



Cardápio Coquetel com Massa e Frango

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 na hora:

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

Finca Dom Pepe

Prato principal

Salada Mista (alface americana, tomate, cenoura ralada, palmito e molho italiano)
Salada Tarantella (milho, ervilha, escarola, tomate seco, ovo de codorna e azeitona)
Arroz branco

Massa (Escolher um tipo):

Capeletti
Nhoque

Obs.: servido com filé de frango ao molho quatro queijos

Sobremesa

Bolo servido com sorvete e cobertura

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

Encerramento

Mesa com café
Licor
Mini tortinhas de limão
Bombinhas de chocolate
Bombinhas de limão

Bebidas (Serviço de balde com gelo)

Água mineral com e sem gás

Finca Dom Pepe

Refrigerante de primeira linha

Sucos de vários sabores

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

Vinhos e Whisky fornecidos pelo cliente (1 garçom para cada 100 convidados cobrados à parte)