



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 SEVILLA _____ 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

Gâteau 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.*

SETE PASSOS _____ R\$289,00

POR PESSOA

ENTRADA

Camarão e polvo gratinado no creme de parmesão

Carpaccio de salmão ao molho de ostra

Servida na tost de abóbora (pão de abóbora grelhado)

PRATO PRINCIPAL

Massa negra ao creme de camarões e trufa

Risoto de parmesão com filé

Bacalhau com natas

SOBREMESA

Supremos

Frutas vermelhas ou pera.

Pudim

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

COFFEE BREAK

R\$ 98,00

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

FINGER FOOD

R\$ 159,00

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.
Tostatas
Brie com parma e pera com gorgonzola.
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.

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



PALATO



PALATO.COM.BR