

Cardápio Brunch de natal 25/12/2017

Antipasti

Presunto de Parma, salame Italiano, mortadela com pistache ,presunto copa, bresaola , lombo condimentado com ervas, brusquetas: clássica de tomate e manjeriço, tempura de abobrinha, caponata de beringela, peperonata, tomates secos, caponata de legumes, azeitonas marinadas, cogumelos marinados, (legumes grelhados: abobrinha, cebola, berinjela, aspargos, palmito pupunha)

Mesa de queijos

*Grana Padano, Fontina, cacciocavallo, Provole apimentado, gorgonzola, Asiago, Taleggio
Geleias variadas e frutos secos*

Peixes e defumados

Salmão marinado com endro e beterraba,salmão defumado, ceviche de namorado, carpaccio de polvo ao creme de azeitonas negras, tartare de filé , vitelo tonato, tataki de atum com gergilin ao molho shoyo e endivias recheadas com surubim defumado

Frutos do mar

Polvo com tomatinho e coentro, salada de camarão com quinoa e espinafre, lascas de bacalhau com pimentões coloridos, lulas a moda do chef, mexilhão com vinagrete e camarão ao molho de limão siciliano

Saladas composta

Salada caprese com molho pesto e cereja de leite , salada ceasar de truta defumada , salada de quinoa com frutos secos, salada Waldorf, salada russa, salada de feijão fradinho com coentro e queijo coalho, salada de beterraba com aspargos, tabulé e salada grega

Salada simples

Atum em conserva, tomate cereja, palmito em conserva, milho verde, ervilhas fresca, azeitonas prestas, cebolinha em conserva, pickles, (legumes frescos, cenoura, brócolis, couve flor, abobrinha, vargem) e mix de folhas (alface americana, alface crespa, rucula, radicchio)

Molhos e Condimentos

*Molho de limão, molho de iogurte, molho pesto, molho golf, molho tartaro
Crutons, ovos de codorna e queijo ralado.*

Pães e pastinhas

Grissinis, pão ciabatta, pão pizza, pão de tomate seco e pão de azeitonas

Pastinha de tomate seco, pastinha de azeitonas e pastinha de queijos.

Pratos quentes

Medalhão de filé lardeado com bacon ao molho de cogumelos, galetto assado ao molho de mostarda, filé de namorado em costra de ervas, Legumes ao vapor, batata rustica com alho e alecrim, lasanha vegetariana com cogumelos e legumes, arroz pilaf e creme de aspargos

Lampadas

Pargo à mediterânea e Peru assado ao molho de jerez

Estação de massas caseiras

Fettuccine alla Sorrentina, Spaghetti alla formaggio, Fusilli al pesto

Estação de grelhados

Picanha, escalope de filé e filé de frango

Estação de ovos

Bacon, salsicha, ovos mexidos e omeletes

Buffet kids

Cachorro quente, batata frita, nuggets de frango e pão de queijo.

Buffet de sobremesas variadas

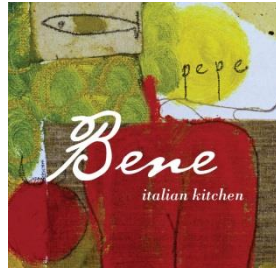
Pudim de banana maça com caramelo de chocolate, Torta mousse de chocolate belga com crocante de amêndoa, Tiramissu, Mini torta de limão Taiti, Mil folhas de doce de leite e mascarpone, Cheese cake de frutas silvestres, Profiteroles com creme de brigadeiro e coco verde, Mini quindim de maracujá, Torta de panetone, Mini alfajor de morango, Torta suspiro de caipirinha, Torta mousse de fruta do conde com maracujá, Panacota de chocolate branco e nozes pecã, Sobremesa diet, Frutas da época

R\$ 190,00 + 10%

com água, refrigerantes e sucos

R\$260,00 + 10%

com água, refrigerantes, sucos, Intis Chardonnay, Intis Malbec, Via Piana 192



Christmas Brunch 25/12/2017

Antipasti

Parma ham, Italian salami, mortadella, coppa, loin with herbs, bruschetta, tempura of zucchini, eggplant caponata, peperonata, sun dried tomatoes, vegetables caponata, marinated olives, marinated mushrooms and grilled vegetables

Cheeses

*Grana Padano, Fontina, Cacciocavallo, Provolone, Gorgonzola, Asiago, Taleggio
Variety of jam and sun dried fruit*

Fish and smoked

Marinated salmon with dill and beetroot, smoked salmon, fish ceviche, octopus carpaccio with black olives cream, steak tartare, veal with tuna sauce, tuna tataki with seas and shoyo sauce and endive with smoked tropical fish

Sea food

Octopus with tomatoes and coriander, shrimps salad with quinoa and spinach, codfish with peppers, squid chef fashion, mussels with vinaigrette, shrimps with lemon sauce

Salads

Caprese salad with pesto sauce, Caesar salad with smoked trout, quinoa salad with dry fruit, Waldorf salad, Russian salad, beans and cured cheese salad, beetroot and asparagus salad, tabule and Greek salad

Salad bar

Tuna tin, cherry tomatoes, palm heart, green corn, peas, olives, chive, pickles, vegetables, carrots, broccoli, cabbage, cauliflower, zucchini, iceberg, lettuce, arugula and radicchio

Sauces and condiment

*Lemon sauce, yoghurt sauce, pesto sauce, golf sauce, tartar sauce
Croutons, quail eggs and grated cheese*

Bread

Grissini, ciabatta, pizza bread, tomatoes bread and olives bread

Hot dishes

Filet medallion with bacon and mushrooms sauce, little chicken roast with mustard sauce, white fish with herbs, steamed vegetables , rustic potatoes with garlic and rosemary, vegetarian lasagna with mushrooms and vegetables, rice pilaf , asparagus cream

Carving

Porgy fish Mediterranean style and roasted turkey with sherry sauce

Homemade pasta station

Fettuccine alla Sorrentina, Spaghetti alla formaggio , Fusilli al pesto

Grilled station

Top Sirloin, Tenderloin and chicken filet

Eggs station

Bacon, sausage, scrambled egg and omelets

Buffet kids

Hot dog, French fries, Chicken nuggets, cheese bread

Dessert Buffet

Banana Pudding with Chocolate Caramel, Belgian chocolate mousse cake with almond crunchy, Tiramisu, mini lemon tart, caramel and mascarpone puff pastry, cheesecake of red fruit, Profiteroles with cream of brigadeiro and green coconut, Mini quindim of passion fruit, Panettone, Mini strawberry alfajor, Meringue and caipirinha tart, sugar-apple mousse pie with passion fruit, white chocolate and walnut pannacotta, sugar free tart, fresh fruit

R\$ 190,00 + 10%

with water, soft drink and juice

R\$260,00 + 10%

with water, soft drink, juice, Intis Chardonnay, Intis Malbec, Via Piana 192