

FEIJOADA

ENTRADAS: (servido diretamente nas mesas dos convidados)

- Míni Pão Frances
- Vinagrete
- Mandioca Frita

PRATOS FRIOS: (servidos no aparador)

- Maionese de Legumes
- Salada Mix Verde (Alface, Rúcula e Agrião)
- Limão em cubos
- Molho próprio para Saladas

ACOMPANHAMENTOS: (servidos no aparador)

- Arroz Branco
- Couve com Bacon
- Farofa à Mineira

PRATO PRINCIPAL: (servidos no aparador)

- Feijoada completa (gorda)
- Feijoada (Light)
- Frango Grelhado (coxa e sobre coxa de frango grelhada)
- Torresmo à pururuca

BEBIDAS: (consumo livre)

- Open Bar (Caipirinhas de Frutas com Vodca, Saque e Cachaça)
- Cerveja Antártica, Brahma ou Skol
- Suco Natural de Abacaxi
- Coca Cola e Coca Cola zero
- Guaraná Antártica normal e Diet
- Água mineral com e sem gás

VALORES PARA EVENTOS ACIMA DE 100 CONVIDOS:

- R\$ 73,00 por pessoa
- R\$ 88,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 108,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 128,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água, cerveja e Open Bar)

VALORES PARA EVENTOS DE 050 Á 100 CONVIDOS:

- R\$ 93,00 por pessoa
- R\$ 108,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 128,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 148,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água, cerveja e Open Bar)

Obs: Crianças de 1 a 5 anos, pagam R\$ 10,00 cada, de 06 a 12 anos pagam metade do valor.
Valores considerando 05:00 horas de Festa, a partir do início dos serviços de Buffet.

INCLUSO NO ORÇAMENTO:

Mesas redondas de 06, 08 ou 10 lugares, Cadeiras, Toalhas de Mesa, Aparadores, Pratos de Mesa e Sobremesa, Talheres de Mesa e Sobremesa, Xícaras de Café, Travessas, Bandejas e Baixelas, Taças diferenciadas, Guardanapos de Tecido, Materiais de Cozinha, Mão de Obra de Garçons (01|20), Cozinheiras, Auxiliares, Barmens, Maitrê e Controladores de Acesso.