

Buffet Cozinha da Lu



CARDÁPIO GOURMET

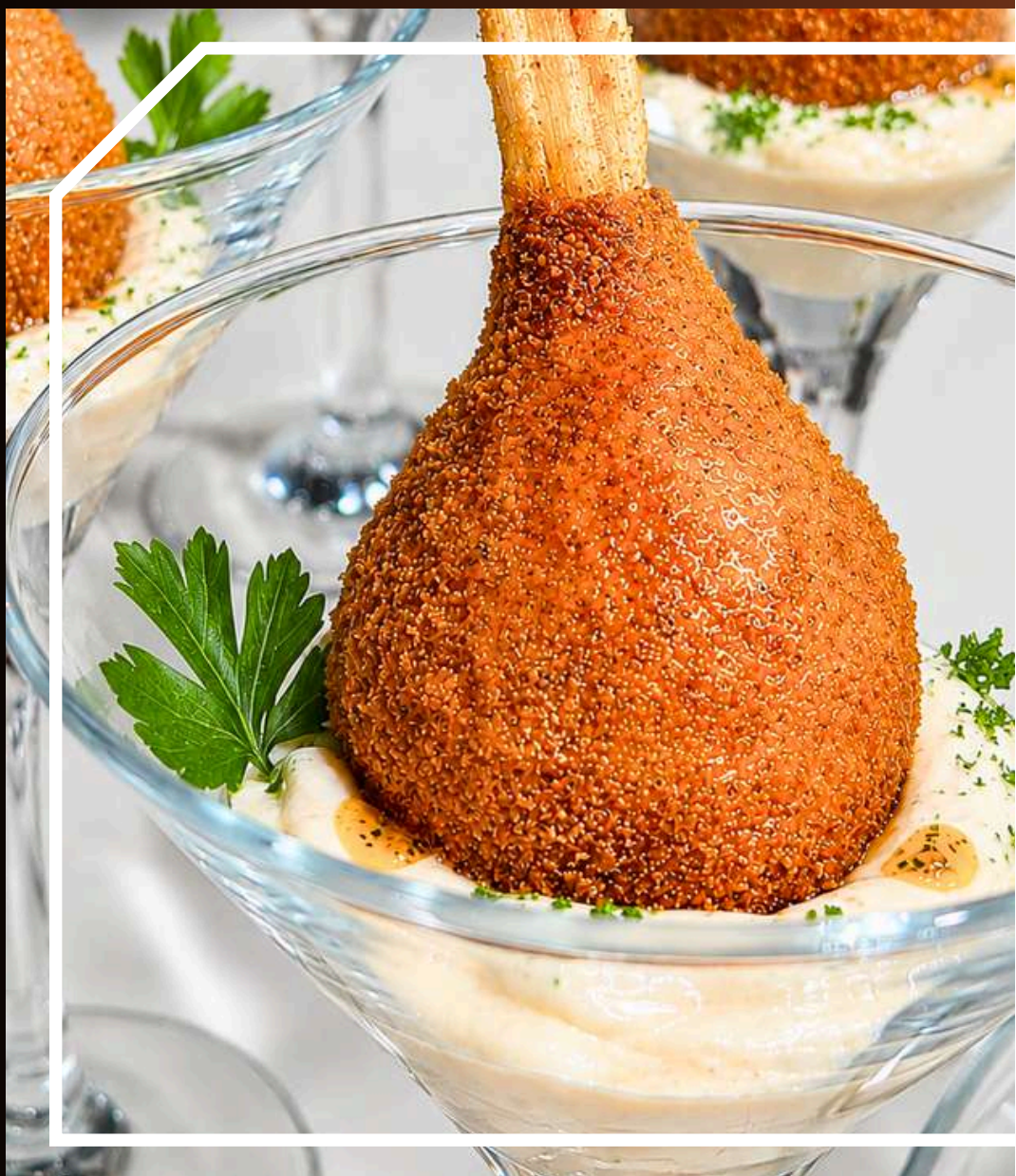


entradas

para começar

CROQUETE NO PALITO DE CANA

*Crocante por fora, cremoso por dentro e com o
toque sofisticado do palito de cana.*





BOLINHA EXPLOSÃO DE CHEDDAR

*Salgadinho frito dourado que
esconde um recheio generoso e
super cremoso de cheddar
derretido.*



BOLINHO DE TILÁPIA AO MOLHO MARACUJÁ

*Petisco leve de tilápia, com
contraste cítrico do maracujá.*



QUIBE ABERTO COM GELEIA DE PIMENTA E CREAM CHEESE

*Base clássica de quibe
apresentada de forma
sofisticada com cream cheese
e geleia picante.*

BOLINHA DE ABACAXI AO VINHO E QUEIJO

*Uma combinação agridoce
surpreendente de queijo derretido
com abacaxi reduzido no vinho.*



MINI PASTEL CROCANTE COM NÉCTAR DE CANA

*Massa de pastel sequinha
que ganha um toque
especial combinada com o
adocicado de melão.*

COXINHA DE ABÓBORA COM CARNE SECA

*Massa leve de abóbora que
derrete na boca com o recheio
marcante e desfiado de carne
seca.*





COXINHA DE COSTELA

*O salgado mais amado do Brasil
recheado com uma costela
desfiada, succulenta e bem
temperada.*

QUICHES VARIADOS

*(frango com abacaxi / alho-poró):
Massa leve e amanteigada com
recheios gourmet, indo do
agridoce do frango com abacaxi
ao clássico e delicado alho-poró.*

PASTEL DE TILÁPIA

*Pastelzinho com recheio
leve e saboroso de filé de
tilápia temperado.*

DOURADINHO DE ANGU

*com queijos sobre
pomodoro artesanal e
bacon*



DADINHO DE CARNE SECA

Cubos crocantes por fora e macios por dentro, misturando a textura perfeita com o sabor da carne seca.

QUIBE VEGANO DE ABÓBORA

Versão leve, saudável e cheia de sabor, feita com massa de abóbora e temperos frescos.



CAMAFEU DE CAMARÃO

massa cremosa e finalização elegante.



BROCHETE DE FRANGO COM QUEIJO E CREME DE ALHO

*Espetinho succulento de frango
com queijo e um toque
cremoso de alho.*

BOLINHO DE MANDIOCA COM CARNE E QUEIJO

*Massa cremosa de mandioca
recheada com carne bem
temperada e queijo derretido.*



BOLINHA DE ABACAXI AO VINHO COM MOLHO DE MARACUJÁ E LARANJA

Petisco agri-doce surpreendente



DADINHO DE TAPIOCA COM GELEIA DE PIMENTA AGRIDOCE

*Cubinhos crocantes
por fora e macios por
dentro.*



CAFTA COM VINAGRETE LEVEMENTE PICANTE

*Espetinho de carne
super temperado,
acompanhado de
vinagrete fresco e
picante.*

outros:

produtos gourmet

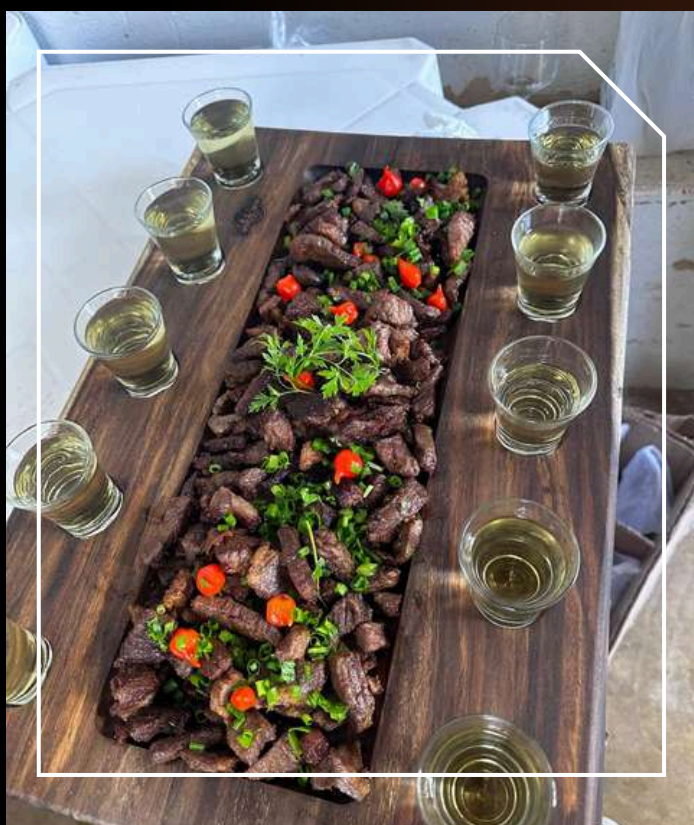
BATATA GRATINADA COM QUEIJO, BACON E LIMÃO SICILIANO

*Batatas douradas ao forno com muito queijo,
bacon crocante, pimenta biquinho e o aroma
fresco do limão siciliano.*



ESPETINHO DE FILÉ MIGNON COM BARBECUE E BACON

*Espetinhos de filé
mignon com bacon
crocante e
finalizados com
molho barbecue.*



TÁBUA GOURMET

*Seleção caprichada de
petiscos selecionados e
acompanhamentos
ideais para
compartilhar.*



CARNE DE SOL COM MANDIOCA

*Clássico irresistível de
carne de sol bem macia
acompanhada de
mandioca dourada.*

CREME DE ALHO COM FILÉ DE TILÁPIA

*Iscas de tilápia succulentas,
servidas com um creme de
alho suave, aerado e
intensamente saboroso.*





OBS: Todos os itens fazem parte do nosso cardápio gourmet e podem ser incluídos como entradas, no cardápio tradicional ou até mesmo compor um cardápio totalmente gourmet, com entradas, prato principal e sobremesa.

Fale conosco e faça seu orçamento!

Vai ser um prazer fazer parte do seu evento!

☎ 31 99741-7225

☎ (31) 97152-5116

