

MENU 3 CORAÇÕES

🏠 Entradas:

Mini Polenta com Ragu de Linguiça (finger foods)
Mini Batata Assada na Cama de Sal Grosso
Mandioca Frita

🏠 Saladas:

Saladas de Folhas Verdes
Maionese de Legumes

🏠 Pratos Quentes:

Arroz Branco
Tutu de Feijão ou Feijão à Moda da Casa
Farofa da Casa
Pernil a Brasileira
Filé de Frango Grelhado ao Molho de Milho Verde ou Molho de Queijo

🏠 Cortesia: Sobremesa

Bolo Recheado (de Corte) ou Torta de Limão ou Doce de Abóbora com Queijo Fresco

🏠 Bebidas: (Opcional com Acréscimo)

Coca Cola e Coca Cola zero
Guaraná Antártica
Água com gás e sem gás
Suco Natural de Abacaxi

🏠 Cervejas: (Opcional com Acréscimo)

Cerveja Skol, Antártica ou Brahma 300ml

👤 Barman: (Opcional com Acréscimo)

Vodka Orloff

Saquê

Cachaça

Morango

Abacaxi

Uva

Limão

Maracujá

👤 Observação:

Verificar Taxa de Deslocamento

👤 No orçamento apresentado estão inclusos:

Garçons (1 para cada 25 convidados)

Maitre e Chef de Cozinha

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