

## MENU DEBUTANTE

### Entradas (Salgados):

Esfirra de Carne  
Empada de Palmito  
Coxinha de Frango  
Bolinha de Queijo  
Quibe Frito

### Ilha de Degustação (Monte seu Lanche):

Mini Lanchinho de Focaccia  
Mini Hot Dog com Purê de Batata  
Batata Frita  
Lanchinho de Pernil ao Molho Barbecue  
Acompanhamentos: Maionese, Ketchup e Batata Palha

### Finger Foods (Volante):

Mousseline de Batata com Queijo Coalho e Crispy de Couve  
Mousseline de Mandioquinha com Redução de Laranja e Crispy de Bacon  
Cestinha de Palmito

### Jantar:

Mix de Folhas Verdes  
Salada de Batata com Bacon  
Arroz Branco  
Lagarto ao Molho Madeira  
Filé de Frango a Mexicana  
Farofa de Cebola

### Cortesia:

Bolo Recheado – Corte

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