

## MENU COFFEE BREAK

### Menu:

Bolo de Chocolate  
Bolo de Cenoura  
Croissant de Presunto e Queijo  
Cesta de Pães e Torradas  
Antepasto de Berinjela  
Patê de Gorgonzola  
Tábuas de Frios  
Quibe Assado e Recheado  
Torta de Frango Cremosa  
Esfirra de Carne  
Mini Quiche de Alho Poro  
Empada de Palmito  
Coxinha  
Mini Pão com Pernil  
Pão de Queijo  
Petit Four  
Palha Italiana  
Mini Carolina  
Mini Suspiro  
Cream Cheese com Geleia de Frutas Vermelhas  
Mini Sanduiche de Pão de Forma Recheado com Frango  
Cestinha de Palmito  
Mousseline de Mandioquinha Salsa e Redução de Laranja e Crispy de Bacon  
Mini Queijo Brie Folhado com Mel e Praline de Amendoim  
Café com e sem açúcar

🏠 **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.