

MENU FESTIVAL DE FINGER FOODS

Entradas (Salgados):

Bolinha de Queijo
Quibe Frito
Croquete de Costela
Risoles de Presunto e Queijo
Empada de Palmito
Esfirra de Carne
Coxinha de Frango
Mini Quiche de Alho Poró
Mini Quiche de Calabresa

Festival de Finger Foods:

Mousseline de Mandioquinha Salsa com Redução de Laranja e Crispy de Bacon
Mousseilne de Batata com Queijo Coalho e Crispy de Couve
Mousseline de Inhame com Ragu de Costela
Mini Taça de Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta
Polentinha ao Ragu de Linguíça Toscana
Risotinho de Rúcula com Tomate Seco
Mini Taça de Salpicão de Frango
Queijo Brie com Folhado com Favo de Mel
Canapé Sertanejo
Canapé Caipira

Jantar:

Tortelline de Espinafre com Ricota, Nozes e Uvas Passas ao Molho Bechamel

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.