

JANTAR À FRANCESA BRONZE

Bebidas

- ❖ **Sem álcool:** água Mineral, Suco Tetra Pak (2 Sabores), Água c/ Gás.
- ❖ **Refrigerantes:** Guaraná Antártica Diet, Sprite, Coca-Cola, Coca Zero e Fanta Laranja.
- ❖ **Cerveja :** Original
- ❖ **Cortesia:** 01 Cx Cerveja sem Álcool

Coquetel de Entrada

(Duração 50 Minutos)

- ❖ **Salgados Fritos (05 Opções) :**
Espeto de Frango com Bacon, Ouriço 4 Queijos, Camarão Empanado, Bombom de Carne com Abacaxi, Risoles (Calabresa, Catupiry, Palmito, Presunto e Queijo), Mini-kibe, Coxinha Brasileira, Croquete de Bacalhau, Pião de Mandioca com Carne Seca, Estrela de Milho com Queijo, Coração de Peito de Peru com Mussarela de Búfala e Ouriço Tailandês.
- ❖ **Salgados Assados (05 Opções) :**
Folhados: (Palmito, Aliche, Tomate Seco c/ Queijo, Presunto e Queijo, Frango c/ Catupiry), Charlotte de Frango Defumado, Tortinha de Ricota com Espinafre, Tortinha de Kani Kamma com Palmito, Tortinha Carne Seca.
Empadas: (Palmito, Frango e Camarão),
Esfíhas: (Carne, Frango e Calabresa),
Mini-Quiches: (4 Queijos, Alho Poró, Peito de Peru).

**Obs. Não está incluso mini-caçarolas e mini-colherinhas de porcelana neste Cardápio.
(Serviço Cobrado à parte, Consultar equipe de vendas).**

Prato Principal / Entradas

(Aproximadamente 1 hora e 40 Minutos)

❖ 1º Prato

Salada Servida na Taça de Vidro Individual (01 opção):

- **Di Matoso:** Alface Americana, Rúcula ou Agrião, Tomate Cereja, Tomate Seco, Mussarela de Búfala e Cenoura ralada ao Molho à Base de Mostarda.

- **Caprese:** Rúcula, Alface Americana, Tomate Cereja, Mussarela de Búfala, Manjerição e Molho Pesto.

- **Caesar:** Alface Americana, Peito de Frango em Tiras, Parmesão Ralado, Croutons e Molho Especial.

- **Tropical:** Alface Crespa, Cebola, Kanikama, Manga e Molho Especial.

Ou uma sugestão personalizada.

❖ 2º Prato

Massa Fresca (01 opção):

- **Rondelli:** Presunto e Queijo.

- **Canellone:** 4 Queijos, Frango c/ Catupiry ou Presunto e Queijo.

- **Nhoque Recheado:** Calabresa e Mussarela ou 4 Queijos.

- **Conchiglione Gigante:** 4 Queijos, Frango c/ Catupiry, Presunto e Queijo ou Mussarela c/ Tomate Seco.

OBS: Consultar Massas Especiais à parte.

Molho para Massa (01 Opção):

Ao Pomodoro, Ao Sugo, À Bolonhesa, Rosé, Bechamel ou 3 Queijos.

❖ **3º Prato**

Carne Branca

(01 opção):

- **Filé de Frango Grelhado ao Molho 3 Queijos**
- **Filé de Frango Grelhado ao Molho de Açafrão:** Tomate, Cebola, Manjericão, Azeitonas e Açafrão.
- **Filé de Pescada ao Molho Alcaparras:** Alcaparras na Manteiga e Alho.
- **Filé de Pescada ao Molho de Mostarda:** Mostarda e Creme de Leite).

Filé de Pescada a Bellmonière: (Camarão, Champignon, Cebola, Alcaparras, Azeitona e Vinho Branco).

Acompanhamento (01 Opção): Batata Rústica, Batata Soutê, Purê de Batata, Purê de Mandioquinha, Panachê Legumes na Manteiga, Couve Flor e Brócolis no vapor, outros.

❖ **4º Prato**

Carne Vermelha

(01 opção):

- **Alcatra ao Molho 3 Queijos:** Creme de leite, Mussarela, Parmesão e Catupiry
- **Maminha Grelhada na Manteiga:** Manteiga Molho e Alecrim
- **Maminha Grelhada ao Molho Dijon:** Creme de leite, Manteiga, Mostarda escura Dijon e Pimenta Biquinho.
- **Contra-Filé com Fit de Tomate Cereja:** Tomate Cereja, Manteiga, Alecrim e Azeitona.
- **Escalope de Filé Mignon ao Molho Madeira ou Roti**
- **Stroganoff de Filé Mignon**

Acompanhamento (01 Opção): Arroz Branco.

