



PROPOSTA

- Espaço e Gastronomia



Nosso espaço



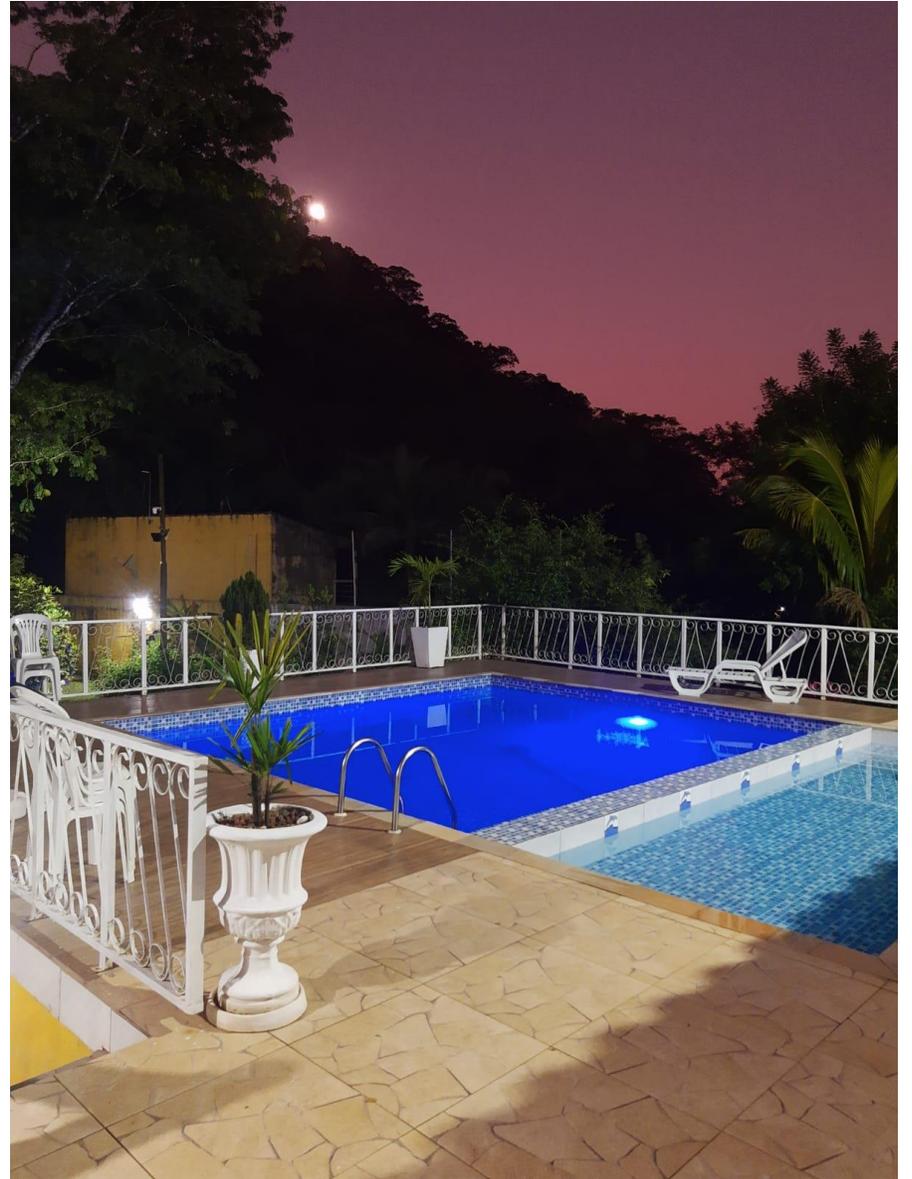
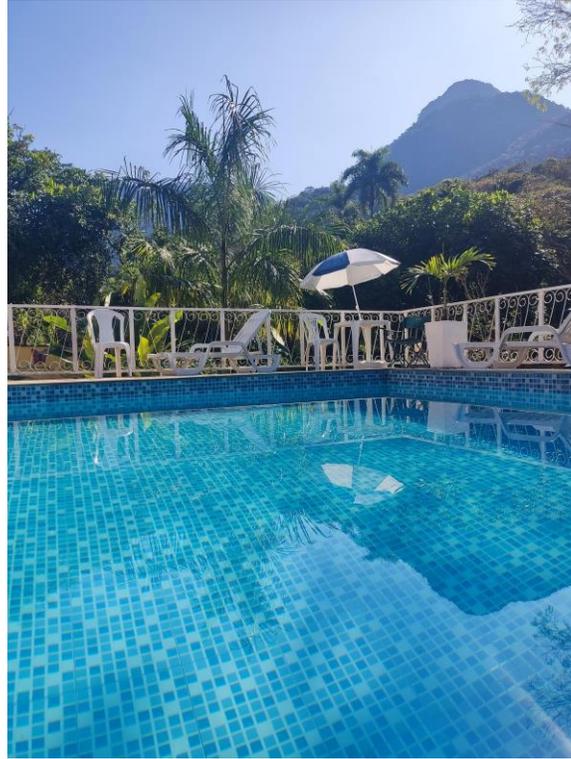
O Sítio Recanto do Paraíso é um local paradisíaco, onde o hóspede terá um incrível encontro com a natureza, desde o canto dos pássaros até um maravilhoso mergulho em um rio de águas cristalinas, com total exclusividade. O hóspede poderá admirar um inesquecível nascer do sol. Tudo isto em meio a Serra Verde Imperial e com toda infraestruturura.

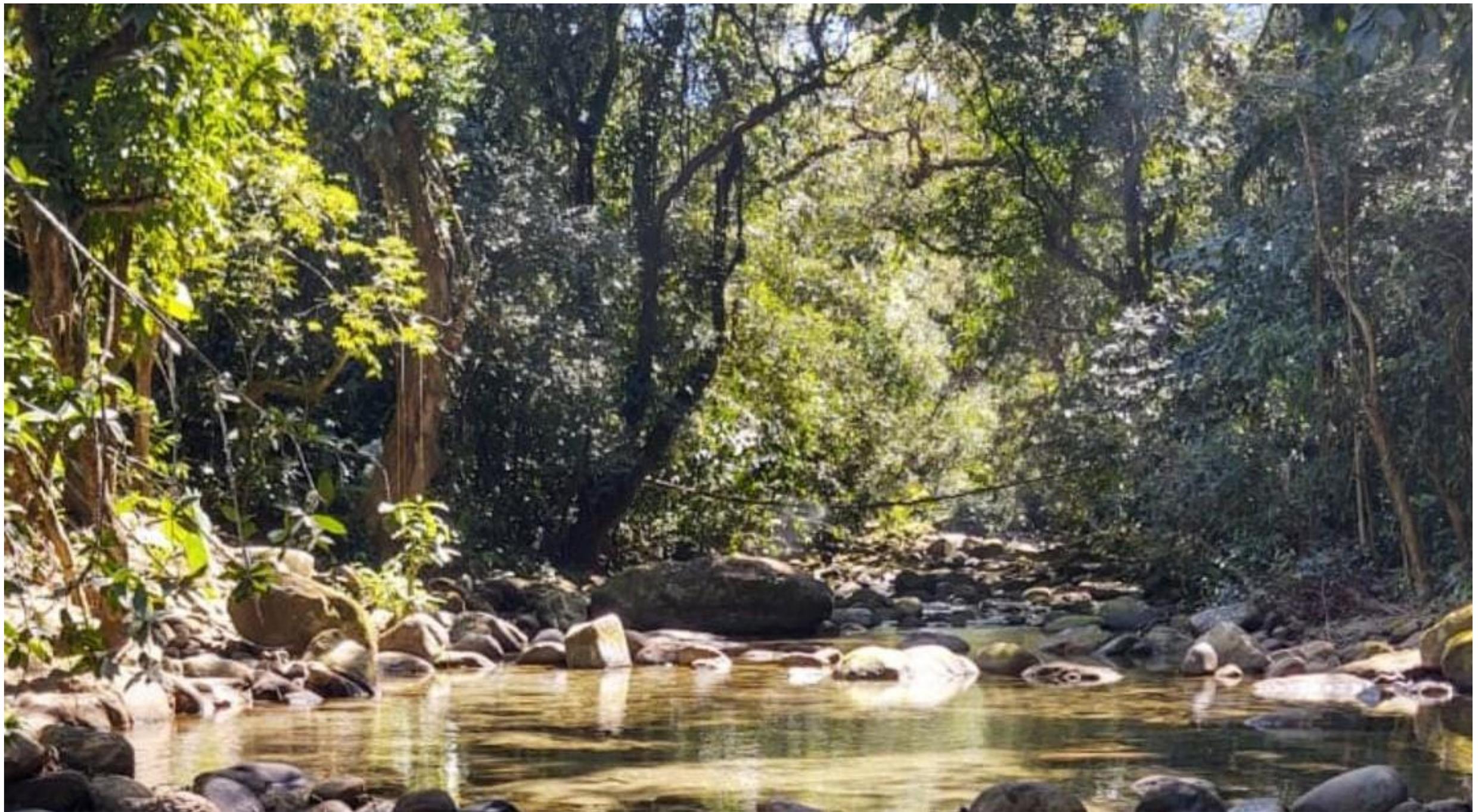


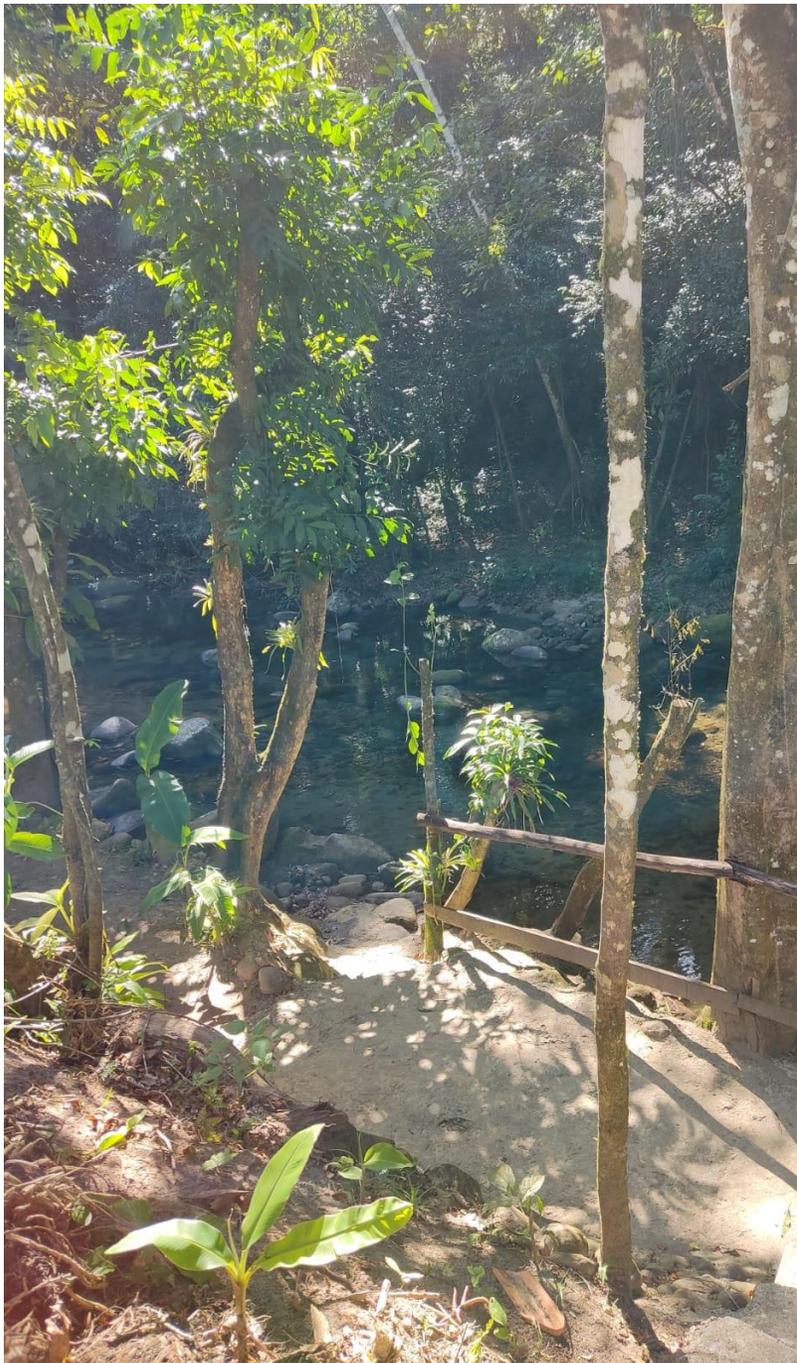












PARA SEU EVENTO

- GASTRONOMIA



Welcome

Estação de café e chás

Massas

Coquetel Finger Food – Garde Manger

Mini almoço ou Jantar

Sobremessas

Bolo, doces, macarrons e bem casados

Bebidas



MENU
WELCOME

Antepasto de Rúcula

Antepasto de cogumelos

Antepasto de Berinjela

Antepasto de abobrinha

Antepasto pesto rosso

Coulis De morango

Geleia de Damasco

Ragu de cogumelos à moda filo

Dadinho de melancia com salmão ao molho cítrico

Água aromatizada



MENU COQUETEL FINGER FOOD



SALGADOS

Coxinha
Bolinha de queijo
Kibe

PASTÉIS

Pastel de carne
Pastel de queijo
Pastel de banana com canela

CANAPÉS

Camarão
Salmão
Presunto com ameixa
Azeitonas

SALADAS

Tropical
Caesar



QUICHES

Frango com catupiry
Queijo com alho poró
Bacon com cebola
Palmito com peito de peru

MINI REFEIÇÕES



ESCONDIDINHO

Frango com catupiry

Espinafre e ricota

Carne moída

Frango com champignon

Calabresa

ESTROGONOFE

Frango

Carne

Escolha uma opção de escondidinho ou estrogonofe

MASSA OU RISOTO

Penne ao molho branco

Penne ao molho 3 queijos

Penne à bolonhesa

Penne ao sugo

Penne ao pesto

Penne à carbonara

Risoto de tomatinhos fit e rúcula

Risoto de alho poró

Risoto de palmito

Risoto de frango com queijo coalho

Risoto de presunto, queijo e amêndoas torradas

Risoto de gorgonzola com amêndoas



Escolha uma Massa ou risoto

MINI REFEIÇÕES

OPÇÃO DE CARNE

Escolha uma opção

- Medalhão de frango com bacon ao molho branco (servido com batata rústica)
- Lombinho assado ao molho de laranja (servido com farofa de alho e batatas assadas com sal grosso e alecrim)
- Baião de dois com carne seca desfiada e queijo coalho
- Filé mignon com arroz à piemontese
- Espetinho misto (cubos de mignon, frango e calabresa grelhados, servido com molho à vinagrete e farofa de alho)



Olha uma opção

FRUTOS DO MAR

- Peixe na moqueca ao leite de coco (servido com arroz branco e farofa de dendê)
- Peixe crocante com arroz de moqueca (arroz cremoso, preparado com leite de coco, temperos artesanais, refogados com um toque de azeite de dendê)
- Risoto de limão siciliano com peixe crocante
- Bobó de camarão (típico prato baiano, servido com arroz branco)
- Camarão com catupiry (servido com arroz branco)
- Risoto de camarão.





SOBREMESAS

Churros com doce de leite
Mousse de limão com suspiro
Pera ao vinho com sorvete de creme
Banana caramelizada com sorvete de creme
Merengue de banana
Mini brownie com sorvete de creme
Verrine de salada de frutas
Mini rabanada com doce de leite

Escolha uma opção

CAFÉ E CHÁS

Tarteletes artesanais
Bolo caseiro
Mini brownie com ganache de chocolate
Petit four
Café e chás

BOLO (massa)

Branca

Chocolate

RECHEIO

Chocolate

Doce de leite

Baba de moça

Coco

Morango

Limão siciliano

Nozes

Brigadeiro de ninho

Ganache com licor de chocolate

Creme brûlée

Bolo espatulado / bolo de 2 andares (até 30 pessoas) / 3 andares (mais de 30 pessoas).





BRIGADEIROS GOURMET

Chocolate ao leite

Meio amargo

Nozes

Limão siciliano

Casadinho

Brûlée

Cajuzinho

6 doces por pessoa





BEM CASADOS

Amendoim

Avelã

Castanha

Chocolate branco

Cookie

Doce de leite

Ferreiro Rocher

Ovomaltine

Prestígio

Olho de sogra

Amêndoas

Sensação

Palha italiana

Romeu e julieta

Surpresa de uva

Ninho com nutella

Ninho com kit kat

Ninho com doce de leite

Tradicional de doce de leite

1 bem casado por pessoa



- BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS
- Sucos naturais da fruta (2 sabores)
- Chás gelados
- Mate artesanal
- Água mineral (com e sem gás)
- Refrigerantes (tradicional e zero)

- BEBIDAS ALCOÓLICAS Não incluídas