Maria Paixão

PERSONAL CHEF

Cardápio para Pequenos Eventos

ENTRADAS

- Salada Caesar
- Salada da Chef
- Salada de grão-de-bico com queijo de búfala
- Polenta cremosa com ragu de carne
- Bolinho de bacalhau acompanhado de molho agridoce
- Gazpacho de tomate

PRATOS PRINCIPAIS

- Filé mignon ao molho de frutas vermelhas, acompanhado de risoto de shiitake
- Filé mignon ao molho de gorgonzola (queijo azul), acompanhado de arroz à piamontese
- Escondidinho de mandioca com carne de sol e queijo coalho
- Guisado de filé mignon com champignon ao vinho tinto, acompanhado de arroz branco
- Filé mignon suíno ao molho de mostarda e mel, acompanhado de purê de batata temperado
- Filé mignon suíno ao molho de vinho tinto, acompanhado de arroz de leite cremoso e farofa de castanha-de-caju
- Peito de frango ao molho de laranja e gengibre, acompanhado de purê de banana-da-terra e aspargos salteados no azeite
- Moqueca de peixe com camarão, acompanhado de arroz branco e farofa de banana-da-terra
- Estrogonofe de carne, acompanhado de arroz branco e batata palha
- Salmão ao molho de maracujá, acompanhado de arroz negro com amêndoas laminadas e legumes salteados no azeite e balsâmico

SOBREMESAS

- Cheesecake de goiabada
- Panna cotta com calda de frutas vermelhas
- Mousse de maracujá
- Pavê de chocolate com café

Bom apetite!