

## **Cardápio de Páscoa**

### **Saladas**

- Mix de folhas com frutas secas e castanhas
- Rúcula com pera e amêndoas laminadas
- Alface americana com kanikama
- Tomate com mussarela de búfala e manjericão
- Salada de bacalhau com batatas e azeitonas
- Espaguetti de cenoura com gomos de bergamota
- Salada de favas com brunoise de legumes
- Tábua de frios
- Cesta de pães
- Caponata de Legumes
- Relish de pepino com pimenta dedo de moçaagridoce
- Dourado assado
- Salada de palmito e tomate cereja
- Salada Waldorf
- Frutas laminadas



*Mauricio Rayser*  
GASTRONOMISTA

### **Pratos Quentes**

- Arroz branco
- Feijão
- Arroz 7 grãos
- Arroz Cremoso de funghi seco
- Espaguetti na manteiga/ molho de tomate pelado
- Batata smiles
- Pastelzinho de queijo
- Torteloni de mussarela com molho pomodoro
- Frango grelhado com molho de 4 queijos

Escalope de filé com molho de ervas  
Batata suíça  
Costela de tambaqui grelhada com manteiga de alcaparras  
Trouxinha de legumes com cogumelos e mel  
Cordeiro ao molho de vinho tinto

### Sobremesas

Torta de limão  
Profiterolis com creme de baunilha e calda de chocolate  
Quindão  
Rei Alberto  
Ovos de páscoa recheados com mousse de chocolate  
Torta brigadeiro  
Crepe de chocolate com morangos  
Pudim de Leite  
Torta ganache com amêndoas  
Sorvete com calda de chocolate e frutas vermelhas  
Taça de frutas



*Mauricio Rayser*  
GASTRONOMISTA

R\$ 48,00 por pessoa ( mediante reserva de pelo menos 50%)