



MINIATURAS DIVERSAS PARA RECEPÇÃO

PÃES SIMPLES

Francês, hot-dog, hamburger, bisnaga doce, pão de queijo, ciabatta, croissant, caseirinho, português, centeio, rústico, italiano.

PÃES COBERTOS

Gergelim, parmesão, mini pizza folhada, pão de alho, pão de tomate seco, pão de escarola, pão de cebola.

PÃES RECHEADOS SALGADOS

Pão folhado de tomate seco, pão folhado de peito de peru com requeijão, croissant de presunto, pão de batata com requeijão, enroladinho de presunto e queijo, pizza enrolada, mini sanduíches embrulhados em celofane com recheios a escolher.

* Recomendamos 100gr. Por pessoa

PÃES RECHEADOS DOCES

Carolina de doce de leite, bem casado, pão de mel recheado (brigadeiro, doce de leite e prestígio), enrolado de canela com passas.

TÁBUAS DE FRIOS E QUEIJOS

FRIOS:

Presuntos crus e cozidos, blanquet e peito de peru light, copa, lombo canadense, salame italiano e hamburguês.

QUEIJOS:

Prato, provolone, estepe, reino, gorgonzola, esférico, minas padrão.

* Recomendamos de 100 a 150 gr. Por pessoa