



Jantar Prata

Preço: R\$130,00

Coquetel

Coquetel de Coco
Coquetel de Maracujá
Coquetel de Amendoim
Coquetel de Vinho com Abacaxi

Salgados

Coxinha
Medalhões de Presunto e Queijo
Pérolas de Queijo
Bolinho de Carne
Bolinho de Bacalhau
Risoles de Palmito
Kibe
Esfiha de Carne
Esfiha de Calabresa
Bauruzinho
Folhados de Frango
Folhados de Calabresa
Folhados de Escarola com Queijo

*Entrada (escolher uma opção)

*Salpicão de Frango (Maionese, Uva Passa, Maça, Frango desfiado, Batata, Cenoura e Salsão)

*Salada Caesar (Alface, Peito de Frango, Crótons, Parmesão, Molho a base de queijo).

*Guarnição (escolher três opções)

*Arroz branco *Batata palha

*Arroz a grega *Batata Souté

Buffet Master Day

*Arroz com brócolis * Brócolis Alho e Óleo

Massa Recheada (escolher um molho)

*Canelone Misto

*Molho: Sugo, Branco, Rose, Bolonhesa

*** Prato Principal (escolher uma opção de carne vermelha)**

*Strogonoff de Carne

*Lagarto ao molho madeira

Finger Food (Servidos no Ramequim)

*Escondidinho de Carne

*Creme de quatro queijos

Bolo Cenográfico

Bolo artístico cenográfico para exposição durante o evento, escolher modelo conforme a disponibilidade.

Bolo servido com sorvete

Opções de recheio: Cremes de Coco, Leite Condensado, Doce de Leite, Chocolate

Tradicionais: Brigadeiro, Prestigio ou Mousse de Chocolate.

Frutas: Morango, Ameixa, Pêssego, Abacaxi

Doces

Bicho de Pé

Olho de Sogra

Ninho com Uva

Abacaxi com Coco

Brigadeiro Branco

Brigadeiro tradicional

Brigadeiro de Amendoim

Bebidas

Refrigerantes de 1ª linha

Suco Natural de Laranja

Água Mineral

Água com Gás

Cerveja Skol

Champagne para o Brinde dos Noivos

Buffet Master Day

Mesa do Café (Saída)

Café servido no Samovar de Prata

Sequilhos
Palitinhos de chocolate
Baleiros
Licores