

DIA DAS MÃES

1) SALADAS:

- a) Cesta de pães variados com torrada e grissini;
- b) Verde com caqui, ricota e castanha do pará;
- c) Salada de mix de quinoa, lentilha, frutas secas, passas brancas e amêndoas;
- d) Salpicão com batata palha;
- e) Beterraba com laranja em gomos com gergelim branco;
- f) Salada de batata com camarão;
- g) Ovo de codorna com molho rose;
- h) Mousse de atum;
- i) Carpaccio de rosbife com molho especial;
- j) Homus tahine;
- k) Quiche de cebola.

2) PRINCIPAIS:

- a) Bacalhau à Gomes Sá;
- b) Frango à Kiev;
- c) Escalopinho de mignon com molho funghi;
- d) Farfalle com salmão defumado, alho poró, ervilha, mascarpone e limão siciliano;
- e) Moqueca de banana da terra;
- f) Arroz branco;
- g) Arroz integral com abobrinha;
- h) Batata gratinada;
- i) Cebolinha caramelada;
- j) Feijão;
- k) Farofa de alho.

3) INFANTIL:

- a) Strogonoff mignon;
- b) Gurjão de frango;
- c) Batata frita;
- d) Espaguete à bolonhesa; e
- e) Queijo ralado.

PREÇO:

R\$ 90 + 13% DE SERVIÇO

*O BUFFET NÃO INCLUI SOBREMESA.