



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO



COQUETEL
VOLANTE

2019





MENU

COQUETEL VOLANTE

Mínimo: 20 Pessoas

MENU COQUETEL I

Incluso: 1 hora de Serviço (acrescentar 50% para cada hora adicional)

- 3 Canapés Frios
- 3 Canapés Quentes

• R\$84,00 por pessoa •

|

MENU COQUETEL II

Incluso: 1 hora de Serviço (acrescentar 50% para cada hora adicional)

- 5 Canapés Frios
- 5 Canapés Quentes

• R\$96,00 por pessoa •

|

MENU COQUETEL III • DINATOIRE

Incluso: 3 horas de Serviço (acrescentar 50% para cada hora adicional)

- 5 Canapés Frios
- 5 Canapés Quentes
- 3 Bolws
- 3 Doces

• R\$240,00 por pessoa •

Imagens meramente ilustrativas.

CANAPÉS FRIOS

- Canapé de Steak Tartare com Pipoca de Alcaparra
 - Canapé de Carpaccio com Emulsão de Trufa
 - Tartelette de Salmão Defumado, Iogurte e Dill
- Bombom de Queijo de Cabra com Farofa de Pistache
 - Roll de Atum e Legumes na Folha de Arroz
- Cone com Queijo de Cabra, Pistache e Geleia de Pimenta
 - Blinis Verde com Sour Cream e Ovas de Mujol
 - Tartare de Salmão, Vinagrete de Shitake e Gengibre com Crocante de Arroz
 - Mini Poke de Atum, Molho Teriyake e Manga
- Crostini de Abóbora Assada, Cebolas Caramelizadas e Redução de Vinagre de Maçã

CANAPÉS QUENTES

- Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta
- Dadinho de Tapioca com Parmesão e Mel Trufado
 - Samosa de Frango com Molho de Curry Verde
- Spring Roll de Cogumelo com Molho de Estragão e Gengibre
 - Spring Roll de Pato Confitado com Chutney de Manga
 - Vol au Vent de Cogumelos
 - Vol Au Vent de Bacalhau Trufado
 - Pastel de Palmito
 - Pastel de Abóbora com Camarão
- Croquete Marroquino com Molho de Iogurte e Hortelã
 - Mini Quiche de Alho Poró
 - Mini Quiche Lorraine
 - Fritters de Queijo Trufado

BOWLS

- Risoto de Cogumelos com Queijo Brie
 - Picadinho de Filet Mignon com Purê de Mandioquinha
 - Curry de Legumes com Arroz Jasmim (Vegano)
 - Brandade de Bacalhau com Tapenade de Azeitonas e Batata Palha
- Salmão Grelhado com Risoto ao Limone
 - Purê de Mandioquinha com Ragu de Costela
 - Mini Agnolotti de Burrata com Molho Pomodoro
 - Nhoque de Mandioquinha com Emulsão de Sálvia

DOCES

- Churros com Doce de Leite
 - Brownie de Chocolate
- Tartelette de Pistache com Morango
 - Tartelette de Nozes
 - Panna Cotta de Maracujá
- Cheesecake com Doce de Leite
- Shot de Abacaxi com Hortelã
 - Creme Brulée de Baunilha