

MESA 01



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 02



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 03



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 04



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.



23.01.2026

MESA 05



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 06



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 07



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 08



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 09



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026

MESA 10



Menu

COQUETEL FRIO

Mini Cuscuz Paulista; Barquete da Caponata; Espetinho Capriche: Tomate Cereja, Manjericão e Mozarela com Molho Pesto; Cestinha de Salmão com Alcaparras; Copinhos de Tabule; Espetinho Pepperoni: Pepperoni, Azeitona e Mozarela com Suco de Limão.

SELEÇÃO DE SALGADOS

Maravilhas de Queijo; Croquete de Vitela; Croquete de Bacalhau; Rissole de Ricota; Quibe Árabe; Coxinha Tradicional; Quiche de Espinafre; Tartelete de Champignon com Cream Cheese; Folhado de Carne Seca com Abóbora; Folhado de Palmito; Brioche de Presunto e Queijo; Esfiha de Calabresa.

FINGER FOOD

Escondidinho de Carne Seca com Creme de Aipim.

SALADA

Mix de Folhas, Tomate Cereja e Cubos de Queijo Coalho.

JANTAR

Escalope Bovino ao molho Madeira com Champignons; Ravióli de Queijo ao Molho Sugo; Arroz com Amêndoas; Batata Rustica com Alecrim.

SOBREMESA

Bolo Mousse de Chocolate e Doces Finos.

BEBIDAS

Refrigerante; Água Gaseificada e Natural; Suco de Abacaxi com Hortelã; Suco de Melancia com Gengibre.



É uma alegria imensa ter vocês aqui celebrando conosco este dia tão especial. A presença de cada um torna nosso casamento ainda mais significativo. Agora é hora de sorrir, tirar lindas fotos, dançar e aproveitar cada instante da festa, pois tudo foi preparado com muito carinho para celebrarmos juntos esse novo começo.

23.01.2026