Jantar Coquetel Prata

Bebidas

Água mineral natural e água com gás
Refrigerantes normais de primeira linha
Refrigerante Diet
Suco

Coquetéis

Maracujá
Meia de seda
Frutas
Alexander
Piña colada

Canapés (servidos em torteletas folhadas, pão de forma e torradas)

Riocota
Camarão
Patê de gorgonzola

Salgados quentes

Pérola de quejo
Croquete de bacalhau
Pastelzinho assado de presunto e queijo
Risoles de frango, catupiry ou pizza
Croquete
Coxinha à brasileira
Empada de palmito
Mini esfiha de carne
Folhadinho de ricota com passas

Chácara Hibiscos

Massa e molho (uma opção)

Bechamel, ao sugo ou à bolognesa
Conchiglia aos quatro quejos ao molho Bechamel
Rondele de presunto e queijo
Canelone de presunto e queijo
Capeletti de ricota, frango ou carne
Ravioli de Ricota, frango ou carne

Sobremesa

Sorvete de massa com bolo

Doces finos

Camafeu de nozes
Bombom de coco
Quindim
Bombom de chocolate
Tortinhas e flambados para a decoração da mesa

Acima de 200 convidados, a empresa brinda como cortesia o bolo. Acima de 300, também os doces finos.

Café

Será oferecido no final, com bule de prata, xícaras de porcelana acompanhados de petit fours, assim como balas de chocolate mentolado