

JANTAR-ALMOÇO IV

SALGADOS FRITOS E ASSADOS:

- Quibe
- Bolinha de Queijo
- Coxinha de Frango
- Empada de Palmito
- Esfiha de Carne bovina
- Quiche (Bacon, Brócolis com Bacon, Queijo, Palmito **ou** Alho Poro)

ENTRADAS FRIAS:

- Tábua de Frios com:
- (Salame, Lombinho, Peito de Frango defumado, azeitonas, Presunto e Muçarela)

ACOMPANHAMENTOS: (servidos no aparador)

- Salada Tropical (Alface, Abacaxi, Morangos, Melão e Laranjas)
- Salpicão de (Presunto, ou Frango)
- Salada de Rúcula com Kany e Palmito
- Arroz Branco
- Arroz (escolher) a Grega, Passas, Primavera, Brócolis, Farofão, Açafrão **ou** Ervas Finas.

ALMOÇO/JANTAR: (servidos no aparador)

- Filé Mignon ao molho de Ervas, Madeira, Mostarda **ou** Queijo Gorgonzola
- Salmão Grelhado ao molho de Maracujá **ou** Medalhão de Frango ao molho da casa
- Lombo a Califórnia (Grelhado com Frutas)
- Rondeli recheado com Presunto e Queijo ao Molho Branco ou vermelho ou rosé
- Batatas soubê

BEBIDAS: (consumo livre)

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

SAÍDA:

- Mesa com café colonial, Pettit Four, balas e Licores

VALORES PARA EVENTOS ACIMA DE 100 CONVIDADOS:

- R\$ 100,00 por pessoa
- R\$ 115,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 135,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 155,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água, cerveja e Open Bar)

VALORES PARA EVENTOS DE 050 Á 100 CONVIDADOS:

- R\$ 120,00 por pessoa
- R\$ 135,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 155,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 175,00 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 contratado
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.