



E S P A Ç O
EVENTOS
PALATO

MEDITERRÂNEO _____ R\$199,00

POR PESSOA

ENTRADA

Croqueta de bacalhau

Com Gadus Morhua.

Bruschetta de tomate

Tomate-cereja *confit* com parmesão gratinado no pão italiano.

Bruschetta de filé

Filé mignon em tiras, creme de queijo com parmesão gratinado e tomate seco no pão italiano.

PRATO PRINCIPAL

Salada Palato

Opções de proteínas: camarão, salmão, frango ou filé mignon.

Bacalhau com natas

Gadus Morhua em lascas, lâminas de batata gratinadas com creme de natas e queijo parmesão.

Risoto de camarão

Com arroz italiano.

Capelli d'angelo

Massa ao molho branco com shitake e medalhões de filé mignon com crocante de ervas.

SOBREMESA

Pudim

Tradicional receita com leite condensado.

Banoffe

Tradicional sobremesa inglesa.

Bebidas inclusa: água com ou sem gás e refrigerantes.*

DI SEVILHA _____ R\$239,00

POR PESSOA

ENTRADA

Patanisca de bacalhau

Tradicional receita portuguesa.

Bruschetta de camarão

Camarões salteados, creme de queijo com parmesão gratinado e tomate-cereja *confit* no pão de abóbora.

Bruschetta de filé

Filé mignon em tiras, creme de queijo com parmesão gratinado e tomate seco no pão italiano.

PRATO PRINCIPAL

Paella de frutos do mar

Com Lula, polvo e camarão.

Massa negra ao creme de trufa

Massa negra italiana grano duro.

Filé alto com risoto de parmesão

Com arroz arbório italiano.

SOBREMESA

Gateau de chocolate

Com sorvete de creme e calda quente de chocolate.

Merengue de morango

Creme de brigadeiro, suspiro de amêndoas, creme supremo de queijo acompanhado de *coulis* de morango.

Bebidas inclusa: água com ou sem gás e refrigerantes.*

HAPPY HOUR _____ R\$129,00

POR PESSOA

MESA

Antepastos

Caponata, sardela e parma.

Canapé de salmão defumado

Cesta de pães

Variedades Artisan.

Petiscos

Bolinho de queijo e croquete de carne.

Folhados

Brie com parma e brie com geleia de frutas vermelhas.

Frutas secas

Pistache, castanha e damasco.

Bruschetta de caponata e queijo

Pão italiano recheado

Com patê 4 queijos.

Tábua de frios

Parma, royale, peito de peru e salaminho.

Tábua de queijos

Gruyère, gouda e parmesão com geleia e mel.

MESA DE CAFÉ

Café

Suco

Bombons

Especiarias, ninho e avelã.

Macarrons

Bolos

Cenoura e gengibre.

COFFEE BREAK _____ R\$ 89,00

POR PESSOA

FRIOS / FRUTAS

Baguete de metro

Tábua de frios

Salada de frutas

Cesta de frutas

Patês / manteiga / geleia

PÃES

Brioche

Croissant napolitano

Croissant tradicional

Pão de queijo

BOLO

Bolo de cenoura com

calda de chocolate

TORTAS DOCE

Torta Palato de chocolate

Torta bem-casado

TORTAS SALGADA

Quiche de bacon

Torta de frango

BEBIDAS

Água de coco

Água mineral

Café

Leite

Suco

Estão inclusas no valor do evento a taxa de limpeza e locação com estacionamento privado.


PALATO



PALATO.COM.BR