



## **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