

Festa Guimi TOP.

Coquetel: couvert alcoólico de maçã verde.

Entrada: Palitinhos de cenoura, salsão e erva doce mergulhados em um delicioso molho de macadamia;

Tartar de salmão com crisp de provolone com molho mostarda.

Finger foods: Camarão crocante ao molho asiático;

Espetinho de frango com especiarias indianas ao molho thai;

Pastel gourmet de gorgonzola com framboesa;

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

Kibe de forno recheado com queijo de cabra e pesto de tomilho;

Tartelete de catupiry com tomate seco e rúcula;

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

Trouxinha de filo recheada de pernil ao vinho tinto.

Mini bruscheta a napolitana;

Mini quesadilla com guacamole.

Salgados kids: Coxinha, bolinha de queijo, batata sorriso, risolis de pressinto e queijo, esfiha de carne, esfiha de frango e mini pizza de marguerita.

Lancheonete: 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 medalhão de filé mignon com crosta de ervas da provance.

Risotos: Mix de cogumelos com gengibre e pesto de cheiro verde;

Aspargos com limão siciliano;

Gorgonzola com uvas frescas e castanha do pará;

Alho poró com palmito e tomate confitado;

Funghi ao cream cheese com molho trator.

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;

Mini pavelova de frutas amarelas.

Sorvete: carrinho com 12 tipos de picolé.

Bolo:

-massa branca: abacaxi, morango, pêsego, salada de frutas, guimi de frutas vermelhas, trufado branco de maracujá, trufado branco, trufado branco com maracujá, doce de leite com damasco, bem casado.

-massa escura: trufado duo, trufado duo crocante, ovomaltine, Prestígio, brigadeiro, brigadeiro crocante, trufado de maracujá, brigadeiro com morango, mousse de chocolate com morango, mousse de chocolate, mousse de chocolate crocante, trufado, trufado com morango, ganashe de chocolate, ganashe de chocolate com morango, ninho trufado, bom-bom, sensação, duo de avelã.

-massa mista: marmorizado duo de avelã.

Doces: Surpresa de uva, tortinha de morango, copinho de chocolate com creme de Ovomaltine com farofa de castanha de caju, brigadeiro, brigadeiro branco, bicho de pé e flocado.

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), personagem para a hora do parabéns, 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!