

B A N A N E I R A

NAMORADOS 2022 ♥

*uma noite memorável
à luz de velas*

MÚSICA AO VIVO
COM VIOLINO

RESERVAS LIMITADAS

(11) 98974-5781
3542-4630



INFORMAÇÕES GERAIS

DATAS

11 & 12 DE JUNHO

1º HORÁRIO: 18H30 (saída até 20h30)

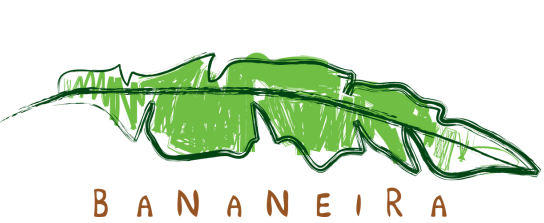
2º HORÁRIO 20H30 (saída até 22h)

3º HORÁRIO 22H (saída até 00h30)

*poderá haver espera de até 30 minutos
para o segundo e terceiro horário

SERVIÇO & VALET NÃO INCLUSOS





MENU NAMORADOS

390 para 2 pessoas

DEGUSTAÇÃO DE ENTRADINHAS

creme fondue ao gruyere trufado

dadinhos de tapioca com geléia de pimenta

crostini de camarão e pesto suave

mini caprese no palito com pomodorini e manjeriçao gigante

PRINCIPAIS

MIGNON EM CROSTA DE ERVAS

aligot de mandioquinha com queijo canastra, molho rotie

com cogumelo Portobello

OU

TORTELLI DE MOZZARELLA

molho de tomates frescos e manjeriçao, crocante de

Parma

OU

CAMARÃO ROSA

sauté ao azeite, tomatinhos e manjeriçao

molho fondue ao gruyere, arroz ao champanhe

com amêndoas

SOBREMESA

DEGUSTAÇÃO DE MINI SOBREMESAS

brownie denso de chocolate belga Callebault

bolo de rolo pernambucano com goiabada

mini churros de doce de leite

brigadeiro de colher com farofa de castanhas

panna cotta com frutas vermelhas e folha de ouro



MENU FONDUE NAMORADOS

R\$ 490 para 2 pessoas

FONDUE CLÁSSICO SUÍÇO AO GRUYERE E EMMENTHAL

queijos fundidos lentamente em vinho branco e kirsch
cubos de baby beef selados no azeite

camarões ao vapor, batatinhas sauté, filé de frango com manteiga de
ervas, pão italiano e pão de mandioquinha

FONDUE DE CHOCOLATE BELGA

frutas frescas da estação, marshmallow,
brownie de chocolate e castanhas
mini churros de doce de leite

TAXA SERVIÇO, COUVERT ARTÍSTICO,
BEBIDA & VALET NÃO INCLUSOS NO PREÇO