



## Cardápio de almoço ou jantar

### Entradas

#### Salgados

Coxinha de frango  
Bolinha de três queijos  
Croquete de bacalhau  
Bolinha de calabresa  
Miniesfiha de carne  
Minibolinho de carne  
Minitrouxinha de frango catupiry  
Minitrouxinha de Calabresa  
Minichurros

### Jantar

#### Saladas (a escolher uma opção)

Salpicão de frango  
Salada de maionese  
Três tipos de folhas verdes

**Primeiro prato (a escolher uma opção).** Todas as massas servidas acompanham arroz branco

Nhoque ao sugo e manjerição  
Conchiglione queijos com molho ao sugo e manjerição  
Rondelli presunto e queijo ao sugo com manjerição

#### Segundo prato: carne (a escolher uma opção)

Lagarto ao molho madeira  
Strogonoff de carne ou frango  
Filet de frango grelhado

### Bolo

# Buffet du Chef

---

Vários sabores todos finamente decorados com diversas opções de recheio: trufados, creme com frutas (pêssego, abacaxi, morango), ameixa com doce de leite, nozes ou prestigio

## Doces finos

Brigadeiro tradicional

Brigadeiro branco

Brigadeiro flocado

Beijinho

Cajuzinho

## Bebidas

Água mineral sem gás

Refrigerantes das marcas coca-cola e ambev (normal e zero)

Champagne para o brinde (uma garrafa)

Cerveja ambev

## Finalização

Café e chá

Petit fours doces

## Material

Todo material necessário para a realização do evento, tais como: toalhas de tecido, guardanapos, taças, copos, talheres, bandejas, travessas, réchauds, pratos e louças finas