



**Buffet + Welcome Drink +
Entradas + Mesa de sobremesas
+ Ceia final – Opção 2**

Preço: R\$275,00

Informações Gerais & Condições

Valor por Pessoa: R\$ 275,00

Duração do Serviço: 4 horas

Espaço Utilizável: Estrutura do Hotel / Sala ou Restaurante (Locação do espaço não inclusa no orçamento do buffet)

Itens NÃO Inclusos no Valor: Hospedagem, bebidas alcoólicas, decoração, mobiliário especial, banda ou DJ.

1. Welcome Drink

Caipirinha de frutas tropicais

Clericot refrescante

Gin Tropical

Água aromatizada com limão-siciliano e hortelã

Quinta das Aguas by Summit Hotels

2. Entradas & Finger Foods

Mini tacos de camarão com sour cream

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta

Espetinho Caprese

Ceviche de peixe branco (tilápia ou abadejo)

Pastelzinho de queijo e camarão

3. Entradas / Saladas

Salada de folhas nobres com manga, castanhas e redução de balsâmico

Salada Waldorf com camarão

4. Prato Principal (Buffet)

Peixe grelhado ao molho de maracujá

Medalhão de frango ao molho de limão

Filé Mignon ao creme de champignon

Guarnições:

Arroz com castanhas brasileiras e camarão

Risoto de limão-siciliano

Quinta das Aguas by Summit Hotels

Purê cremoso de abóbora cabotiá e queijos

5. Mesa de Sobremesas

Cocada cremosa

Mousse de maracujá

Pudim de leite condensado

Frutas laminadas

6. Ceia Fim de Festa

Mini pizzas artesanais (Margherita / Calabresa)

Creme de abóbora cabotiá

7. Bebidas (Inclusas no pacote)

Refrigerante (Zero e Normal)

Água mineral (Com e Sem gás)

8. Opcionais / Extras

Open Bar: + R\$ 95,00 a R\$ 150,00 por pessoa (drinks, cervejas, chope, vinhos, etc.)

Mesa de Queijos: + R\$ 35,00 por pessoa

Quinta das Aguas by Summit Hotels

Bolo de Corte: A partir de R\$ 70,00 por kg (valor varia conforme a complexidade do recheio)

Proposta elaborada para apresentação comercial • Valores sujeitos a alteração conforme personalização do evento