

CHURRASCO

ENTRADAS: (já nas mesas dos convidados)

- Míni Pão Francês
- Vinagrete
- Batatas ao molho de cheiro verde
- Torresmo à Pururuca

PRATOS FRIOS: (servidos no aparador)

- Salada de Alface com rodela de Cebola e Tomate
- Salada de Rúcula com Manga, Abacaxi, Melão e Laranjas
- Molho próprio para Saladas

PRATOS QUENTES: (servidos no aparador)

- Arroz Branco
- Feijão Gordo
- Farofa Temperada

CHURRASCO: (servidos no aparador)

- Miolo de Alcatra e Contra-Filé Bovino
- Linguiça Toscana
- Pernil Suíno
- Coxa e Sobre Coxa de Frango Desossado

BEBIDAS: (consumo livre)

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

VALORES PARA EVENTOS ACIMA DE 100 CONVIDADOS:

- R\$ 90,00 por pessoa
- R\$ 105,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 125,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 145,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água, cerveja e Open)

VALORES PARA EVENTOS DE 050 À 100 CONVIDADOS:

- R\$ 110,00 por pessoa
- R\$ 125,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco e água)
- R\$ 145,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água e cerveja)
- R\$ 165,00 por pessoa c/ bebidas (refrigerantes, suco, água, cerveja e Open)

Obs: Crianças de 1 a 5 anos, pagam R\$ 10,00 cada, de 06 a 12 anos pagam metade do valor contratado
Tempo estimado para 5:00 horas de evento, a contar 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.