

MENU COQUETEL

Entradas:

- Petisco de Salame, Queijo e Azeitona
- Salada Caprese no Palito (Muçarela, rúcula e Tomate Cereja)
- Tortinha de Queijo com Tomate
- Espetada de Provolone com Cereja
- Casquinha Crocante de Creme de Gorgonzola e Caviar Fake de Damasco
- Mini Lanchinho de Focaccia com Presunto e Creme de Ricota e Especiarias
- Toast de Creme de Ricota com Especiarias e Tomate Confit
- Mini Quiche de Alho Poró
- Mini Quiche Lorraine
- Empada de Palmito
- Coxinha de Frango
- Bolinha de Queijo
- Esfirra de Carne
- Quibe Frito
- Risoles de Presunto e Queijo

Ilha de Finger Foods:

- Musseline de Batata com Queijo Coalho e Crispy de Couve
- Musseline de Inhame com Ragu de Costela
- Bacalhau com Nata

Café Colonial:

- Café Tradicional
- Mini Suspiros
- Balas
- Palha Italiana

🏠 **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.