

Cursoslivres



O menu para o banquete de casamento é um fator crítico na organização do evento, já que os pratos servidos devem harmonizar com a temática da celebração. Por exemplo, salgadinhos sofisticados são ótimos protagonistas de casamentos requintados ou coquetéis pós-cerimônia. Esses petiscos apresentam um visual mais sofisticado e geralmente são preparados com ingredientes de qualidade superior, como o camarão. Para acertar na seleção dessas delícias, é preciso conhecer as opções que se enquadram na categoria de requintadas. Aqui estão algumas sugestões de salgados sofisticados para casamentos:

CANAPÉS:

Canapés são ideais para uma celebração elegante de casamento, graças à sua apresentação requintada. Uma boa escolha seria optar por tamanhos que possam ser consumidos em uma única mordida, para facilitar o consumo pelos convidados. As opções de recheio são variadas e podem incluir patês de frango, fígado, atum, creme de ricota, complementados por presunto parma, tomate cereja, tomate seco, mussarela de búfala, entre outros.

CAMARÃO EMPANADO:

O camarão empanado é outra opção sofisticada, onde o camarão inteiro é usado, deixando a cauda exposta para facilitar o manuseio pelos convidados. É uma opção que atrai a atenção e pode ser servida com ou sem requeijão no recheio.

BOLINHO DE BACALHAU:

Os bolinhos de bacalhau são opções certas e costumam ser bem recebidos pela maioria dos convidados.

RISOLE DE CAMARÃO:

O risole, deliciosamente recheado de camarão, se torna um petisco refinado irresistível.

MINI FOLHEADO DE RICOTA E TOMATE SECO:

Os folhados também são considerados salgados requintados, especialmente quando preenchidos com combinações elaboradas, como ricota e tomate seco.

BOMBINHA DE CARNE SECA COM CREAM CHEESE E ERVAS FINAS:

Nesta opção, as tradicionais bombinhas doces são substituídas por bombinhas salgadas de carne seca com cream cheese e ervas finas, proporcionando um sabor sofisticado para sua reunião elegante.

MINI QUICHE DE RICOTA COM ESPINAFRE:

A quiche é outra opção sofisticada para servir como aperitivo. A sugestão é apostar em versões mini, como a de ricota e espinafre.

BRUSCHETTA DE MUSSARELA DE BÚFALA COM TOMATE SECO:

A bruschetta pode ser uma ótima adição ao seu buffet de casamento, particularmente quando feita com mussarela de búfala e tomate seco.

COXINHA DE GALINHA:

A coxinha, um favorito das festas, pode ser elevada à categoria de salgado fino substituindo o recheio de frango comum por galinha d'angola. Acompanhe ou não com requeijão.

BOLINHAS DE SALMÃO DEFUMADO COM RECHEIO DE REQUEIJÃO E SALSINHA:

As bolinhas de salmão defumado com recheio de requeijão e salsinha com certeza serão um destaque do evento e agradarão a todos. São perfeitas se você deseja incluir frutos do mar na comemoração.

CANUDINHOS RECHEADOS:

Os canudinhos de massa crocante podem ser recheados com opções salgadas e doces e são uma bela adição à mesa. Para servir no casamento, você pode optar por recheios como patê de ervas finas, quatro queijos, ricota, azeitonas, atum ou frango.

BARQUETES:

As barquetes são mini barcos feitos de massa semelhante à de empadão e podem levar uma variedade de recheios. Para a sua festa, considere rechear com camarão, maionese com tomate, pastas variadas, entre outras.

MINI VOL AU VENT:

O mini vol au vent é um salgado sofisticado para casamentos, feito de massa folhada e podendo ser recheado com diversas opções. As mais clássicas são camarão, peito de peru, quatro queijos e frango.

PASTEL DE FORNO:

O pastel de forno é uma opção que agrada a muitos convidados e pode ser recheado com uma combinação de tomate, bacon e ameixa, entre outros.

MUSSARELA DE BÚFALA E TOMATE CEREJA NO PALITO:

Embora petiscos no palito possam parecer simples, com os ingredientes certos, eles podem ser uma escolha sofisticada. Uma excelente opção é combinar mussarela de búfala, tomate cereja e manjerição no palito - uma delícia com um sabor super fresco.

MARAVILHA DE CAMARÃO:

A "Maravilha de Camarão" é outro salgado requintado para casamento, feito em formato de croquete com uma massa deliciosa.

TROUXINHA:

A trouxinha é um aperitivo elegante para servir no casamento, e pode ser recheada com várias opções de sabores, desde frango até bacalhau, camarão e queijo.

BOLINHO DE AIPIM COM CAMARÃO:

O bolinho de aipim é um salgado de massa deliciosa e com recheado com camarão, se torna uma opção fina que funciona muito na festa de casamento.

OVO DE CODORNA TEMPERADO

Não subestime o potencial deste pequeno aperitivo. O ovo de codorna temperado pode ser uma adição elegante ao seu menu de casamento. Você pode optar por servir os ovos em pequenas cestinhas, com temperos finos e especiarias para um sabor inigualável.

MINI CHEESEBURGER GOURMET

Outra opção atraente que agrada a todos os gostos é o mini cheeseburger gourmet. Feito com pão artesanal, carne de qualidade e queijo derretido, esse pequeno lanche pode ser um grande sucesso na sua festa.

SALADA CAPRESE NO PALITO

As saladas não ficam de fora quando se trata de casamentos elegantes. A salada caprese no palito, composta de tomate cereja, manjerição fresco e queijo mussarela de búfala, é um aperitivo perfeito para um casamento de verão.

ESFIHA DE CARNE COM QUEIJO BRIE

Reinvente a tradicional esfiha de carne com um toque gourmet, usando queijo brie para dar um sabor mais suave e sofisticado. Este aperitivo é ideal para um casamento com tema árabe ou oriental.

TOMATES SECOS RECHEADOS COM PESTO

Os tomates secos recheados com pesto são uma opção refrescante e saborosa para o seu casamento. Eles são fáceis de comer e garantem uma explosão de sabor a cada mordida.

MINI BATATAS RECHEADAS COM CAVIAR

Para um toque de luxo no seu menu de casamento, opte pelas mini batatas recheadas com caviar. Este é um aperitivo que definitivamente vai impressionar seus convidados.

MINI SANDUÍCHE DE SALMÃO DEFUMADO

Para um toque elegante e saboroso, opte pelo mini sanduíche de salmão defumado. Servido em pães de fermentação natural e com uma pitada de cream cheese, essa é uma opção que certamente irá agradar os convidados.

CUSCUZ PAULISTA EM MINI PORÇÕES

Por que não adicionar um toque brasileiro à sua festa de casamento? O cuscuz paulista em mini porções é uma opção deliciosa e diferente que irá destacar seu menu.

Elegância e sabor podem andar juntos quando se trata de planejar o menu do seu casamento. Lembre-se de considerar as preferências alimentares dos seus convidados e escolha opções que agradem a todos os paladares. Afinal, a comida é um dos pontos mais importantes do evento e pode tornar a festa ainda mais memorável.