



Cardápio Coquetel + Jantar

2022

PRÉ-PROPOSTA PARA CASAMENTO

Welcome Drinks

Água Mineral Natural

Água aromatizada com frutas da estação

Coquetel volante

Coxinha cremosa com pimenta biquinho

Batata baby com cheddar e chips de bacon

Cestinha phyllo com queijo brie, mel e lascas de amêndoas

Dadinho de tapioca com queijo coalho e geleia de abacaxi com pimenta

Escondidinho de mandioquinha com carne seca com crispis de couve

Jantar franco-americano

Salada de folhas verdes com fatias de manga

Manicoretti muçarela ao molho de tomates frescos e manjeriço

Arroz branco tradicional

Filé mignon ao molho funghi

Filé de frango ao molho bechamel

Batata sôutê ao aroma de alecrim

Sobremesa

Bolo recheado e sorvete de creme com calda de frutas vermelhas (sabor a definir)

Café

Café colonial

Petit fours

Bebidas

Água mineral / água gaseificada/ coca-cola /coca-cola zero

Guaraná antártica / guaraná antártica zero

Cerveja (ilimitada)

Incluso no orçamento: (Toalhas de mesa para mesas dos convidados, aparadores para buffet, taças de bico de jaca, sousplat, garçom sombra para os noivos, guardanapos de tecido branco, pratos, talheres, réchauds de prata, garçons e garçonetes, cozinheira, auxiliares e maitre)

Formas de pagamento

20% de entrada e o restante até 30 dias antes do evento

Informações adicionais

Crianças até 7 anos isento, a partir de 8 anos valor integral

Staff serão cobrados 50% do valor, isentos os funcionários do buffet