

## MENU PRATA

### 👉 **Entrada:**

Bolinha de Abobora com Carne  
Trouwinha Folhada de Frango com Requeijão  
Empada de Palmito  
Esfirra de Carne  
Coxinha de Frango  
Patê de Gorgonzola  
Patê de Alho  
Torradas

### 👉 **Saladas:**

Saladas de Folhas Verde  
Salada Tropical ou Salpicão de Frango

### 👉 **Pratos Quentes:**

Arroz Branco  
Feijão a Moda Mineira  
Farofa da Casa  
Pernil à Brasileira  
Filé de Frango Gratinado  
Macarrão Primavera

### 👉 **Café Colonial:**

Café Tradicional  
Palha Italiana  
Balas  
Mini Suspiros

### 👉 **Bebidas: (Opcional)**

Cerveja Skol ou Brahma 300ml  
Coca Cola Zero  
Coca Cola  
Guaraná  
Água com gás  
Água sem gás  
Suco Natural de Abacaxi

👤 **Barman: (Opcional)**

Vodka (Orloff ou Smirnoff)

Morango

Abacaxi

Uva

Limão

Maracujá

👤 **O Buffet disponibilizará:**

Garçons (1 para cada 25 convidados), maitre e chef de cozinha.

E os Materiais: Mesas redondas de 6, 8 ou 10 lugares, cadeiras de ferro marrom, toalhas adamascadas (20 opções de cores), guardanapos em tecido, pratos de porcelana, talheres, copos e taças, travessas réchauds e etc.