



Martha Festas

Preço: R\$70,00

Canapés Decorados – Servidos em Torradas (escolher 3 opções)

Patê de Provolone
Patê de Peito de Peru
Patê de Azeitonas Chilenas
Patê de 4 Queijos
Patê de Ricota
Patê de Atum

Salgados Quentes – Todas as opções abaixo servidos à vontade (Fritamos na hora)

Fritos

Coxinha de Frango
Bolinho de Carne
Pérola de Carne Seca com Abóbora
Pérola de Queijo
Risole de Carne
Risole de Presunto com Queijo
Bolinho de Bacalhau
Mini Kibe

Assados

Empada de Palmito
Empada de Frango
Esfiha de Carne
Esfiha de Calabresa
Quiche de Frango

Folhados

Folhado de 4 Queijos
Folhado de Azeitona Chilena

Entrada – **(Cortesia)**

Salpicão de Frango servido a francesa

Bolo – Recheios:

Tipo de Bolo (1 sabor):

Nozes / Creme / Abacaxi / Prestigio / Trufado Preto ou Branco
Calda de Chocolate: Preta ou Branca

Tipo de Sorvete: Creme ou Flocos

Doces escolher (5 tipos):

Brigadeiro
Cajuzinho
Olho de Sogra
Uvas encapadas com chocolate
Casadinho
Camafeu de Nozes
Beijinho
Beijinho de Abacaxi
Pérolas de Coco

Bebidas

Sucos Naturais (2 Sabores)
Água mineral com e sem gás
Refrigerante de 1ª qualidade incluso Diet's (Coca-Cola, Fanta, Guaraná Antarctica, Soda ou Sprite)

Aperitivos de Entrada (Escolher 5 opções)

Coco
Maracujá
Morango
Pêssego
Espanhola

Meia de Seda
Coquetel Amarula
Martini com Cereja
Coquetel de maracujá com champagne
Coquetel de pêssego com champagne

Mesa do Café - Encerramento

Café
Licor
Torta de Morango
Torta de Maracujá

Profissionais:

01 Gerente de Festa
01 Maitre
01 Garçon para cada 25 convidados
01 Recepcionista
01 Cozinheiras
01 Ajudantes de cozinha
01 Copeiras
01 segurança