Coquetél Clássico com mesa de frutas e frios

Preço:R$66,00

Entrada

Entradinha:

Canapés, kibe recheado com vinagrete, barquete recheada de salpicão de frango,

Baguetes

Recheios: lombo canadense, salpicão de frango, presunto e queijo, peito de frango ou peru todos acompanhados de alface, tomate e maionese e molho rosè.

Ou

Lanche:

Carne desfiada com bacon, calabresa ao molho de tomate

Drinks:

Coquetéis e batidas (3 sabores)

Principal

Salgados fritos:

Coxinha de frango, risólis de presunto e queijo, bolinho de queijo, kibe, croquete de carne, croquete de bacalhau, broinha de milho, bolinho de carne, espetinho de frango, broa de pernil, 4 queijos, enroladinho de salsicha, sonho de batata, brochard de queijo com mortadela, jabá com abóbora, batata frita.

Salgados assados:

Empadinha de palmito, empadinha de frango, esfiha de carne, mini pizza de mussarela, pão de

queijo, enroladinho de salsicha ou trouxinha de calabresa.

Mesa de frios:

Frios fatiados: presunto, queijo, mussarela, lombo, mortadela, peito de peru e rosbife e salame.

Bebidas

Cerveja: Itaipava e skol
Refrigerantes: Guaraná, coca cola, coca zero, pepsi cola, soda, fanta laranja.
Sucos: 3 sabores
Água mineral
Champagne: Para o brinde dos noivos

Sobremesas

Mesa de frutas:

Frutas da época decoradas e frutas picadas em taças sendo servido também com leite condensado e creme de leite (cascata de chocolate, opcional, 2/pessoa)

Bolo: Recheio a escolher, servido com sorvete

Recheios: Chocolate, beijinho, prestígio, pêssego com doce de leite, abacaxi com creme holandês, doce de leite com ameixa, morango, brigadeiro.

Docinhos tradicionais:

Brigadeiro, beijinho, cajuzinho e doce de morango.

Encerramento

Mesa de café colonial:

Café servido em samovar, petit four, bala, suspiro, doces diversos, licor