



Finger Food Turim

Preço: R\$157,00

Finger food turim

Welcome drink

Águas aromatizadas (Servido em suqueiras)

Limão siciliano acompanhado de alecrim,
Laranja acompanhado de hortelã,
Água natural

Terrine (Servido em torradas)

Terrine de ervas finas **(Vegetariano)**

Terrine de azeitonas, **(Vegetariano)**

Terrine de parmesão. **(Vegetariano)**

Ilha gastronômica

Penne ao molho bolonhesa,
Ravioli 4 queijos ao molho napolitano, **(vegetariano)**
Polenta ao ragú,
Cesar salad

Salgados

Mini quiche de palmito, **(Vegetariano)**
Assado de ricota e calabresa,
Folhado de camarão, **(Vegetariano)**
Maravilha de queijo, **(Vegetariano)**
Coxinha brasileira,
Croquete de bacalhau, **(Vegetariano)**
Trouxinha de filét,
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta, **(Vegetariano)**
Mini almondegas ao molho de roquefort.

Madeira Buffet

Finger food, "Jantar " (volante)

Isclas de frango com risoto de alho poró,
Tiras de filet com batata rústica.

Sobremesa

Delicioso sorvete regado com calada de chocolate e servido com o bolo

Lanchinho da madrugada.

Mini hamburguer
Batata frita
Queijo e alface.
Ketchoup, mostarda e maionese

Bebidas (não alcoolicas)

Coca cola,
Guaraná (antartica),
Água natural e com gás
sSuco (2 tipos)
Toda bebida alcóolica correrá por conta do contratante

Bolo (02 recheios)

Regado com baba de moça com recheio de nozes, coco, abacaxi, trufa, morango com leite ninho e red vevelt.

Doces

doces finos para ornamentação da mesa principal: camafeu de nozes, bombom de coco, doce de uva, damasco ao chocolate, brigadeiro gourmet.

Material.

De primeirissima qualidade sendo guardanapos brancos (tecido), pratos, talheres, copos, exceto sousplats e toalhas das mesa dos comensais

Staff

Do mais alto nivel sendo formado por 01 profissional para ca 16 convidados, sendo:

Madeira Buffet

Maitre, garçons, cozinheiro, ajudantes de cozinha e copa.

Cortesia: **01 garçon "sombra"**

Café

Café, Petit Four