



Churrasco Tradicional

Preço: R\$8.000,00

Entradas (salgados fritos)

- * Canapés com patês de azeitonas pretas ou ricota
 - * Rissoles de pizza e carne
- * Croquete de frango e de carne
 - * Bolinho de queijo
 - * Coxinhas de frango
 - * Enroladinho de salsicha

Guarnições frias (escolher até 3 opções)

- * Vinagrete
- * Mix de legumes
- * Mix de folhas
- * Maionese
- * Molhos (hortelã, rose e mostarda)
 - * Farofa a moda da casa
 - * Batatinhas ao azeite

Guarnições quentes (escolher até 2 opções)

- * Arroz Branco
- * Batata à dorê
- * Arroz com passas
 - * Batata palha
- * Risoto de frango
 - * Batata frita
 - * Risoto milanês
- * Berinjela curtida no azeite com pimentões e azeitonas
 - * Salpicão de frango
 - * Risoto de carne seca desfiada

Carnes (assadas e acondicionadas em réchaud)

- * Alcatra em cubos
- * Filé de frango
- * Linguiça toscana (Aurora ou Sadia)

Sobremesa

- * Bolo pão de ló Recheado, servido com sorvete – (escolher uma opção de recheio)
 - * Doces finos tradicionais (mini trufas, brigadeiros, beijinhos, camafeus)
 - * Cortesia: Bolo cenográfico para mesa do bolo



Finalização

* Mesa do café (café, petit four e balas)

Bebidas

* Água Mineral com ou sem gás.

* Sucos

* Serviço de gelo para bebidas fornecidas pelo buffet

* Espumante para brinde dos noivos.

* Bebidas alcoólicas e gelo para tais fornecidos pelo cliente.

* Refrigerante normal e diet (Coca-Cola, Coca-Cola Zero Guaraná Antártica, Fanta, Sprite)

Cardápio para 50 convidados

Incluem os seguintes serviços:

Equipe composta por garçons, copeiras, cozinheiros, auxiliares de cozinha, gerente.

Escalados de acordo com a proporção de convidados.