

Bené da Flauta

restaurante e café



Jantar da Conferência - Menu
Data: 24 de agosto de 2012 - 21 hs
Serviço: a la carte

Couvert

Tomates assados, pimentões, berinjelas no azeite e patê (acompanha cesta de pães)
Carrosel Mineiro: Lingüiça, torresmo, carne de porco e mandioca fritos.

Entrada (Uma das opções)

Bambá de couve - Caldo de fubá, couve rasgada, lingüiça, carne de porco e pedacinhos de angu frito.
Salada verde (Alface, rúcula e agrião temperados com molho francês)

Prato Principal (Uma das opções)

Tornedor grelhado com molho ferrugem e arroz piemontês

Salmão ao molho de alho poró acompanhado por batatas sauté

Menina do Sobrado - Carne seca refogada no pirão de mandioca acompanhada por purê de abóbora e arroz de alho.

Fettucine ao molho de espinafre e gorgonzola

Sobremesa (Uma das opções)

Torta do Bené - torta de chocolate com cobertura trufada de chocolate e creme de leite fresco

Pot-pourri de doces da terra

Bebidas

Vinhos:

Alamos - Pinot Noir - Alamos/Catena - Chile

Baron Philippe Rothschild - Reserva - Carmenère e Cabernet Sauvignon

Considerado o consumo de 01 garrafa a cada 3 pessoas

Chopp Falke Bier - Consumo livre

Refrigerante, sucos, água mineral e café - Consumo livre