Aperitivos

DIVERSOS • QUENTES

BRUSCHETTI COBERTO COM MANJERICÃO FRESCO, MUSSARELA E TOMATES

BRUSCHETTI COBERTO COM ESPINAFRE DE ALCACHOFRA E QUEIJO MUSSARELA

COGUMELOS RECHEADOS COM TRÊS QUEIJOS FRESCOS E NOZ-MOSCADA

ESPETOS DE FRANGO COM CEBOLINHA FRESCA E GERGELIM

COGUMELOS RECHEADOS COM SALSICHA ITALIANA

FRANGO ENVOLVIDO COM MANJERICÃO E PRESUNTO

FRANGO EMPANADO COM MOSTARDA E MEL

ESPINAFRE E QUEIJO EM MASSA FOLHADA CROCANTE COM MOLHO DE AMEIXA DE SOJA

PANQUECAS DE BATATA COM CREME DE LEITE E MAÇÃS

MINIATURA REUBENS COCKTAIL

ROLINHOS PRIMAVERA COM MOSTARDA E MOLHO DE PATO

TORRADAS DE CEBOLA E GORGONZOLA

FUNDOS DE ALCACHOFRA COM FRANGO ASSADO, SÁLVIA E QUEIJO

ESPETOS DE FRANGO COM MOLHO DE AMENDOIM DE CINCO ESPECIARIAS

ALMÔNDEGAS AO MOLHO SUECO, MEL OU CHURRASCO

THE SWAN CATERING

Aperitivos

DIVERSOS • FRIOS

MELÃO ENVOLVIDO COM PRESUNTO

TOMATES ROMA COM QUEIJO BOURSIN

OVOS COZIDOS

BATATAS RECHEADAS COM CREME DE
QUEIJO, ERVAS E CEBOLINHA FRESCA

ESPETOS DE FRUTAS FRESCAS COM O
NOSSO MERGULHO DE FRUTAS EXÓTICAS

CANAPÉS DE FRANGO EM CASCAS FOLHADAS

PRESUNTO E MANJERICÃO
EM PONTOS DE TORRADA

COGUMELO GRELHADO
COM MANJERICÃO

RODELAS DE PEPINO COM
CEBOLINHA FRESCA

TOMATES RECHEADOS COM QUEIJO DE
CABRA E AZEITONAS.

THE SWAN CATERING

Aperitivos

FRUTOS DO MAR • QUENTES

BOLINHOS DE CARANGUEJO COM MOLHO COCKTAIL

KATAIFI ENVOLVIDO COM CAMARÃO JUMBO SERVIDO COM MOLHO CHIPOTLE

CAMARÃO COCONUT COM LARANJA E MOLHO DE PIMENTÃO

CARANGUEJO RECHEADO COM COGUMELOS

VIEIRAS ENROLADO EM BACON

SHRIMPIN GRELHADO COM MOLHO DE ALHO DOCE

GERGELIM CARAMELIZADO COM UM ESMALTE DOCE

FRUTOS DO MAR • REFRIGERADOS

COCKTAIL DE CAMARÃO JUMBO

SALMÃO DEFUMADO E DILL FRESCO PINWHEELS EM RODELAS DE CENTEIO INTEGRAL

MASSA FOLHADA COM MOUSSE DE SALMÃO E ALCAPARRAS

SALADA DE LAGOSTA EN CROUTE COM BACON PANCETTA

SALMÃO DEFUMADO E PEPINO COM DILL FRESCO

THE SWAN CATERING

Aperitivos

SUSHIS FRESCOS

UNIGA • ENGUIA

MAGURO • ATUM

SAKE • SALMÃO

EBI • CAMARÃO

CALIFORNIA ROLLS

CARNE DE CARANGUEJO,
ABACATE E PEPINO ENROLADO
EM ARROZ JASMIM

PARA PALADARES AGUÇADOS

PATO AO CURRY COM MASCARPONE E PIMENTA VERMELHA

MEDALHÕES DE LAGOSTA REFRIGERADOS COM CREME DE CEBOLINHA

COSTELAS DE CARNEIRO COM HORTELÃ FRESCA

ATUM FRESCO GRELHADO E TOMATE SECO AO MOLHO AIOLI

FOLHA DE CHICÓRIA GRELHADA COM LAGOSTA E AZEITE DE TRUFAS

CARANGUEJO REFRIGERADO COM HORTELÃ FRESCO E RASPAS DE LIMÃO

CANAPÉ DE QUEIJO COM NOZES E PÊRA EM RODELAS

CAMARÃO RECHEADO COM TOMATES CEREJA SERVIDO COM CAVIAR FRESCO

CORAÇÕES DE ALCACHOFRA RECHEADOS COM CARNE DE
CARANGUEJO E ALCAPARRAS

Todos os sushis são servidos com gengibre
em conserva, wasabi e molho de soja

THE SWAN CATERING