



Tradicional

Preço: R\$55,00

Entrada coquetel volante

Salgados fritos 08 tipos/salgados assados 02 tipos/ folhados 04 tipos/02 tipos canapés

Empratados (escolher 01 tipo)

Escondidinho de carne seca

Risoto de frango ou camarão

Creme de milho

Creme de abobora com carne seca

Salada salpicão com peito de peru defumado

Nhoque ao molho bolonhesa

Penne ao molho branco ou 04 queijos

Isca de frango ou carne ao molho barbecue

Bebidas

Água mineral com e sem gás

Refrigerante (coca cola, guaraná, fanta, sprite, etc.)

Suco natural 02 sabores (fruta ou polpa)

Coquetel sem álcool 02 sabores

Jantar

02 tipos de carnes:

Vermelha: Lagarto recheado ou com molho madeira/contrafilé grelhado ou escalopinho de alcatra ao molho madeira/filé com molho de ervas

Branca: Frango assado e recheado/filé de frango ao molho de palmito/filé de frango ao creme de milho/frango recheado/medalhão/ frango xadrez/ frango grelhado ou frango aos 04 queijos.

02 tipos de arroz: Branco/brócolis/a grega/com amêndoas

02 tipos de saladas: Salada tropical/mix de folhas /salada com frios ou salada salpicão.

Catarina Veloso Produções e Eventos

01 tipo de massa: Batata sotê, rondele de presunto e queijo, ravióli aos 04 queijos, lasanha presunto e queijo ou capeleti de tomate seco ao molho de tomate com manjeriço.

Equipe de apoio:

Garçons
Auxiliar de cozinha
Cozinheira
Fritadeira

Material:

Copos, taças para suco, água, coquetel e refrigerante
Pratos e talheres para jantar
Pratarias do buffet
Réchauds

Cortesias (acompanha em todos cardápios escolhidos)

Champanhe dos noivos, espátula, balde e taças especiais.
Mesa do café com petifurs variados, café, chá, balas etc.
Mesa com água aromatizada para cerimonia.