



Cardápio Gourmet

Preço: R\$140,00

Entradas

Calabresa normal e apimentada;
Frango;
Choripan;
Pão de alho;
Coração de frango;
Filé de alcatra;
Empanadas argentinas sabores carne, frango e calabresa;
Legumes grelhados

Finger Food

Mini batatinhas com parma e figo;
Beiju com alho poró;
Mini espetinhos de camarão, manga e fumeiro;
Queijo coalho, tomate cereja, cogumelo, azeitona, beringela, frango e pimenta biquinho;
Linguiça apimentada com banana da terra.

Almoço

Fraldinha;
Calabresa normal e apimentada;
Frango;
Maminha;
Picanha com alho e óleo;
Copa de lombo suína com abacaxi;
Costela bovina;
Picanha na telha com catupiri;
Costelinha de cordeiro;
Batatas bravas;
Contrafilé;

Luis Argentino Eventos & Churrasco

Coração de frango;
Cupim grill;
Costelinha suína com barbecue;

Guarnições

Arroz branco;
Arroz com brócolis;
Farofa de banana;
Feijão tropeiro;
Vinagrete;
Mix de folhas verdes (alface americana , rúcula, alface roxa, couve, tomate cereja);
Legumes grelhados;
Legumes crus raladas;
Travessa com frutas cortadas (manga, abacaxi laranja, melão);
Batatas fritas

Molhos para acompanhamento

Tamarindo;
Cebola caramelizada;
Mostarda mel e whassabi;
Chimichurri;
Pesto de rúcula;
Açaí;

OPCIONAIS

Mesa de roska

Vodka Smirnoff
Sete tipos de frutas
Açúcar
Gelo em cubo

Serviço de bebidas

Dois cervejas de 600ml por pessoa
Refrigerante 700ml por pessoa

Água mineral 600 ml por pessoa

Sobremesa

Frutas grelhadas com sorvete calda caramelada e granola