



Cardápio Churrasco Gourmet

Preço: R\$65,00

Cardápio "churrasco gourmet"

Entradas

Cogumelos, com tomate seco e azeitonas graúdas no azeite.

Tábuas de queijos, provolone, mussarela, parmesão, salame, presunto, copa

Mix de conservas, sardela, berinjela, pepinos, cebolets, batatinhas

Kibe frito com limão

Acompanhamentos (escolher 2)

01 – arroz de carreteiro (carne desfiada, bacon, linguiça, e temperos)

02 - arroz branco

03 - mix de legumes no azeite (legumes assados, salteados com azeitonas, tomate cereja e alho, regados com azeite de oliva)

04 - brunoise de batatas (tiras de batata, champignon, azeitonas, palmito, cenoura, pimentões e tomate seco salteados no azeite com ervas aromáticas)

Carnes churrasco

*Miolo de alcatra baby beef

*Beef ancho

*Picanha premiun

*Costela bovina (no alumínio)

*Linguiça toscana aurora ou sadia

*Calabresa fresca (leve picancia)

*Sobrecoxa de frango sem osso

*Copa lombo suína marinada

*Abacaxi com canela

Toque de Fada

Massas (escolher 01)

01–tallarim fresco com azeite e ervas frescas

02–ravioli de queijo a papalina (ravioli de queijo com bacon, presunto, champignon e creme de leite)

03–canelone ao molho caprese (canelone de presunto e queijo ao molho branco, cubinhos de tomate e folhas de manjeriço)

Saladas e cia (todas incluídas)

Salada mix de folhas, com cenouras e milho

Salada de alface americana com tomates e repolho roxo

Salada marroquina de cuscuz, tiras de legumes e folhas verdes

Salpicão de legumes e maionese

Farofa rica (bacon, linguiça, temperos)

Sobremesa (escolher 2)

01 - mousse de chocolate com nozes

02 - mousse de coco com abacaxi e gengibre

03 - mousse de limão com calda de amora

04 - taça de bananas caramelada com creme e suspiro

05 – creme de baunilha com caramelo

Bebidas (todas incluídas, servidas a livre consumo)

Refrigerantes (linha coca-cola), sucos de laranja natural, água mineral.

Cerveja brahma e skol (lata)

Serviços incluídos e informações

Garçons uniformizados e treinados (01 para cada 30 pessoas), equipe de cozinha profissional, equipe de bar, chef de cozinha, coordenador de evento. - Alimentos e bebidas selecionados e de alta qualidade, materiais de preparo e utensílios de cozinha, materiais de atendimento como pratos, talheres e copos. Incluído mesas, cadeiras e toalhas para os convidados.

Bebidas (todas incluídas, servidas a livre consumo)