**PROPOSTA DE CARDÁPIO**

**1. ILHA DE BEBIDAS VOLANTE**

Água com e sem gás

Água saborizada de laranja e limão

Suco de goiaba

Suco de abacaxi com hortelã

Refrigerante convencional e zero

Cerveja Devassa ou Eisebah

Cozumel

**2.ILHA GOUMERT**

Charcutaria : salaminho italiano ,lombinho defumado , porqueta italiana e Jamon argentino

Plateau de queijos finos queijo gouda, queijo parmesão ,gorgonzolae queijo brie acompanhados de uvas e morangos

Miscelânea de castanhas

Brusqueta italiana com mini tomates e queijo

Mousse de queijo gorgonzola

Mousse de salmão

Antepasto de tomate seco

Antepasto de frango com maçã verde e especiarias

Seleção de pães artesanais frescos – grissinis, pão palha, cornetiones , sírio e italiano

Palmito em torres com tomate seco

Tapenade de azeitonas verdes, alcaparras e castanha

Ceviche de pirarucu com cebolas roxas e pimenta dedo de moça

Barca de sushi variados

**3.MENU DEGUSTAÇÃO**

Bolinho de bacalhau com aioli de manjericão

Bobozinho de camarão

Arancini de queijo mussarela

**4. ILHA DE SALADAS E PRATOS QUENTES**

Salada refrescante com alface americana , tomates italianos e palmitos com azeite extra virgem e aceto balsamico

Salada de bacalhau

Filé de pirarucu ao molho de leite de coco e queijo

Mignon grelhado ao molho de alho poró e lombo de bacon

Arroz branco com perfume de espumante

Jardineira de legumes salteados em ervas aromaticas

Talharim ao alho e oleo

Mousseline de banana da terra

**5. SOBREMESAS**

Profiteroles com recheio de creme pastesserie de baunilha e calda de chocolate meio amargo

Brigadeiros goumert com raspas de chocolate ao leite

**6. NA PISTA DE DANÇA**

Mini sanduiche goumert

Batata frita goumert

**7. CONSOME**

Frango leve

Ossobuco

**8. MESA DE CAFÉ NA SAIDA**

Café , leite e capuccino

Ilha de omeletes

Pão de queijo tradicional

Pão de quijo recheado

**9. ILHA DE BEBERICOS COM BARTENDER**

O Bar de Coquetéis e caipirinhas é presença indispensável nas festas mais requisitadas. A caipirinha de frutas tem baixo teor alcoólico, é super refrescante e combina praticamente com todos os pratos. É sucesso absoluto entre os convidados.

Caipirinha tradicional com limão

Caipiroska com frutas (maracujá, morango, kiwi, abacaxi, limão)

Coquetéis de frutas com e sem álcool

Mojito

Cachacinha da casa

O Buffet TUAGÊ possui uma grande diversidade de pratos, culinárias e sabores para que seus clientes possam escolher a harmonização perfeita para compor o menu de seu evento. Aqui tudo é feito com os melhores ingredientes e atenção aos mínimos detalhes.

O valor do cardápio acima é de R$ 180,00 (cento e oitenta reais) por pessoa.

O cardápio é uma sugestão da casa, está passível de alterações no que o cliente julgar necessário.

Todos os produtos utilizados na preparação dos nossos pratos são inspecionados e de primeira linha. Os ingredientes de nossas saladas e frutas da estação são preferencialmente orgânicos

**Alteliana de Fátima Lopes**

**TUAGÊ EVENTOS**