

## PROJETO PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
NOME:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	CHURRASCO E PREPARAÇÃO DE CARNES
MODALIDADE:	EAD - APERFEIÇOAMENTO / LIVRE OFERTA

**Metodologia:** O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação chamada de Sala de Aula Virtual. O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância.

**Sincronicidade:** O curso é caracterizado como síncrono, a partir do momento da matrícula, com a indicação por parte do aluno, da data que iniciará, tendo em vista que passa a ter data de início e término definidas. As aulas/módulos de estudo são disponibilizados de forma gradual, sendo necessário que o aluno complete os estudos de um módulo para prosseguir para o módulo seguinte no período de estudos programado.

**Tutoria e Formas de Interação:** Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do sistema de Sala de Aula Virtual. A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

**Avaliação final/Certificação:** A avaliação final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) nas atividades da avaliação final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

**Organização curricular:** O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

**Tecnologia de EAD/e-learning:** Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para a Sala de Aula Virtual, que é um ambiente de aprendizagem online otimizado para EAD.

**Materiais Didáticos:** O conteúdo programático é lastreado em materiais didáticos atualizados. Dentre as ferramentas de aprendizagem além do material de estudo estão a avaliação final, grupo de estudos com o tutor/professor e sistema de anotações sobre o curso.

**Interação e Suporte Administrativo:** O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. A Sala de Aula Virtual utilizada pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

**Sobre a Instituição de Ensino:** A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

## **ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES**

**NOME DA CAPACITAÇÃO:** Churrasco e Preparação de Carnes

**OBJETIVO DE APRENDIZAGEM:** Proporcionar ao aluno uma visão abrangente sobre os temas do conteúdo programático. Melhorar as competências específicas do curso e desenvolver habilidades de pensamento crítico e analítico acerca do tema estudado.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

A História do Churrasco

Alcatra

Picanha

Maminha

Contrafilé

Filé Mignon

Costela

Fraldinha ou vazio

Granito/ Peito

Chuleta ou bisteca

Cupim

Pamplona

Bife de chorizo

Assado de tira

Introdução

Conhecimentos básicos

Grelhar

Assar

Refogar

Fritar

Cozinhar ou ensopar

Carne de vitelo

A churrasqueira

Escolhendo o carvão

Quanto carvão se usa em um churrasco?

Grelha ou espeto

Acendendo a churrasqueira

Controlando o calor da churrasqueira

E para servir?

Assar carne com gordura

Como cortar a carne

Evite espetar a carne com garfo

Selar a carne

Cor da carne à vácuo

Maturação da carne

Charque e carne de sol

Carne inspecionada

Carne quente

Carne de vitelo

Como preparar carne

Os 13 mandamentos

Acém

Alcatra

Bisteca ou chuleta

Capa de filé

Contrafilé

Costela

Costela ponta de agulha ou costela minga

Coxão mole

Coxão duro

Cupim  
Filé mignon  
Fraldinha ou vazio  
Garrão (traseiro)  
Garrão (dianteiro)  
Lagarto ou tatu  
Maminha  
Matambre  
Miolo da paleta  
Miolo de alcatra  
Músculo de primeira  
Músculo do dianteiro  
Noix  
Pacú  
Patinho  
Peito  
Peixinho  
Pescoço  
Picanha  
Rabo  
Raquete  
T-Bone  
Churrasco  
Churrasqueira  
Acender o fogo é fácil  
Equipamentos para um bom churrasco  
Assando a carne  
Salgando a carne  
Carnes preferidas para o churrasco  
Complementos  
Bouef Bourguignon  
Carne com chili  
Carne seca com abóbora  
Fígado de vitela com uvas e vinagre de sherry  
Leitão assado da bairrada  
Leitoa pururuca  
Lombo de capivara  
Lombo de porco recheado com farofa  
Mussaká  
Ossobuco de vitela "Allá gremolata"  
Polpettone  
Rabada I  
Rabada II  
Rim de vitela  
Rocambole de carne  
Zampone com lentilha  
Medalhões com alcachofra  
Medalhões com berinjela  
Medalhões com gorgonzola  
Arroz de abóbora  
Medalhões "Au poivre vert"  
Escalopinhos com molho de funghi  
Crepes de espinafre  
Escalopinhos ao pomodóro e orégano  
Saltimbocca Alla Romana  
Picanha recheada com bacon  
Rocambole de carne moída e linguiça toscana  
Noix à new york  
Steak de cordeiro  
Meia lua  
Avestruz ao molho de uva e vinho do porto

Panceta grelhada  
Picanha nobre  
Picanha fatiada  
Costela de ripa no bafo  
Espetos mistos  
Paleta recheada  
Noix executivo  
Cordeiro no espeto  
Chuleta na grelha  
Picanha fatiada com farofa especial  
Fraldinha (vazio)  
Villa vianna  
Salmão grelhado com purê de pêras  
Bisteca de porco à inglesa  
Camarão à paulista com palmito especial  
Capa de filé  
Boi no rolete  
Espetinhos de cordeiro em vinha d'alhos  
Pernil de capivara no bafo  
Lombo de porco  
Linguiça quente  
Tender com manteiga e mel  
Costelinha suína ao conhaque  
Pernil com coca-cola  
Peito de chester grelhado  
Costela maranello  
Tainha recheada com farofa de vôngoli  
Salmão ao mel  
Sardinha na brasa  
Steak de miolo de acém  
Steak de pernil  
Lombo de porco assado na cerveja  
Coxas embebedadas  
Picanha com molho de vinho tinto e purê de pinhões  
Costela de tira no alho  
Bife ancho (noix)  
Picanha fatiada na pedra  
Picanha delícia  
Entrecôte (miolo de contrafilé)  
Costela de ponta de agulha  
Costela bananinha ao vinho branco  
Parrillada rincón  
Rodízio de espetos  
Matambre recheado  
Truta grelhada no fogo de chão  
Tirita  
Picanha no sal grosso  
Bife de tira  
Picanha fatiada  
Picanha grelhada  
Chuleta do chef Allan  
Bife de chorizo  
Bisteca de porco grelhada  
Rabada ao forno no celofane  
Chuleta dupla gavião  
Espeto de carne moída com bacon  
Cupim recheado com bacon  
Steak manhattan  
Rabo de jacaré grelha com molho de manga  
Costela de leitão pururuca  
Linguiça na chapa à moda do rancho

Entrecôte  
Picanha grelhada com molho chimichurri  
Carpaccio de filé mignon  
Alcatra grelhada com molho de vinho tinto  
Picanha rubaiyat  
Leitão pururuca à moda do Bruno's  
Bife de chorizo à Martin Fierro  
Costela de tira no bafo com purê de manga  
Costela suína grelhada inteira  
Linguiça especial do chef bassoleil  
Filé mignon aperitivo  
Linguiça de javali  
Paleta de javali desossada à pandoro  
Costela de tambaqui a moda ariaú  
Tainha com alho poró  
Contra filé borboleta no espeto  
Costela inteira recheada  
Pernil de javali ao conhaque  
Picanha suína com champignons  
Mero grelhado ao vinho branco  
Steak de lombo bovino  
Picanha de porco no espeto  
Pernil de capivara com ervas assado no forno  
Tournedos ao caçador  
Costela de tira  
St. Pierre ao curry  
Steak de acém com osso  
Costela no bafo  
Costela bananinha  
Steak de paleta de javali  
Medalhões à moda da casa do churrasqueiro  
Paleta de javali na brasa  
Carré fra  
Bistecão grill da villaa  
Lombo de javali no vinho tinto  
Steak de pernil de javali com erva-doce  
Picanha de forno  
Fraldinha a dom cesário  
Cordeiro mamão desossado na coca-cola  
Matambre de cordeiro recheado  
Costela de ripa de carneiro  
Bom bom de alcatra com alho  
Costela de porco no alho  
Marreco recheado  
Fígado inteiro no espeto  
Picanha dona felicidade  
Fraldinha a cavalo no saco de pão  
Músculo com bacon  
Maçã do peito à max  
Acém fatiado  
Pintado à moda da casa do churrasqueiro  
Picanha no sal grosso  
Costela de javali  
Pernil de javali no champagne  
Lombo de cordeiro com molho de funghi porcini  
Paleta de capivara  
Boi no rolete  
Steak de cordeiro  
Costela de boi no saco de pão  
Churrasco com tempero injetado  
Picanha com bacon

Paleta suína com farofa molhada  
Tira da villaa  
Bife de tira  
Costela de bufalo no vinho branco  
Picanha na calçada  
Língua no espeto  
Entrecôte  
Gamba de vitela alla giulio cesare  
Picanha no avesso recheada  
Fogo de chão  
Picanha de carneiro  
Capitão corte poly  
Entrecôte marajoara  
Vazio completo  
Bourguignone de búfalo tupiniquim  
Filé mignon de búfalo à moda do rancho  
Medalhães de picanha no espeto  
Cupim recheado com provolone  
T-bone steak com ervas da provence  
Paleta e pernil de cordeiro no fogo de chão  
Baby beef grelhado com molho de açaí  
Fraldão à jorge karam  
Joelho de porco assado com molho de zimbro e mel  
Baby beef de búfalo à oriental  
Três-em-um  
Lombo de porco ao vinho branco  
Chuleta com ervas finas  
Copa de lombo  
Pernil e paleta de javali  
Costela inteira no espeto  
Peito de peru com bacon  
Coração de boi no espeto  
Matambre no forno  
Carneiro no rolete  
Pacu à pantaneira  
Costela de búfalo à moda do rancho  
Picanha de búfalo grelhada com molho de maracujá  
Fraldinha com alho  
Fraldinha ao vinho branco  
Costelinha de porco agridoce  
Carré de cordeiro com ervas  
Pernil dos amigos  
Carapau à moda caiçara  
Bacalhau à jangada  
Paleta de cordeiro à golden grill  
Perna de cabrito assada  
Bacalhau à lagareiro  
Carré de cordeiro ao vinho branco  
Costela à villares  
Picanha com pimenta do reino  
Pintado no azeite  
Kafta no espeto  
Alcatra recheada  
Pintado na brasa à filetto  
Mero na brasa  
Fraldão à filetto  
Medalhão de mignon  
Maionese de frutos do mar  
Pintado ao molho tártaro  
Cupim à serrana  
Costelão no bafo

Abobrinha em conserva  
Costelinha de porco  
Picanha na parrilha  
Fraldinha no alho  
Lombo recheado agri-doce  
Pernil com ervas  
Bife abafado  
Bife à baiana  
Bife à crioula  
Bife empanado  
Bife enrolado  
Bife ensopado com vagem  
Bife de filé mignon  
Bife na grelha  
Bife guisado  
Bife à imperial  
Bife "mignon"  
Bife à milanese  
Bife à milanese para lanches  
Bife com molho de champignon  
Bife à parmegiana  
Bife à pizzaiola  
Bisteca à chateaubriand  
Costeletas de porco à milanese  
Costeletas de porco com mel  
Enroladinhos de lombo de porco com mel  
Linguiça de porco  
Linguiça cuiabana  
Linguiça calabresa  
Lombo de porco saboroso  
Lombo de porco ao champanhe  
Lombo de porco com berinjelas  
Lombo de porco à champs-elisés  
Pernil de porco assado  
Pernil de porco com mostarda  
Cordeiro ensopado  
Feijão branco com ensopado de carneiro  
Cordeiro a sete ervas  
Carneiro argelino  
Costela de carneiro recheada  
Perna de carneiro com arroz e carne  
Pernil de carneiro com arroz e fritas  
Cabrito recheado  
Carneiro marroquino  
Cabrito assado  
Cabrito ao forno  
Cabrito especial  
Cabrito à caçadora  
Cabrito ensopado  
Carneiro assado  
Carneiro especial  
Carneiro com cogumelos  
Carneiro recheado  
Siri  
Frigideira de siri  
Salada de siri à Califórnia  
Sardinha  
Sardinha ensopada  
Salmão  
Patê de salmão defumado e gorgonzola  
Carpaccio de mero e salmão defumado

Salada Califórnia de salmão defumado  
Salmão defumado com alface crespa  
Pãezinhos de salmão e parmesão  
Panqueca de salmão defumado  
Salada de abacate com salmão defumado  
Tagliatelle de salmão defumado  
Molhos para salmão  
Molho para salmão  
Salmão grelhado com Tomilho  
Salmão assado à Provençal  
Salmão na manteiga  
Salmão ao molho  
Salmão grelhado Imperial  
Salmão ao forno  
Salmão ao molho frio de maracujá  
Salada de salmão grelhado com Confit de pimentões  
Salmão polvilhado com pimenta e molho de raiz forte  
Sopa gelada de salmão e pepino  
Salmão à Escandinava  
Salmão Coho  
Salmão Coho ao forno com caranguejo, laranja e Hollandaise  
Dourado  
Moqueca de peixe  
Rã  
Rãs com vinho branco  
Rãs douradas  
Kani Kama  
Salada branca e preta  
Salada Muticolor  
Salada agri-doce  
Salada de champignon  
Salada verde  
Salada com hortelã  
Polvo  
Fricassé de polvo  
Polvo cozido com molho de alcaparras  
Vieiras  
Vieiras gratinadas  
Coquilles St. Jacques  
Vieiras com Salada Fria  
Robalo  
Robalo Recheado  
Robalo com Molho de Nozes e Alho  
Robalo Assado  
Robalo à Moda de Paris  
Ensopado de Robalo  
Peixe Recheado à Moda da Vovó  
Centolla  
Centolla  
Tainha  
Tainha em postas  
Tainha Ensopada  
Lagosta  
Lagosta Assada  
Lagosta Thermidor  
Lagosta a Newburg  
Medalhões de Lagostas  
Lagosta ao ?Gratin?  
Lagosta ao Creme com Champignon  
Lagosta à Newbourg  
Lagosta Gratinada



Lagosta com molho de mostarda  
Lagosta à Thermidor  
Medalhões de lagosta  
Cocktail de Lagosta  
Cocktail de Gambas  
Caudas de Lagosta com Melão  
Camarão  
Camarão Ensopado com Leite de Coco  
Camarões com Catupiry  
Camarões Fritos  
Caruru  
Cocktail de Camarão  
Salada de Camarão ao Molho Rosé  
Talhadas de melancia recheadas  
Camarão ao Conhaque e Jerez  
Fondie Light de Camarão e peixe  
Camarão à Baiana  
Trutas  
Quiche de Trutas Defumada  
Trutas "Au Bleu"  
Patê de Truta Defumada  
Crepes com Trutas Defumadas  
Pasta de truta defumada  
Creme de Truta Defumada  
Canelone de Truta Defumada  
Truta Fumada com Creme Rábano Bravo  
Truites à Belle Meunière  
Escargot  
Escargot à Italiana (Caldo)  
Risoto  
Macarrão ao Escargot  
Escargot no Champanhe  
Escargot "a Bourguignonne"  
Escargot à Moda Italiana  
Espetinhos de Escargots  
Escargots com Anchovas Amanteigadas  
Omeletes de Escargots  
Escargots ao creme de leite  
Linguado  
Linguado com Camarão e Creme de Pimentão  
Linguado Tropical  
Linguado ao Vinho Branco  
Filé de Linguado ao coco maduro e chocolate branco  
Rolinhos de Peixe com Espinafre e Molho de Mostarda  
Rolê de peixe com Batata doce  
Ostras  
Ostras panadas  
Conchas de ostras e espinafres  
Ostras "Kilpatrick"  
Mexilhões  
Mexilhões com molho de tomate  
Mexilhões com maionese de mostarda  
Atum  
Atum Fresco  
Haddock  
Haddock Grelhado na manteiga  
Haddock ao Molho de Creme de Leite  
Arenque  
Sanduíche de Arenque Defumado  
Defumados  
Canapés de Caviar e Defumados em Fatias

Pescada  
Pescada com molho Picante  
Peixe com Molho de Camarão  
Peixe ao Molho Tártaro Quente  
Pescada Gratinada  
Pescadinha  
Pescadinha ao Vinho Branco  
Lula  
Lula Recheada  
Salada Indiana de Lula Defumada  
Risoto de Lulas  
Molhos  
Molho Tártaro  
Molho de Iogurte e Mostarda  
Caranguejo  
Suprema de Caranguejo  
Congo Rosa  
Peixe Picante ao Molho Mexicano  
Caviar  
Tostas de caviar com funcho  
Badejo  
Filés de Badejo Recheados  
Filé de Peixe Tropical  
Salada de Peixe com Molho de Cocktail  
Peixe Oriental  
Peixe à Louisiana  
Frutos do Mar  
Moqueca Deliciosa  
Namorado  
Peixe Carioca  
Cherne  
Medalhões de Cherna ao Roquefort  
Bacalhau  
Salada de Bacalhau com Feijão Fradinho  
Bacalhau assado à Lisboaeta  
Bacalhau Seco Assado à Lisboaeta  
Bacalhau à Brás  
Rocambole de Bacalhau  
Bacalhau Seco Assado no Microondas  
Pargo  
Pargo em Sal Grosso  
Pargo com Molho de Tomate e Laranja  
Pargo com Pesto de Brócolis  
Bacalhau Fresco  
Bacalhau Fresco ao Molho de Sidra  
Bacalhau Fresco Assado a La Criolla  
Bacalhau Fresco à Moda Isabela  
Muqueca de Bacalhau Fresco  
Filé de Mero (Bacalhau Fresco) ao Funghi  
Bacalhau a la naranja  
Bacalhau Fresco a La Plancha  
Bacalhau Fresco aux Herbes Fraiches et Vinaigrette  
Bacalhau Fresco à Vicentina  
Bacalhau Fresco poche sauce porto au fruit de la passion  
Bacalhau Fresco à Maneira do Refugio del Viejo Conde  
Bacalhau Fresco al Jerez  
Bacalhau Fresco ao Vinho tinto, Fricassé de Shiitake e Salsinha Crespa  
Escolhendo peixe fresco  
Guardando peixe fresco  
Comprando outros tipos de peixe  
Preparando o peixe para cozinhar

Fazendo filés  
Banana caramelada da china  
Trutas na brasa  
Pescada na cerveja  
Truta com alcaparras (no microondas)  
Sashimi de truta  
Anchovas assadas  
Cat fish à quelque chose  
Tucunaré na brasa  
Robalo recheado  
Peixe ao creme de cebola (peixe à Noronha)  
Peixe ao molho branco  
Peixe na folha de bananeira ou no papel alumínio  
Pintado na brasa  
Salmão feito na churrasqueira  
Atum grelhado light  
Salmão ao vinho branco  
Vermelho assado  
Filés de vermelho no vinho branco  
O linguado na cozinha  
Linguado saboroso  
Peixe caipira  
Salmão assado  
Piau na brasa  
Tucunaré ao forno  
Piava na churrasqueira  
Pacu na forma  
Dourado na brasa  
Tucunaré na folha de bananeira  
Pacu na churrasqueira  
Linguado Ilhas Virgens  
Badejo à Guriri  
Filés de peixe à Pompadour  
Peixe com ervas  
Pargo à Neroni  
Pintado no azeite  
Pacu à Pantaneira  
Pintado na brasa à Filetto  
Pintado ao molho tártaro  
Salmão ao Curry  
Trutas na manteiga  
Peixe grelhado c/ preparo especial  
Anéis de lula  
Ostras com queijo  
Polvo ao molho de manteiga  
Robalo grelhado recheado  
Coelho a Italiana  
Coelho a Transmontana  
Coelho à Camponesa  
Coelho ao Conhaque  
Coelho ao molho de creme  
Coelho com Ameixa Preta  
Coelho com Mostarda  
Coelho Desossado com Anchovas  
Coelho Recheado à Italiana  
Guisado de Coelho  
Civet de Coelho  
Coelho a moda indiana  
Coelho Recheado Gramense  
Coelho das Ilhas  
Coelho com alcaparras e cogumelos

Coelho com Ervas  
Coelho à Toscana com Vinagre Balsâmico  
Coelho na Cerveja  
Coelho ao Molho de Legumes  
Coelho ao Pineau  
Coelho com Páprica  
Coelho com Pimentão  
Pappardelle com pato e azeitona preta  
Ravioli de frango, catupiry, azeitona verde e uva-passa  
Ravioli de perdiz (ou codorna) com champignon  
Torteloni de Foie Gras fresco  
Torteloni de galinha d'angola molho de Shiitake  
Bifes de avestruz com laranja  
Filet de avestruz com Juliene de legumes e molho  
Avestruz com couve  
Rosbife Recheado  
Lagarto Colorido  
Filé às Quatro Pimentas  
Bife à Milanese Recheado  
Lagarto Recheado com Mussarela  
Polenta de Fôrma com Molho de Lagarto  
Alcatra recheada  
Medalhões ao molho com Flan de Alho Poró  
Meatloaf  
Almôndegas  
Lagarto recheado com damascos  
Picanha assada ao alho com Tangerina  
Baby beef  
Bife de tira  
Costela de novilho precoce ao molho de vinho  
Steak de miolo de acém  
Acém fatiado  
Alcatra grelhada com molho de vinho tinto  
Alcatra recheada  
Bife de chorizo à Martin Fierro  
Boi no rolete  
Bombom de alcatra com alho  
Capa de filé  
Carne de sol  
Carpaccio de filé mignon  
Churrasco com tempero injetado  
Contra filé borboleta no espeto  
Cupim recheado com provolone  
Espeto de carne moída com bacon  
Espetos mistos  
Fígado inteiro no espeto  
Filé mignon aperitivo  
Fraldinha (vazio)  
Lombo de porco  
Lombo de porco assado na cerveja  
Maçã do peito à Max  
Medalhão de filet  
Medalhão de mignon  
Medalhões à moda da casa do churrasqueiro  
Medalhões de picanha no espeto  
Músculo com bacon  
Pão de alho  
Peito de peru com bacon  
Pernil com coca-cola  
Picanha com bacon  
Picanha de forno

Picanha de porco no espeto  
Picanha delícia receita da capa  
Picanha dona felicidade  
Picanha fatiada  
Picanha fatiada com  
Picanha grelhada com molho Chimichurri  
Picanha na Parrilha  
Picanha no avesso recheada  
Picanha no sal grosso  
Picanha nobre  
Picanha recheada com bacon  
Picanha Rubaiyat  
Picanha suína com champignons  
Rocambole de carne moída  
Galeto atropelado  
Galeto desossado  
Anéis de cebola  
Batatas à provençal  
Batatas condimentadas  
Bolinho de bacalhau  
Bolinho de frango crocante  
Camarão à paulista com palmito especial  
Carne de sol com farofa e mandioca  
Cebolas recheadas  
Charuto de presunto  
Coração de frango na cerveja  
Drumets e tulipas com limão e mel  
Lagosta do chef  
Rã à doré  
Rã à milanese  
Rolinhos primavera  
Salsicha aperitivo temperada  
Molho Boracéia de Nescafé  
Molho branco picante  
Molho de beterraba  
Molho de menta  
Molho de mostarda  
Maionese de ovos de codorna  
Mini brócolis com alho pipoca  
Rocambole de palmito  
Salada de Moyashi com presunto  
Salada picadinha de repolho  
Tomate cereja com mozzarella de búfala  
Bolo mesclado  
Pavê de abacaxi e côco  
Pavê de chocolate  
Torta tropical  
Yakissoba