



Churrasco tradicional

Preço: R\$68,00

Entrada com pão de alho, linguiça de pernil, alcatra, coração de frango, coxa e sobre coxa desossada, drumet, farofa, etc... (650, 00 g por pessoa)

Cardápio tradicional:

Entradas:

Petisco de churrasco (carne, linguiça, frango e pão de alho).

Salgados fritos na hora (quibe, bolinha, aipim, croquete) em locais com fogão á gás.

Carnes:

Picanha, maminha, alcatra, contra, fraldinha.

Drumet e coração de frango.

Coxa e sobre coxa desossada.

Linguiça de porco e frango.

Copa lombo suíno e costelinha.

Salsichão.

Pão de alho especial.

Guarnições tradicional:

Arroz branco.

Arroz á grega.

Maionese. (Batata e cenoura)

Molho á campanha.

Tabule.

Farofa completa.

Salpicão de presunto.

Salada verde. (Tomates, alface, cebola, pepino e etc...)

Legumes refogados. (Beringela, abobrinha, chuchu e etc...)

Cebola na brasa com orégano.

Salada de feijão fradinho.

D'os Novos Buffet de Churrasco

Batata frita. (Na refeição).

Ovos de codorna.

Anéis de cebola.

Sobremesa:

Banana assada com sorvete de creme e calda de chocolate.

Material e ornamentação.

Todo material cerâmico, vidro e de inox. (Copos, pratos, talheres, bandejas etc...)

Todo material descartável para servir bolo e docinhos.

Toalha rendada para a mesa do buffet

Bebidas:

Cerveja á escolher (skol, brahma e antártica), refrigerantes comuns e light (guaraná, fanta, coca cola e etc...), Sucos em 2 sabores, água mineral etc.

Caipirinha de limão. (Vodka e 51). Sem serviço de bar man.

Serviço: (de acordo com a estrutura local)

Todos os serviços e equipamentos incluídos.

1 saladeira até 50 pessoas.

1 garçom para cada 25 pessoas.

1 churrasqueiro para até 100 pessoas.

Gelo e carvão.

Recipientes para bebidas.

Fogão e churrasqueira.

Atenção, não levamos copos, gelo, garçons e recipientes para bebidas em eventos sem bebidas.

Serviço mediante consulta.

Valores a partir de r\$ 60, 00 reais por pessoa completo com bebidas.

Valores de r\$ 50, 00 reais sem cervejas.

Valores de r\$ 45, 00 reais cem bebidas.

Valores para o mínimo de 50 participantes.