

## MENU CRYSTAL

### Finger Foods:

Mini Queijo Brie Folhado com Mel e Praline de Amendoim

Mousseline de Mandioquinha Salsa com Redução de Laranja e Crispy de Bacon

Cestinha Crocante de Camarão

### Ilha de Frios:

Patê de Ricota com Manjericão

Cesta de Pães e Torradas

Antepasto Berinjela

Antepasto Abobrinha

Azeitonas Verde

Azeitonas Preta

Mini Batata ao Molho de Cheiro Verde

Torta de Frango Cremoso

Cream Chesse com Geleia de Frutas Vermelhas

Quibe Assado Recheado com Requeijão e Crispy de Cebola

Tábuas de Frios Decoradas: Salame, Peito de peru defumado, Lombrinho, Presunto, Parmesão, Mozzarella e Queijo Gouda

### Saladas:

Salada Cesar

Salpicão de Frango

### Pratos Quentes:

Arroz Branco

Filé Mignon ao Molho de Vinho Tinto

Filé de Tilápia ao Molho de Gorgonzola

Batata Gratinada

**👉 Cortesia: Sobremesa**

Bolo Recheado (de Corte)

**👉 Café Colonial:**

Café Tradicional

Balas

Mini Suspiros

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 adamascadas (20 opções de cores), guardanapos em tecido, pratos de porcelana, talheres, copos e taças, travessas réchauds e etc.