Bélissimo

Preço:R$210,90

Entradas 1

Canoa 3 metros com, cervejas, água de côco, côcos verdes, águas, tábuas de torresmo e tekila, cachaça, pão de alho e batata defumadas com molho de alho e farofa caipira.

Entradas 2

7 tipos de frutas
7 tipos de frios e queijos com ilha de frios, torradinhas com patê de atum, frango e molhos.

Carnes

Costela fogo de chão, brisket, fraldinha, bife ancho, filé da coxa defumada na mostarda, 3 tipos de linguiça (caipira, apimentada, toscana), picanha suína.
Varal de legumes e frutas.
Molhos chumichurri, alho defumado, pimentas e vinagrete.

Acompanhamentos

Arroz branco, arroz carreteiro preparado na paella, feijão gordo, macarrão caipira preparado na paella) farofa caipira, mandioca com bacon, abóbora cabotiá defumada com creme cheese, mussarela e frango desfiado.

Bebidas

Cervejas (heineken, original, budweiser ou imperio) ou choop germania
Refrigerantes, sucos e água
Cantinho da cachaça com 8 tipos de cachaças.
Cantinho do café
Refrigerante água e sucos, disponível 1 garçon para cada 30 pessoas.

Custos de deslocamentos não cobramos até 50 km

7 horas de buffet a partir da entrada 1

Melinos Buffet

Para preparo das costelas e brisket nessessario 8 a 10 horas antes de servir podendo antecipar a entrada um dia antes para deixar todos os equipamentos necessários.

Ou choop germania

Refrigerantes, sucos e água

Cantinho da cachaça com 8 tipos de cachaças.

Cantinho do café

Refrigerante água e sucos dell valle disponível 1 garçon para cada 25 pessoas.

Custos de deslocamentos não cobramos até 50 km

7 horas a partir da entrada 1

Para preparo das costelas e brisket nessessario 8 a 10 horas antes de servir podendo antecipar a entrada um dia antes para deixar todos os equipamentos necessários.

) Ou choop germania

Refrigerantes, sucos e água

Cantinho da cachaça com 8 tipos de cachaças.

Cantinho do café

Incluso todos os serviços, utencilios, cerveja, refrigerante, água e sucos.

Disponível 1 garçon para cada 25 pessoas.

Custos de deslocamentos não cobramos até 50 km

7 horas a partir da entrada 1

Para preparo das costelas e brisket nessessario 8 a 10 horas antes de servir podendo antecipar a entrada um dia antes para deixar todos os equipamentos necessários.

Fazemos alteração no cardapio