

MENU ESMERALDA

🏠 Entradas:

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

🏠 Ilha de Frios:

Espetada de Provolone com Cereja
Dadinho de Tapioca com Pimenta Agridoce
Cesta de Pães e Torradas
Torta de Frango Cremoso
Cream Cheese com Geleia de Frutas Vermelhas
Quibe Assado Recheado com Requeijão e Crispy de Cebola
Toast de Focaccia com Ricota e Especiarias e Tomate Confit
Antepasto Berinjela
Antepasto de Abobrinha
Canapé Sertanejo
Canapé Caipira
Quiche Lorraine
Patê de Gorgonzola
Salame
Lombinho
Presunto
Azeitona Verde
Azeitona Preta
Peito de Peru Defumado
Queijo Prato
Parmesão
Queijo Gouda
Mozarela

🏠 Ilha de Finger Foods:

Mousseline de Mandioquinha Salsa com Redução de Laranja e Crispy de Bacon
Cestinha Crocante de Camarão Farofa da Casa

👉 Pratos Quentes:

Tortelloni 4 Queijos ao Molho Rose
Rondelli de Presunto e Queijo ao Molho Rose

👉 Cortesia: Sobremesa

Bolo Recheado (de Corte)

👉 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.