

JANTAR-ALMOÇO A MINEIRA

ENTRADAS: (servidos nas mesas dos convidados)

- Míni Pão Francês
- Vinagrete
- Mandioca Frita
- Torresmo à Pururuca

PRATOS FRIOS: (servidos no aparador)

- Maionese de Legumes
- Salada Mix (alface, tomates e Cebola)
- Salada de Rúcula com Manga
- Molho próprio para Saladas

ACOMPANHAMENTOS: (servidos no aparador)

- Arroz Branco

ALMOÇO/JANTAR: (servidos no aparador)

- Pernil à Pururuca
- Costelinha Suína
- Frango Grelhado com Creme de milho
- Feijão Gordo ou Tutu de Feijão
- Couve à Mineira
- Banana Empanada
- Farofa Caseira

BEBIDAS: (consumo livre)

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

VALORES PARA EVENTOS ACIMA DE 100 CONVIDADOS:

- R\$ 78,00 por pessoa
- R\$ 93,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 113,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 133,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, suco, água, cerveja e Open Bar)

VALORES PARA EVENTOS DE 050 Á 100 CONVIDADOS:

- R\$ 98,00 por pessoa
- R\$ 113,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 133,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 153,00 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.