



Cardápio Bronze

Preço: R\$58,90

CARDÁPIO BRONZE

Itens Inclusos no Buffet:

Entrada com batidinhas

Patê, torradinhas.

Equipe de trabalho: Chef de cozinha e auxiliares

Refrigerantes: Coca-Cola e água mineral servidos em jarra

Equipamentos utilizados: réchaud, pratos, talheres, taça base, guardanapo de pano na cor branca

Pratinhos de porcelana com garfos para bolo

À escolha do cliente, os itens abaixo:

3 Carnes Tradicionais

4 Guarnições

2 Massas

5 Saladas

1 Conserva

1 Entrada de anti pasti

Bebidas alcoólicas à parte

BUFFET QUENTE

CARNES (à escolha - 3 Opções)

Opções de Bovinas

Steak ao Poivre Vert (steak de alcatra ao molho de pimenta do reino verde em conserva)

Steak ao Molho Chianti (steak de alcatra ao molho de vinho chianti)

Steak ao Molho Dijon (steak de alcatra ao molho de mostarda dijon)

Steak ao Molho Shitake (steak de alcatra ao molho de cogumelo shitake fresco)

Escalopinho ao Molho Madeira (escalopes de coxão mole ao molho de vinho madeira)

Escalopinho à Provençal (escalopes de coxão mole ao molho de ervas frescas)

Escalopinho ao Coffee Blanc (escalopes de coxão mole ao molho de café com creme de leite)

Escalopinho ao Molho Siciliano (escalopes de coxão mole ao molho de tomate, azeitona e limão siciliano).

Strogonoff de Carne (tiras de alcatra, molho de carne demigrase, molho de tomate, champignon e mostarda).

Boeuf Bourguignon (tiras de alcatra, molho de carne demigrase, bacon, cebola, cenoura, vinho tinto e cogumelo paris fatiado).

Opções de Aves

Supreme de Frango ao Molho de Laranja (peito de frango grelhado ao molho de laranja).

Supreme de Frango ao Molho Indiano (peito de frango grelhado ao molho de maracujá e páprica picante).

Supreme de Frango ao Molho Gorgonzola (peito de frango grelhado ao molho de gorgonzola).

Filet de Coxa ao Creme de Milho (filet de coxa de frango grelhado ao creme de milho).

Filet de Coxa ao Vinho Branco (filet de coxa de frango grelhado ao molho de vinho branco).

Filet de Coxa à Peperonata (filet de coxa de frango grelhado ao molho de pimentões)

Strogonoff de Frango (tiras de peito de frango, molho de carne demigrase, molho de tomate, champignon e mostarda).

Frango Xadrez (peito de frango em cubos, pimentão, cebola, gengibre, champignon óleo de gergelim torrado).

Opções de Peixe (Merluza ou Pescada Branca)

Filet de Peixe ao Lemon Sauce (filet de peixe frito a dore com molho de limão e especiarias)

Filet de Peixe à Baiana (filet de peixe a milanesa com molho de leite de coco e dendê)

Filet de Peixe à Nampla (filet de peixe grelhado com molho thailandês a base de shoyu e anchovas)

Filet de Peixe ao Tártaro (filet de peixe frito a dore com molho tártaro)

Filet de Peixe Andaluza (filet de peixe a milanesa com molho de tomate e açafrão)



Opções de Suíno

Pernil à Pururuca

Pernil Assado com Geléia de Abacaxi

Paleta Assada Marinada ao Vinho Branco

Paleta Assada à Moda Antiga (neste processo a paleta é cozida com ervas, laranja, maçã, tomate e cenoura para depois ir ao forno, do caldo sai um molho espesso e saboroso)

Costeletas ao Molho Barbecue (costelinha assada com molho barbecue)

GUARNIÇÕES (à escolha - 4 Opções)

Arroz Branco

Arroz à Califórnia (arroz com frutas em cauda)

Arroz à Grega (arroz, passas, pimentão, cebola, cenoura e tomate)

Arroz Oriental (arroz, brócolis, cenoura, cebola, pimentão, champignon, shoyu, óleo de gergelim torrado)

Arroz à Portuguesa (arroz, azeitonas, palmito, pimentão e cebola)

Batata Assada com Ervas

Batata Gratinada

Batata Palha

Legumes Sauté (legumes salteados na manteiga e ervas)

Tomate Assado (tomate recheado com farofa de queijo e especiarias)

Risoto de Queijo e Alho Poró

MASSAS (à escolha -2 Opções)

Massas secas

Penne

Fuzille

Espaguete

Gnocchi (nhoque)

Molho para massa

Bolonhesa

Quatro queijos

Pomodoro

Funghi

Alho e óleo

Pesto

Putanesca

Carbonara

Massas recheadas

Lasanha bolonhesa

Lasanha de queijo e presunto

Lasanha quatro queijos

Rondele de frango

Rondele de queijo e presunto

BUFFET FRIO

Salada (à escolha - 5 Opções)

Maionese

Tabule

Rúcula

Agrião

Alface americana

Vagem com iogurte natural

Salada de tomate

Escarola com bacon

Pepino com molho de limão

Salada de brócolis

Conservas (à escolha - 1 Opção)

Pepino

Cebola

Picles

Anti Pasti (à escolha - 1 Opção)

Sardela (pasta de pimentões com aliche)

Patê de gorgonzola

Patê de tomate seco

Caponata (berinjela, pimentão, cebola, azeitonas, abobrinha e aceto balsâmico)

OBS: Pães e torradas

Observações:

Garçons a parte

Crianças até 5 anos não cobramos no buffet apenas entra na contagem de lugares com cobrança na decoração, acima desta faremos cobrança normal.

O Check list final de todos os itens será realizado com os noivos, com a devida lista fechada até dez dias antes do evento.