

Chef Gérard Badaroux

MENU FINGER FOOD 1 (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

ESPETINHO DE TOMATE CEREJA, *MOZZARELLA DI BUFALA* , CREME DE BALSÂMICO

SOPA CREMOSA DE CENOURA, SUCO DE LARANJA E COMINHO

CREME DE AVOCADO COM ERVAS FINAS

CLUB SANDWICH COM PRESUNTO ITALIANO CRU E *CREAM CHEESE*

PRATOS PRINCIPAIS

RISOTTO DE SHITAKE

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON

BRANDADE DE BACALHAU

SOBREMESAS

CAKE MÁRMORE (CHOCOLATE BELGA *CALLEBAUT* E BAUNILHA)

MOUSSE DE MARACUJÁ

MUFFINS AO LIMÃO VERDE



Chef Gérard Badaroux

MENU FINGER FOOD 2 (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

GASPACHO ANDALOUZ

PA AMB TOMAQUET (BAGUETTE TOSTADA COM TOMATE RALADO E AZEITE EXTRA VIRGEM)

TARTARE DE SALMÃO

CLUB SANDWICH BRISTOL AO PERU DEFUMADO

PRATOS PRINCIPAIS

CAMARÕES ROSAS GRANDES AOS 3 CURRYS E ARROZ BASMATI

ESPETINHO DE FILÉ MIGNON AO GENGIBRE E CEBOLAS ROXAS

CREME DE ABOBRINHA PROVENÇAL

SOBREMESAS

ABACAXI TEMPERADO COM CÍTRICOS SELECIONADOS

TORTINHA DE MORANGO AO CREME PATISSIERE

MOUSSE AO CHOCOLATE CALLEBAUT 70% CACAU



Chef Gérard Badaroux

MENU FINGER FOOD 3 (VALOR SOB CONSULTA)

ENTRADAS

*FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PORTO ACOMPANHADO DE
GELEIA DE CEBOLAS ROXAS E CHUTNEY DE MANGA DA CASA*

TOAST AO SALMÃO DEFUMADO E CREME DE CEBOLINHA

SALADA TAILANDESA COM FILÉ MIGNON

RILLETTE DE ATUM (PATÊ)

PRATOS PRINCIPAIS

VIEIRA COM PISTIOS DE ACAFRÃO ACOMPANHADO DE ARROZ PULAO

BRANDE DE BACALHAU NORUEGUÊS GADUS MORUA

FINA RATATOUILLE PROVENÇAL

SCHIAFFONI (MASSA) RECHEADA COM CHORIZO

SOBREMESAS

TIRAMISU COM MASCARPONE ITALIANO

ESPETINHO DE FRUTAS TROPICAIS E GANACHE COM CHOCOLATE BELGA

CRUMBLE DE AVELÃS E CREME INGLÊS

