

## MENU 3 CORAÇÕES II

### 🏠 Entradas:

- Mini Batata ao Molho de Cheiro Verde
- Mini Polenta com Ragu de Linguiça (finger foods)
- Canapé Sertanejo
- Canapé Caipira

### 🏠 Saladas:

- Saladas de Folhas Verdes
- Maionese de Legumes

### 🏠 Pratos Quentes:

- Arroz Branco
- Arroz Caldoso de Costelinha na Cerveja Preta
- Tutu de Feijão
- Pernil a Moda Mineira
- Filé de Frango Grelhado ao Molho de Milho Verde ou Molho de Queijo
- Rigatone a Moda Mineira

### 🏠 Cortesia: Sobremesa

- Bolo Recheado (de Corte) ou Torta de Limão ou Doce de Abobora 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.