gorgonzola com uvas frescas e castanha do pará;

Alho poró com palmito e tomate confitado;

Prato kids:

Strogonof de frango com arroz e batata sorriso.

Sobremesa:

Churros gourmet com doce de leite e paçoca.

Cheesecake de maracujá com lavanda;

Tartelete de caramelo com chocolate belga;

Carrinho de sorvete com 10 sabores de picolé.

Bolo: (1 opção)

-Massa Pão de Ló: Belga, Bem casado, Abacaxi, Delícia de abacaxi, Dois Amores, Trufas, Guimi, Laka, Maracujá, Mousse ninho com morango, Neve de morango, Nozes 2, Pêssego, Sensação.

-Massa de chocolate: África, Alpino, Avelã, Bis, Brigadeiro, Brigamar, Chocomorango, Choconozes, Chokito, Crocante, Diamante negro com prestígio, Ferrero Rocher, Kinder Ovo, Maratrufa, Misbela, Mousse de chocolate, Negresco, Ninho Trufado, Ovomaltine, Pri Pri, Profiterólis 1, Profiterólis 2, Sensação, Suíço, Trufado 1, Trufado 2.

Doces: (11 tipos):

Brigadeiro, beijinho, bicho de pé, brigadeiro nescauball, olho de sogra, surpresa de uva, ouro branco crocante, doce de nozes, brigadeiro com coco queimado, negresco, e tortinha de limão.

Bebidas:

Refrigerantes (normal e zero), água mineral, água saborizada, água com gás, água tônica e vinho tinto para servir junto com o prato.

Encerramento:

Café expresso, chá de capim santo e palmier.

Incluso na festa: convite, convite virtual, decoração com ornamentação de bexigas, salão decorado com toalhas e enfeites de mesa, camarim de fantasias, camarim do aniversariante (com a fantasia do tema da festa), pic-nic, música ambiente, animação, berçário, garçons, garçonetes, copeira, fritadeira e recepcionista.

OBS: alguns produtos podem estar sujeitos a substituição, sem aviso prévio, respeitando-se a qualidade e quantidade definida em contrato!