



## 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 manjeriçao)

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.**