



Cardápio Coquetel com Massa recheada e Filé Mignon

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 no refratário individual de porcelana

Prato principal

Finca Dom Pepe

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 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

Bebidas (Serviço de balde com gelo)

Água mineral com e sem gás

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 a parte)

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

Beijinhos tradicionais

Encerramento

Mesa com café

Licor

Mini-tortinhas de limão

Bombinhas de chocolate

Bombinhas de limão