



Buffet Villa

ENTRADAS (Serão Servidas 1:30h a partir do início do evento)

Salgados Fritos (Escolher até 7 sabores):

Risole de Camarão
Risole de Carne
Risole de Milho
Napolitano
Bolinha de queijo e presunto
Churros de Doce de leite
Pastel de carne
Coxinha tradicional
Coxinha com Catupiry
Chocoxinha (Coxinha com chocolate)
Bolinha de Calabresa
Delícia de queijo e presunto
Carne de Sol com mandioca
Pastel de queijo com linguiça
Kibe Tradicional
Kibe com Catupiry
Kibe com queijo
Bolinha de queijo
Bolinha de queijo com azeitona
Pastel de queijo

Salgados Assados (Escolher até 5 Sabores):

Croissant de fios de ovos com bacon
Croissant de bacon com calabresa

Villa das Palmeiras

Croissant de chocolate
Empada de frango com palmito
Empada de carne de sol
Empada de Frango
Quiche de Alho por
Esfiha de (Carne, frango ou Ricota)
Semi folhado de banana com canela
Folhado de palmito
Folhado de Ricota
Folhado de castanha com leite condensado
Folhado de castanha com mel
Quiche de tomate seco

Canapé (Escolher 1 opção):

Canapé de alho poró
Canapé de atum defumado
Batata frita com molho especial
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta
Cestinha de carne de sol cremosa
Barquete de salpicão de frango

Empratados (Escolher até 2 opções):

Risoto de costela
Risoto de linguicinha na cachaça
Risoto de alho poró com parmesão
Isca de frango empanada ao molho barbecue
Cuscuz marroquino
Escondidinho de mandioca com carne seca
Bobó de camarão com arroz branco e pimenta biquinho

JANTAR

SALADAS (SELECIONAR 01 OPÇÃO):

Salada verde (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião, tomate seco e palmito) acompanhado de molho especial

Salada de uva verde (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião e uvas verdes) acompanhado de molho especial

Salada Waldorf (nozes, uva, uva passas, milho, maçã, creme de leite)

Salada tropical (Alface crespa, alface americana, rúcula, palmito, uva, morango, manga, tomate cereja e mussarela de búfala) acompanhado de molho especial

ARROZ (SELECIONAR 01 OPÇÃO):

Arroz branco

Arroz com brócolis

Arroz primavera (mini pedaços de cenouras, bacon, calabresa, salsinha etc)

Arroz três maravilhas: Amêndoa americana, castanha do Pará e castanha de Caju

Arroz a piemontese

CARNE VERMELHA (SELECIONAR 01 OPÇÃO):

Filé mignon ao molho funghi secchi

Escalope de Filé mignon ao molho madeira com champignon

Filé á parmegiana

Filé ao molho de mostarda dijon

Lagarto fatiado ao molho madeira com champignon

Costelinha ao molho barbecue

CARNE BRANCA (SELECIONAR 01 OPÇÃO):

Filé de frango à parisiense (queijo, presunto e ervilhas frescas)
Filé de frango a valenciana (Flambado no vinho branco com champignon)
Filé de frango ao molho quatro queijos
Filé grelhado ao molho mostarda djon
Filé de frango com crosta de Gergelim
Parmegiana de Frango

MASSAS (SELECIONAR 01 OPÇÃO):

Espaguete com molho de tomate, tomate cereja, queijo parmesão e manjeriço
Penne ao molho parisiense (presunto, queijo e ervilha fresca)
Penne ao molho branco finalizado com bacon ou linguiça
Fettuccine ao molho quatro queijos
Lasanha de legumes com creme de leite fresco
Espaguete com molho de tomate, tomate cereja, queijo parmesão e manjeriço

ACOMPANHAMENTO (SELECIONAR 01 OPÇÃO):

Batata souté
Batata rústica (temperada with especiarias)
Couve-flor gratinada ao molho quatro-queijos
Brócolis gratinado ao molho quatro-queijo
Legumes misto na manteiga: brócolis, cenouras laminadas, couve flor, batata, vagem
Farofa de banana da terra

BEBIDAS

Sucos da fruta 2 Sabores (Natural)
Refrigerantes (Coca-Cola, Guaraná Antarctica, normal e zero açúcar)

Villa das Palmeiras

Água mineral

Coquetel sem álcool (O serviço de coquetel sem álcool terá duração de 1h30 exclusivamente no início do evento, sendo servido simultaneamente às entradas)

A EQUIPE SERÁ COMPOSTA DE: (proporcional a 100 convidados)

1 Maitre

6 a 7 Garçons (1 garçom para 15 pessoas)

2 copeiros

1 Abelhinha (responsável pela limpeza das mesas dos convidados)

1 Coordenador geral do Buffet (responsável por todo serviço contratado)

MATERIAL:

1 Ilha com Rechaud de prata

Pratos e Talheres

Taças de vidro para suco e refri

Todas as louças para montagem da mesa

Guardanapos

OBSERVAÇÕES

Crianças de 0 a 6 anos não pagam, de 6 a 12 pagam meia.

Duração de festa 05 horas (Sendo os últimos 30 minutos usados para nossa equipe realizar a organização, limpeza e recolhimento do material de buffet, garantindo o fechamento adequado do serviço).

A cada 30 minutos excedentes será cobrado o valor de 1 quarto do valor do contrato.

Extras: sob consulta

Garçom | Frios | Comida de boteco | Risoto | Ante patos | Churrasco na ilha | Churrasco rodízio | Ilha Italiana | Risoto e massas | Crepe