

## 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.