



Sugestão de cardápio

Preço: R\$39,00

Bebidas:

Água mineral

Refrigerante normal e zero

Pratos frios:

Misto de folhas verdes com frutas da estação

Salada caprese (tomate com queijo branco ao molho de manjeriço)

Salpicão de frango

Salada waldorff

Molho vinagrete

Carnes:

Escalope de filet mignon ao molho de tomate seco

Filet grelhado ao catupiry com ervas

Lombo a califórnia

Massas:

Rondelle a quatro queijo

Penne ao molho funghi

Complementos:

Arroz branco

Arroz à grega

Batata bolanger

Mesa de saída:

Cafezinho

Petit four amanteigado

Valor por pessoa r\$ 59, 00 (Cinquenta e nove reais)

Staff de serviços:

Garçom – r\$180, 00/cada (1/30 convidados)

Copeiro – r\$140, 00/cada

Coordenação -300, 00

Taxa de deslocamento: r\$160, 00

Incluso no orçamento:

Pratos, taças, talheres, travessas, rechaúds e outros necessários para elaboração do evento.

Toalhas: (branco, champagne, pretas ou marrom)

Guardanapos de tecido

Sugestão 2

Bebidas:

Água mineral

Refrigerante normal e zero

Pratos frios:

Misto de folhas verdes com lascas de queijo

Salada caprese

Jardineira de legumes cozidos com mousse de ervas finas

Molho vinagrete

Carnes:

Filet ao molho quatro queijo

Pernil assado

Massas:

Lasanha a bolonhesa

Espaguete na manteiga clarificada

Complementos:

Arroz branco
Risoto de alho poró
Batata corada

Mesa de saída:

Cafezinho
Petit four amanteigado

Valor por pessoa **r\$45, 00 (Quarenta e cinco reais)**

Staff de serviços:

Garçom – r\$180, 00/cada (1/30 convidados)

Copeiro – r\$140, 00/cada

Coordenadora -300, 00

Taxa de deslocamento: r\$160, 00

Incluso no orçamento:

Pratos, taças, talheres, travessas, rechaúds e outros necessários para elaboração do evento.

Toalhas: (branco, champagne, pretas ou marrom)

Guardanapos de tecido

Sugestão 3

Bebidas:

Água mineral

Refrigerante normal e zero

Pratos frios:

Misto de folhas verdes

Maionese tradicional

Salada de repolho com tomate e cheiro verde

Molho vinagrete

Carnes:

Strogonoff de filet

Frango assado com finas ervas

Massas:

Nhoque ao molho pomodoro
Penne ao molho do chefe

Complementos:

Arroz branco
Panaché de legumes
Batata palha

Mesa de saída:

Cafezinho
Petit four amanteigado

Valor por pessoa r\$39, 00 (Trinta e e nove reais)

Staff de serviços:

Garçom – r\$180, 00/cada (1/30 convidados)

Copeiro – r\$140, 00/cada

Coordenadora – r\$ 300, 00

Taxa de deslocamento: r\$160, 00

Incluso no orçamento:

Pratos, taças, talheres, travessas, rechaúds e outros necessários para elaboração do evento.

Toalhas: (branco, champagne, pretas ou marrom)

Guardanapos de tecido

50% do valor no fechamento do contrato e 50% até 1 semana antes do evento.