Coquetel Tradicional com Jantar para 100 pessoas com cerveja

Preço:R$161,00

BEBIDAS:

Refrigerantes (comum e diet) - coca cola e guaraná antártica

Coquetel de Frutas (02 sabor) Maracujá, morango, açaí, cupuaçu, coco molhado.

Sucos (02 sabores) Acerola, abacaxi com hortelã, abacaxi, laranja, goiaba, maracujá, graviola, manga, acerola com laranja, uva integral, laranja com caju, detox (abacaxi, gengibre e couve)

Água Mineral com gás e sem gás

Cerveja Antarctica (Para acrescentar cerveja Heineken, acrescenta 22,00 reais por pessoa)

COQUETEL VOLANTE

***SALGADOS QUENTES E FRIOS(SELECIONAR 15 SABORES)**

ENTRADAS: (SERVIDAS EM BANDEJAS DE PRATA)

Iguarias

Damasco recheado com mousse de limão

Quibe cru com pão sírio e hortelã

Salada marroquina de berinjela com pão sírio e azeite

Carpaccio de carne com molho de mostarda e alcaparras servido na torradinha

Castro´s Buffet

Guacamole servido com dioritos

Provolone com castanha e mel

Camarão caribenõao molho terê

Camarão com gergelim com molho picante de tamarindo

Salada caprese (Tomate cereja com manjericão e mussarela de búfalo)

Queijo coalho com melado de cana

Tartalete com cream-cheese e frutas vermelhas

Antepasto de berinjela no pão sírio

Cestinha com queijo gorgonzola e salaminho

Damasco recheado com queijo brie e semente de papoula

Cestinha com mousse de gorgonzola e bacon

Dadinho de tapioca com geléia de pimenta

Ceviche de banana da terra

Baby batatas com tomate seco e manjericão

Canapés frios

Catupiry com frango

Cheddar com salaminho defumado

Camarão com Ervas

Quatro Queijos com cereja

Palmito com passas

Tomate cereja com provolone

Tomate seco com rúcula

Banana da terra com cream-cheese e pimenta rosa

Castro´s Buffet

Bacalhau com requeijão na torrada de arroz

Tarteletes Quente (casquinhas) (escolher até 2 tipos)

Creme de camarão

Creme de bacalhau

Creme de frango com catupiry

Creme de frango com pequi do cerrado

Creme de palmito com tomate seco.

Creme de carne seca

Creme de alho poró

Creme de cogumelos funghi secchi

Salgados Assados

Brusqueta de napolitana

Brusqueta de tomate com alho em flocos

Brusqueta de berinjela

Pastelzinho de bacon com fios de ovos

Pastelzinho de galinha

Pastelzinho de bacalhau

Religiosa de camarão

Religiosa de bacalhau

Quichê de camarão

Quichê de salmão com alcaparras

Salgados Fritos

Castro´s Buffet

Rolinhos de carne seca com mandioca

Camafeu (camarão com catupiry)

Risole espinafre com Gorgonzola

Risole de siri

Coxinha la creme no palito

Bechamel de filet

Bolinhos de bacalhau

Bolinhos de abobora com tomate seco

Maravilha de queijo

Bombom de calabresa com queijo

Croquete de cajuzinho com lombo

Pastelzinho de carne com caldo de cana

Pastelzinho de queijo com caldo de cana

Mini-churros

Folhados doces

Doce de leite

Goiaba com queijo

Fios de ovos com bacon

Maça com canela

Damasco

Castanha com leite condensado

Chocolate com pimenta

Coco cremoso

Nozes com leite condensado

Folhados salgados

Frango temperado

Roquefort

Carne de sol

Calabresa com catupiry

Bacalhau

Salmão

Camarão

Espinafre com gorgonzola

Tomate seco com mussarela de búfala

Filet mignon com queijo

Filet mignon com hortelã

Palmito

Porções servidas na pista de dança (escolher entre os 15 itens de salgados)

Isca de filet mignon com bacon

Isca de filet de frango

Bolinho de feijoada com cachaça

JANTAR OU ALMOÇO

SALADAS (02 OPÇÕES A SELECIONAR)

Salada verde (alface crespa, alface roxa,alface americana, rúcula, agrião, tomate seco e palmito)

acompanhado de molho especial

Salada de uva verde (alface crespa, alface roxa,alface americana, rúcula, agrião e uvas verdes) acompanhado de molho especial

Salada tropical (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião, palmito, morango, manga, pessego e uva verde) acompanhado de molho especial

Salada de penne com tomate seco e kani-kama

Salada waldoff (nozes, uva, uva passas, milho, maçã, creme de leite)

Salpicão crocante com peito de peru defumado

Salada de frutos do mar

Salada de bacalhau desfiado com batatas

Salada de bacalhau desfiado com grão de bico

Salada Cesar com coutons

ARROZ (02 OPÇÕES A SELECIONAR)

Arroz branco;

Arroz com brócolis;

Arroz biro-biro

Arroz primavera (mini pedaços de cenouras, bacon, calabresa, salsinha etc).

Arroz com alho-poró e Castanha do Pará

Arroz três maravilhas: Amêndoa americana, castanha do Pará e castanha de Caju;

Arroz a piamontese ;

ACOMPANHAMENTO (01 OPÇÃO A SELECIONAR)

Batata sottê;

Batata rustica(temperada com especiarias)

Couve-flor gratinada ao molho quatro-queijos

Brócolis gratinado ao molho quatro-queijos

Suflê de legumes gratinado com parmesão

Legumes misto: brócolis, cenouras laminadas, couve flor, batata

Ratatouille

Purê de batata baroa e batata inglesa

Fettuccine ao molho alfredo

Pennie ao molho sugo

Talharim ao molho seco e mussarela de buffala

Espaguete à carbonara

CARNE VERMELHA (01 OPÇÃO A SELECIONAR)

Filé ao chateaubriand (filé ao molho de vinho do porto e tiras de presunto com ervilhas frescas)

Filé ao molho funghi sechhi

Filé ao molho demi-glace

Filé mignon ao molho poivre

Filé grelhado com tomate seco ao molho de ervas fina;

Filé ao molho madeira com champignon;

Filé ao molho ferrugem;

Filé a parmegiana;

Filé ao molho de mostarda;

Filé trufado ao molho funghi sechhi

Medalhão (filé grelhado com tiras de bacon);

Medalhão de filé ao molho mostarda l'ancienne

Picanha grill grelhada na manteiga de garrafa (finalizada ao vivo)

Picanha ao molho de cerveja preta (finalizada ao vivo)

CARNE BRANCA (O1 OPÇÃO A SELECIONAR)

Filé de frango ao molho de gorgonzola

Filé de frango ao molho de Catupiry;

Filé ao molho de maracujá com alecrim;

Filé de frango ao molho de mostarda e mel

Filé de frango com crosta de Gergelim;

Filé de frango ao molho champagne;

Filé de frango recheado com damasco e catupiry ao molho 4 queijos;

Filé de frango ao molho de cogumelos funghi sechhi;

Filé de frango ao molho de tomate seco;

Frango a kyeff com recheio de espinafre e gorgonzola

Crosta de frango com molho chedder com brócolis

CORTESIAS: (ACOMPANHA TODOS OS CARDÁPIOS) ESCOLHER 3 ITENS:

Creme de mamão papaya com cassis

Açaí na tigela com frutas e granola

Champagne dos noivos, espátula, balde e taças especiais

Lareiras ecológica com marshmallow, queijo coalho e melado de cana

Fondue de chocolate com frutas (na saida dos convidados, junto a mesa de café)

Mesa de café com pettifours variados, licor de chocolate, chás,café, lasquinhas de laranja cristalizada

e balas. (1 licor fornecido pelo buffet outros pelo cliente)

Mesa de guloseimas diversas *** Exclusivo para 15 anos

Brigadeiro na colher na pista de dança.

Wellcome Drinks com cereja ou licor de cassis (espumante fornecidos pelo cliente)

Taças coloridas (âmbar) para mesa da família ou dos noivos.

Água aromatizada para cerimônia ou para recepção.(2 sabores)

Água de coco para cerimônia

Frutas laminadas no pote para cerimônia

Drink de maçã verde sem álcool

Obs. Caso o cliente queira mais opções, consultar valores.

A EQUIPE SERÁ COMPOSTA DE:

1 maitre
Garçom (1garçom pra 14 pessoas) + 1 Garçom Vip
4 copeiros
4 pessoal de apoio
Coordenador geral do Buffet (responsável por todo serviço contratado)

DURAÇÃO: 5 HORAS

MATERIAL: Todo o material necessário para a realização do serviço de buffet, tais como: bandejas, louças, copos, taças, talheres, richouds e guardanapos (papel) dentre outros.

***MESA-POSTA (TALHERES, GUARDANAPOS BRANCOS, TAÇA TRANSPARENTE E SOUPLAT DE POLIETILENO OU RATTAN)**

*MESA POSTA: R$ 5,00

*MESA DE CAIPIROSKA (ESCOLHER 3 FRUTAS): R$ 24,00 VODKA NACIONAL E COM ABSOLUT R$ 36,00 (SERVIDOS EM COPOS DE VIDROS E COPOS DE COCO SECO)

*MESA DE GIN : R$ 36,00 GIM TANQUERAY

*CASO QUEIRA SEM CERVEJA DIMINUIR R$ 10,00 POR PESSOA