

MENU DE CANAPÉS

Chef Manuela Santos

OPÇÃO 01: HERITAGE & FRESHNESS

Brazilian Cheese Bread & Serrano

Pão de queijo recheado com molho de queijo cremoso e finalizado com presunto Serrano premium.

Crispy Tortilla Guacamole

Guacamole artesanal servido em uma concha de milho crocante com raspas de limão.

Smoked Salmon Crostini

Base de baguete torrada com cream cheese de ervas e salmão defumado escocês.

Classic Caprese Skewer

Espetinho de muçarela de búfala, tomate cereja e manjerição fresco com redução de balsâmico.

OPÇÃO 02: CONTEMPORARY FUSION

Pão de Queijo Slider

Mini sanduíche de pão de queijo com presunto fatiado e rúcula selvagem.

Avocado & Prawn Shot

Base de guacamole refrescante servida em um copinho com camarão marinado no alho.

Salmon & Cucumber Rounds

Tartare de salmão fresco servido sobre fatias de pepino crocante (opção sem glúten).

Alheira Croquettes

Bolinhos de alheira tradicional portuguesa com uma redução suave de maçã.

OPÇÃO 03: MODERN ELEGANCE

Cheese Bread Brulée

Pão de queijo quente recheado com infusão de presunto, levemente maçaricado para um acabamento defumado.

Pastry Cone Guacamole

Cones salgados delicados recheados com mousse de abacate e sementes de girassol torradas.

Salmon Ceviche Spoon

Salmão marinado no citrus com manga e cebola roxa, servido em colheres de degustação.

Gorgonzola & Date Bite

Tâmaras doces recheadas com queijo gorgonzola cremoso e um toque de mel.