

MENU PÉROLA

🏠 Menu:

Patê de Gorgonzola

Patê de Alho

Cesta de Pães e Torradas

Antepasto de Berinjela

Antepasto de Abobrinha

Cuscuz á Mineira

Ovo de Codorna

Azeitonas Verdes

Azeitonas Pretas

Bolo Salgado

Dadinho de Tapioca com Pimenta Agridoce

Cream Cheese com Geleia de Frutas Vermelhas

Quibe Assado com Requeijão e Crispy de Cebola

Tábuas de Frios decoradas: Salame, Peito de peru defumado, Lombinho,

Presunto, Mozzarella, Queijo Prato, Parmesão e Queijo Gouda.

🏠 Saladas:

Salada Cesar

Salpicão de Frango ou Maionese de Legumes

🏠 Pratos Quentes:

Arroz Branco

Lagarto ao Molho de Ervas

Lasanha à Bolonhesa

Batata Gratinada

🏠 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.