Pratos Quentes

FAÇA O SEU PRÓPRIO FAJITA & TACO BAR

Frango grelhado ou carne moída temperada, cebola e pimentões salteados, alface picada, tomate picado,jalapeños, azeitonas pretas, queijo cheddar ralado, creme de leite, feijão preto e salsa tradicional

PURÊ DE BATATA AO MARTINI

Purê de batatas envolvidas a um copo de Martini com pimentão assado, alho torrado, parmesão e molho pesto. Seus convidados podem escolher a partir das seguintes coberturas: cogumelos salteados em uma redução de vinho bordô, queijo gorgonzola, queijo cheddar, cebolas caramelizadas, pimentas vermelhas, creme de bacon defumado, cebolinha e manteiga fresca.

FILÉ MIIGNON PLATTER

Filé mignon inteiro marinado, grelhado, fatiado, e em seguida, apresentado em um prato decorado com cogumelos salteados, cebola caramelizada, cremosa raiz forte.

Todos os alimentos são preparados de acordo com seu desejo e servidos com pães e manteiga.
Pergunte sobre nossos preços.

THE SWAN CATERING

Pratos Quentes

MACARRÃO GRAVATA COM SALSICHA ITALIANA,
AMEIXA E MOLHO DE TOMATE

RAVIOLI DE TRÊS QUEIJOS COM MOLHO
DE CHAMPAGNE LAGOSTA

MACARRÃO PENNE COM LEGUMES JOGADOS EM
UM MOLHO DE VINHO COM ERVAS

PENNE COM FRANGO GRELHADO, SALSICHA, E
CAMARÃO COM MOLHO DE
PIMENTÃO VERMELHO ASSADO

PENNE COM FRANGO DEFUMADO, PIMENTÃO E
ESPINAFRE EM UM CREME DE QUEIJO BLEU

LINGUINI E CAMARÃO, ALHO TORRADO, TOMATE
SECOS AO SOL E AZEITONAS PRETAS
REFOGADAS NO VINHO BRANCO

PENNE, FARFALLE OU LINGUINI COM MOLHO À
BOLONHESA OU MARINARA

FETTUCCINI COM CAMARÃO E CARNE DE CARANGUEJO
SERVIDOS COM MOLHO DE WASABI

ORCHIETTE COM JULIENNE DE FRANGO GRELHADO,
CREME DE ALCACHOFRAS E ALHO TORRADO

CAMARÕES SALTEADOS, VIEIRAS E SALSICHA ITALIANA DOCE
REGADOS COM MASSAS ROTINI EM UM
CREME DE FUNCHO E SAMBUCA

Todos os alimentos são preparados de acordo com seu desejo e servidos com pães e manteiga.
Pergunte sobre nossos preços.

THE SWAN CATERING

Pratos Quentes

CORTES DE CARNE

LOMBINHO DE CARNE COM MOLHO
DE RAIZ FORTE CREMOSA E BORDÔ

ROUND TOP DE CARNE COM MOLHO
CREMOSO E RAIZ FORTE BORDÔ

PEITO DE PERU ASSADO COM MOLHO PICANTE
DE AMORA E MOSTARDA DE MEL

PERNA DE CORDEIRO ASSADA COM MOLHO
DE HORTELÃ FRESCO

RACK DE CORDEIRO COM MOLHO DE HORTELÃ
E MOSTARDA EM GRÃOS INTEIROS

PRESUNTO COZIDO COM MEL E MOSTARDA

LOMBO DE PORCO RECHEADO COM FRUTAS SECAS,
ALHO E ERVAS FRESCAS SERVIDAS COM
CREME DE CEBOLA E MAÇÃ

CARNE DE PORCO ESTILO PINWHEEL COM ALHO
TORRADO, PINHÃO, QUEIJO ASIAGO E ESPINAFRE
SERVIDO COM JUS NATURAIS

CROSTA DE ATUM COM GERGELIM E MOLHO DE LIMÃO

13 ESPECIARIAS LONDON BROIL MARINADAS POR
36 HORAS POR NOSSOS CHEFS EM UMA
MISTURA ESPECIAL

Todas as nossas carnes podem ser tradicionalmente esculpidas de acordo com seu desejo.

THE SWAN CATERING