



Liga

Liga de Combate ao Câncer
de Bento Gonçalves

Convida para o Jantar

*Elas na
Cozinha*
2023



08

Julho

Recepção: 20h

Jantar: 20h 30min

Show: Orquestra de Teutônia


Encerramento: 1h 30min


Hall Pavilhão A
Fundaparque

Doação Individual:

R\$ 400,00

Mesas de 10 lugares

Para adquirir seu ingresso
entre em contato no telefone
(54) 3451.4233, (54) 99182.3167 
ou pelo e-mail: liga@ligaccbg.com.br



Cozinha

Chef / Cardápio

Patrocinador

1

CARLOS LAZZARI

Salmão ao molho de quatro queijos, mix de cogumelos salteados com ervas finas e arroz com lascas de amêndoas douradas.

Pratomil
Restaurantes Empresariais

2

ANTÔNIO SCHENATTO

Filé ao molho Madeira, risoto Caprese e salpicão de legumes.



3

JULIO SANDRIN

Conchiglione na Fonduta de Emental, Cupim ao molho Demi-Glace e farofa de peperoni com queijo Vaccino Romano.



4

ANTÔNIO LUIZ SCHWAB

Paella Espanhola Tradicional.



5

GUILHERME SCHIAVO

Matambre recheado com Queijo Gran Formaggio e bacon, purê de moranga com creme de leite RAR e Legumes na manteiga RAR.



Prazer de comer e beber bem.

6

RAFAEL JACOBI

French Rack de cordeiro, molho roti com uvas, mousseline de moranga defumada, cebola tostada, farofa crocante.



Cozinha

Chef / Cardápio

Patrocinador

7

MÁRCIO DUARTE

Robalo à brasileira. Filé em posta do peixe robalo, acompanhado de purê tricolor (cenoura, banana da terra e beterraba com batata), com vinagrete de limão siciliano e tomate cereja confitado.

MOVERGS
ASSOCIAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DE MÓVEIS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL



Sindmóveis
Bento Gonçalves

8

VICENTE LOVERA

Cioppino
Caldeirada de Frutos do Mar



CINEX inovação
e emoção

9

**ALEXANDRE CAPITANIO
MICHELIN**

Bacalhau Supremo – bacalhau ao forno, deliciosamente gratinado com queijo Grana Padano, guarnecido com arroz sete grãos, mini rúcula, tomates cereja e azeite extravirgem premium.

Bertolini

10

ANTÔNIO FRIZZO

Camarão graúdo à o quê, arroz branco soltinho e camarões médios ao molho especial.

Todeschini 

11

ALEXANDRO BARRETO

Ossobucco com purê de mandioquinha, confit de cenoura baby, rúcula baby e aspargos com presunto de Parma.



MULTIMÓVEIS

12

VICENTE CHIES

Filé Empanado com Fonduta de Queijos, Tomates Grelhados e Mix de Folhas Verdes.

Dalmobile®

Cozinha

Chef / Cardápio

Patrocinador

13

ARNO SELLI

Filé mignon ao molho Demi Glace e risoto de funghi selvagem.



14

MAURÍCIO CRIPPA

Beef Wellington Filé mignon envolto em massa folhada ao toque de Dijon e molho espanhol. Risoto de cogumelos e Parma, palha de batatas e saladinha no pote.



15

GÉRSO N BEM

Picanha recheada, risoto de Brie com cebola caramelada e lascas de amêndoas, farofa de manteiga e bacon.



16

ALTEMIR PESSALLI

Espaguete no queijo Grana Padano e Pato no confit.



17

GUSTAVO BONFIGLIO

Camarões VG, Risoto de Frutos do Mar, Mayo de Alheira e Crocante de Coral.



18

NURY JAFFAR ABOUD

Pratos frios: Quibe cru, Coalhada temperada, Salada folhas, tomate, palmito tempero libanês. Humus (pasta de grão de bico).

Pratos quentes: Costela de cordeiro desossada, recheada com risoto de cordeiro. Kebab de cordeiro com redução de vinho tinto.



Cozinha

Chef / Cardápio

Patrocinador

19

CÉSAR NICOLINI

Porchetta Italiana
Porchetta típica pururuca,
molho de ervas, batatas ao murro
e farofa Panko.

MPA
incorporadora

20

MARCOS DYTZ PICCOLI

Ravióli de Brie e nozes ao molho
refrescante de tomate confit e
manjeriço acompanhado de
camarões GG, presunto tipo Parma,
aspargos frescos e queijo parmesão.

 *Liga
jovem*

SOBREMESA

Chef:
ARIEL AIMI

Cardápio:
Brownie com sorvete e calda.



COFFEE TABLE

NESCAFÉ
GOLD



NESCAFÉ

 **Nestlé**
PROFESSIONAL