

Introdução à Gastronomia



Gastronomia em Eventos

Montando Cardápios Temáticos

Inicie pesquisando hábitos alimentares e produtos típicos, e tente colocá-los no cardápio. Às vezes, algumas receitas terão de ser adaptadas em função da disponibilidade de determinados ingredientes. Sabores muito exóticos devem ser analisados com muito cuidado, e na dúvida é melhor não colocar no cardápio. Para facilitar a leitura do cardápio é importante fazer uma breve descrição do prato.

Cardápio Buffet Medieval

Entrada

- Pimen** • drink a base de vinho e especiarias
- Rúcula com frutas tostadas** • rúcula, nozes, amêndoas e avelãs
- Repolho, endívia e nabo** • repolho, endívia e nabo cozidos com cristais de gengibre

Pratos Quentes

- Fenkel in Soppes** • funcho assado com gengibre
- Mushroom Pasty** • torta de cogumelos e queijo
- Chyches** • grão de bico assados, cozidos com alho e azeite de oliva
- Pain de Seigle** • pão de centeio
- Sauce Sauvage** • molho selvagem
- Mallard with Onion Sauce** • pato com molho de cebola
- Stuffed Lamb Breast** • estufado de cordeiro recheado
- Boussac de Lièvre** • coelho ensopado
- Bourbelier de Sanglier** • caldeirada de javali
- To Stewe Stekes of Mutton** • cordeiro cozido na cerveja e cebola
- Ryse Lumbard** • arroz lombardo
- Lenticula et Coriandrum** • lentilha com coentro

Sobremesas

- Medieval Rose Pudding** • pudim de rosa medieval
- Gâteaux aux Amandes** • bolo de amêndoas
- Pfefferkuchen** • biscoito de gengibre

Valor R\$ 44,00
antecipado

Valor R\$ 48,00

Inspirado no cardápio a cima, monte um menu tipicamente nordestino, para ser servido a estrangeiros em um evento empresarial que acontecerá no Porto do Pecém para 200 pessoas, no horário da manhã, será concluído com almoço.