



Cardápio Coquetel com Churrasco serviço à Gaúcha

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

Saladas

Alface americana com palmito e cenoura ralada

Tomate, brócolis, couve-flor e Maionese

Salada Tarantella (milho, ervilha, escarola, tomate seco, ovo de codorna e azeitona)

Principal

Arroz branco

Farofa

Batata com bacalhau ao molho 4 queijos

Esolher uma opção:

Creme de camarão

Capeletti ao molho sugo

Nhoque ao molho sugo

Carnes serviço à gaúcha

Picanha

Fraldinha

Maminha

Alcatra

Cupim

Costelinha suína

Costela bovina

Asa e coxa de frango

Coraçãozinho

Linguiça Aurora

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

Mesa de frutas da época, todas cortadinhas acompanhadas com leite condensado e creme de leite

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