

Angel's
BRUNCH

5ª EDIÇÃO
by Angela Guedes

Menu

Les Entrées - entrada
Crème de chou-fleur et parmesan
Crème de couve flor e parmesão

Les Suites – pratos principais
Bean bec avec la pomme verte et poulet fumé
Grão de Bico com maça verde e frango defumado

Gnocchi à La crème de truffe blanche
Nhoque com creme de Trufa branca

Cabillaud
Bacalhau à Angel's Brunch

Boissons

bebidas

Espumante Salton
Drinks tradicionais e moleculares

BARTENDER
COCKTAIL'S

Dessert

sobremesa

Doces finos variados
by Ariane Bilibio e personalização Grasiela Silva

DOCES SONHOS
ARIANE BILIBIO

Personalizzare

MAURO KIRSTEN
CUISINE

Faça parte desse espetáculo de glamour e sofisticação.

Mauro Kirsten é Chef com experiência em festas para público da classe AA. Especialista em cozinha francesa. Nos dois anos anteriores ofereceu cardápio irretocável e aplaudido por unanimidade pelas convidadas. Quando gestei o Angel's Brunch, a única certeza que tinha era que de seu trabalho não abriria mão. Este já esteve por duas vezes na Europa fazendo cursos de Gastronomia o primeiro na École Ritz, sofisticada escola de Gastronomia da rede de Hotéis Ritz em Paris e outro na Escola Cuisine Attitude com o Chef Cyril Lignac e em junho passou temporada em Roma se especializando na gastronomia daquele país.



