

**HarmoniZe**  
CONVERSA, COMIDA & CONEXÃO

## **Cardápio de 11 tempos, para noite do Harmonize.**

observação: As imagens são ilustrativas



### • Vaso de cones

serão 8 cones

2 com salame ou qualquer outro embutido

2 com queijo estepe

2 morango

2 mirtilo

Lembrando que, nosso vaso e também os cones, serão bem menores.



- **Enrolado de Parma**

Preseunto parma, mostarda, queijo brie, tiras de pera, baby rucula, finaliza com aceto balsâmico, castanhas e raspas de limão.



- **Burrata ao Romã**

Burrata, romã, azeitonas verdes sem caroços, tomate cereja, cebola roxa, azeite

Molho de Ostra (Tem vários tipos no Mercado, pode ser o mais baratinho que atenda nessa receita), manjeriço fresco, amêndoas tostadas.

Servida no pão de azeitonas tostado.



- **Mix de queijo**

Queijo gouda, parmesão, masdan e estepe.

\* escolheremos os queijos de acordo com os valores do dia da compra. o que estiver em "PROMOÇÃO".



- **Copa no palito**

Presunto copa, cream cheese, azeitonas pretas, queijo gruyère.

Onde está o tomate será o queijo.

Fiz a imagem para vcs terem uma ideia.



- **Aperitivo de provolone**

Provolone com abacaxi grelhado, hortelã e mel.



- **BarcaZ**

Barquinhas crocantes, que acompanham champignon em redução de vinho rose, regado ao azeite trufado, finalizando com raspas de limão siciliano.



- **Figo ao Parma**

Figo, queijo brie e mel, envolto de parma, finaliza com tomilho e azeite, passando pelo forno.



- **Tâmara com Pastrami ao forno**

Tâmara recheada com queijo brie, nozes, enrolada no pastrami levada ao forno. Finalizada com alecrim.



- **Bruschetta ao Gorgonzola**

Gorgonzola maturado ao creme de leite e mel, com figo.

Servida no pão com fermentação natural, passado na manteiga de limão siciliano com tomilho.



- **Terrine de Ricota**

Terrine de ricota com queijo, servido em um pao de grãos, em uma base de pesto com mangerona, coberta com tomatinhos confitados com ervas finas, regado ao azeite.

Nesse caso, serviremos direto no pão.



- **Tâmara Grelhada**

Tâmara com brie grelhada, salpicada com crocante de pistache, regada com mel de laranjeira.