

## Brunch 150 Maksoud

*Domingos*

*Horário: 12h00 às 16h00*

### FRIOS

Seleção de queijos (tilsit, gouda e meia cura)  
Queijo parmesão

Presunto parma  
Salame hamburguês

### FRUTAS

Salada de frutas  
Abacate

Frutas inteiras  
(maçã, banana e mexerica ou pera)

### ESTAÇÃO DE BEBIDAS

2 Tipos de sucos  
1 Tipo de suco detox

Água aromatizada  
Água sem gás

### ESTAÇÃO DE PÃES

2 Tipos de baguete  
Mini francês  
Mini pão de queijo  
Mini pão de queijo multigrãos

Mini croissant  
Mini australiano  
Mini bisnaga

### ENTRADA

6 Tipos de saladas simples  
1 Salada de frutos do mar  
Guacamole com nachos

1 Salada de arroz vermelho com trigo  
3 Tipos de molhos  
Babaganoush, hommus e coalhada

### PRINCIPAL

Arroz branco  
Arroz composto  
Legumes salteados

Ravióli de muçarela de bufala ao pomodoro  
Filé mignon ao roti  
Filé de salmão a belle meunière

### SOBREMESAS

8 Sobremesas do Chef  
Torre da pâtisserie

## FORNADA MAKSOUND

- Eggs Benedict
- Iogurte com Redução de Frutas Vermelhas
- Mini Tapioca de Muçarela ao Alecrim e Banana
- Ovos Mexidos com Crispy de Bacon
- Mini Croque Monsier
  
- Camarão Na Taça
- Torradinhas de Tartar de Mignon
- Ceviche de Línguado ao Limão Siciliano
- Stick Caprese
- Gazpacho Andaluz
  
- Risoto de Aspargos Verdes
- Mini Bobó com Frutos do Mar
- Sopinha Vichyssoise
- Tostado de Queijo Coalho com Melaço de Cana

### Valores:

*R\$ 105,00 por pessoa com não alcoólicos*

*R\$ 179,00 por pessoa com Mumm Brut Cuvée*