

13/04 (sábado) | Horário: das 20h às 02h | Local: Sagae Eventos

Jantar



Coquetel

Tartar de salmão e raiz forte
Lichia com brie e geleia de pimenta
Suflêzinho de Shitake
Mil folhas de confit de pato
Cestinhas de presunto cru e figos
Camarões ao molho de coco e gengibre

Purê de mandioquinha trufada com ragu de cogumelos
Strogonoff húngaro de vitelo
Risotinho de tapioca com brie e aspargos frescos
Purê de cará com crumble de parmesão e filé na manteiga de sálvia

Ilha de frios

Queijos: gouda holandês, emmental, gorgonzola italiano, maasdam, brie envelopado na massa pyhlo com favo de mel;
Copa, salame nobre, jamón, azeitonas pretas espanholas e gregas gordal, damasco turco, cogumelos aromatizados, fundos de alcachofras a pizzaiolo, tâmaras recheadas; Mussarela

de búfala ao pesto com tomatinhos em rama, tartar árabe, figo turco, ilha de ceviches, uva passa, túnel de zucchini com ricota e nozes, salada fauchon, salada verde com fitas de pupunha, salada de folhas com parma e figos grelhados, pães e frutas.

Ilha degustação

Risoto negro com shitake e shimeji
Mignon ao fondue de brie e crispy de alho poró

Bacalhau de Coimbra
Papilote de cordeiro marroquino

Sobremesa

Apple Crumble com sorvete

After hour

Mini Bauru tradicional

Bebidas

Cerveja Heineken
Coca cola comum e zero

Guaraná Antarctica comum e diet
Mineral com e sem gás



Open Bar



Caipirinhas: Morango, Limão e Abacaxi

Coquetéis: Pina Colada e Mojito

Shows

