

MENU OURO

Entradas (Salgados):

Pastel Assado de Frango com Requeijão
Trouwinha Folhada de Brócolis com Bacon
Empada de Palmito
Coxinha de Frango
Bolinha de Queijo
Esfirra de Carne
Quibe Frito

Ilha de Finger Foods:

Mousseline de Mandioquinha Salsa com Pernil ao Barbecue
Bacalhau com Nata

Saladas:

Salpicão de Frango
Salada Cesar

Pratos Quentes:

Arroz Branco
Arroz Carreteiro
Miolo de Alcatra ao Molho de Ervas
Filé de Frango ao Molho de Queijo
Batata Salteada na Manteiga de Alecrim

Cortesia: Sobremesa

Bolo Recheado (de 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.