

## 42ª Reunião Anual da SBQ

### ALMOÇO

Valor de R\$ 35,00 por pessoa com direito a sobremesa e bebidas (não alcoólicas)

#### CARDÁPIO

##### DIA 27

- Carne Assada ao Molho Ferrugem e Ervilhas Frescas
- Filé de Frango à Milanese e Compoteira de Molho Tártaro
- Peixe à Baiana (com dendê, leite de coco, amendoim, legumes e ervas aromáticas)
- Polenta Mole com Queijo Provolone
- Fusilli na Manteiga com Brócolis e Milho
- Risoto à La Caprese (queijo, tomate e manjeriço)
- Arroz Branco
- Feijão Caseiro
- Farofa Dourada
- Saladas – 5 tipos
- Sobremesas – 2 tipos
- Bebidas – Refrigerante e Água Mineral

##### DIA 28

- Escalopes de Alcatra ao Creme de Mostardas
- Filé de Frango Grelhado ao Pesto Genovês
- Filé de Peixe em Escabeche
- Purê de Batata
- Penne ao Molho Pomodoro com Tomate Concassé e Manjeriço
- Risoto de Queijos
- Arroz Branco
- Feijão Caseiro
- Farofa Dourada
- Saladas – 5 tipos
- Sobremesa – 2 tipos
- Bebidas – Refrigerante e Água Mineral

##### DIA 29

- Maminha Assada ao Molho Chimichurri com Linguiça Campeira e Vinagrete
- Cortes de Frango ao Forno ao Creme de Cebola com Cerveja Preta
- Filé de Peixe Crocante Compoteira de Molho Golf
- Legumes Gratinados
- Talharim ao Alho e Óleo
- Arroz Biro Biro
- Arroz Branco
- Feijão Caseiro
- Farofa Dourada

- Saladas – 5 tipos
- Sobremesa – 2 tipos
- Bebidas – Refrigerante e Água Mineral

### **DIA 30**

- Escalope de Alcatra ao Molho Madeira com Champignons
- Estrogonofe de Frango, Compoteira com Batata Palha
- Filé de Peixe com Perfume de Alcaparras e Flores de Brócolis
- Purê de Batata
- Fusilli ao Creme de Queijos
- Risoto de Açafrão com Legumes
- Arroz Branco
- Feijão Caseiro
- Farofa Dourada
- Saladas – 5 tipos
- Sobremesa – 2 tipos
- Bebidas – Refrigerante e Água Mineral