

<b>CARDÁPIO – JANTAR QUEIJOS E VINHOS GNU 2019</b>
<u>Mesa de queijos</u> : Gouda, provolone, gorgonzola, parmesão, minas, minas temperado, ricota, prato, mussarela, brie e colonial.
<u>Mesa de especialidades</u> : Copa lombo, salame italiano, salame milano, peito de peru defumado, azeitona preta sem caroço, azeitona verde sem caroço, mini pepinos, ovos de codorna, doce de leite, goiabada cascão.
<u>Mesa de pães especiais</u>
<u>Pastas</u> de azeitonas, salmão e antepasto de berinjela
<u>Ilha de massas</u> : Penne tricolore ao creme de gorgonzola; Ravioli de muzzarella ao pomodoro fresco; Papardelle de ricota com abobrinha; Conchilhone de nozes ao creme de azeitonas pretas
<u>Saladas</u> : Mix de folhas com iscas de frango na mostarda e mel (molho de limão e redução de aceto balsâmico).
<u>Sopa de capeletti</u>
<u>Sobremesas</u> : Mousse de chocolate; Mousse de morango; Torta Floresta Negra; Torta de nozes; Cheesecake; Pudim de leite moça, Quindão.
<u>Mesa de café e petit four</u>
<u>Bebidas</u> : água com e sem gás, refrigerantes, cerveja long neck Bohemia e Heineken, Vinho Concha Y Toro Reservado (Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Malbec e Sauvignon Blanc) e espumantes (a confirmar).