



Cardápio coquetel

Canapés frios

Provolone

Salame

Tomate seco

Azeitonas pretas

Atum

Berinjela

Salgados Assados

Quiches de calabresa

Quiches de quatro queijos

Quiches de palmito

Folheados de frango

Empada de palmito

Salgados fritos

Coxinha de frango

Maravilha de queijo

Bolinho de bacalhau

Bolinho de carne

Risoli de presunto e queijo

Kibe

Entrada

Palinetes de Frango com molho rose

Caldinho de Feijão

Bobozinho de Camarão

Escondidinho de carne seca no refratário individual de porcelana

Prato principal

Finca Dom Pepe

-Salada mista (alface americana, tomate, cenoura ralada, palmito e molho italiano)

Arroz branco ou à Grega

Rondele recheado presunto e queijo com molho branco

Conchilione recheado de quatro queijos ao sugo

Filé Mignon ao molho madeira com champignons

Sobremesa

Bolo servido com sorvete e calda de chocolate ou morango

Doces finos

Tarteletes de chocolate com cereja

Tartaletes de amora

Brigadeiro com crispy

Surpresa de damasco

Camafeu de nozes

Caixinha com brigadeiro de limão

Caixinha com bicho de pé

Bicho de pé com cereja

Brigadeiro

Beijinho tradicionais

Bebidas

Água mineral com e sem gás

Refrigerante de primeira linha

Sucos de vários sabores

Cocktail a base de frutas

Cerveja Brahma ou Skol (para cada 100 pessoas 240 latas)

Vinhos e Whisky fornecidos pelo cliente

Encerramento

Mesa com café

Licor

Mini-tortinhas de limão

Bombinhas de chocolate

Bombinhas de limão