

## 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.