

MENU BRUNCH

Entradas (Salgados):

Empada de Palmito
Coxinha de Frango
Risoles de Presunto e Queijo

Ilha I:

Cesta de Pães e Torradas
Manteiga
Mini Pão Francês
Mini Caseirinho
Mini Pão Australiano
Tábuas de Frios: Presunto, Peito de Peru, Salame e Mussarela
Pão de Queijo
Salsicha ao Molho
Cesta de Pães e Torradas
Patê de Atum

Ilha II:

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate
Bolo de Fubá Cremoso
Torta Cremosa de Frango
Trança de Calabresa
Quiche de Alho Poró

Jantar:

Mix de Folhas com Crótons, Frango e Parmesão
Risoto de Palmito
Mezzaluna de 4 Queijos ao Molho Rose Quiche de Alho Poró

🏠 **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.