



Carnes e Massas Especial com Ilha de Frios

Preço: R\$129,00

Lâminas decoradas com:

Queijos

Nozinhos

Provolone

Mussarela

Queijo nozinho

Prato

Gouda

Gorgonzola

Embutidos

Salaminho

Lombinho

Copa

Blanquet

Presunto

Peito de peru

Pães

Italiano

Pães sírios

Mini pão de leite

Torradas

Patês

Caponata de berinjela

Patê de ricota

Patê de filé de frango

Azeitonas verde recheada

Azeitonas pretas

Salada cremosa servida na taça individual

Frutas

Kiwi

Manga

Goiaba

Morango

Uvas

Mamão papaia

Prato principal e acompanhamentos

Filé mignon grelhado com molho madeira ou roti com champignon

Filé de frango grelhado ao molho dijon ou de ervas finas

Rondele de presunto e queijo com molho branco ou rose

Arroz branco

Arroz à grega ou com brócolis

Salpicão de filé de frango ou risoto de camarão

Salada tropical

Sobremesa:

Brownie de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate

Bebidas:

Refrigerantes sendo coca-cola e guaraná

Água mineral com e sem gás

Suco de abacaxi com hortelã natural

Petit four – saída:

Café com torradas

Garçons:

Garçons profissionais uniformizados

(1 para cada 25 pessoas)

Materiais inclusos no buffet:

Servido em linha de buffet quente com réchauds, bandejas, travessas e pegadores de inox

Cadeiras de ferro brancas modelo tiffany almofadadas

Mesas com tampões circulares para 8 pessoas

Toalhas longas de jacquard dourada, branca ou marrom

Pratos de porcelana

Talheres especiais para buffet

Taças para bebidas

Pratos para sobremesa

Talheres para sobremesa

Guardanapos de tecido

Equipe de cozinha profissional

Auxiliar de limpeza geral