

MENU PÉROLA II

Entradas: Salgados

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

Ilha de Frios:

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

🏠 Pratos Quentes:

Arroz Branco
Lagarto ao Molho de Ervas
Lasanha à Bolonhesa
Batata Gratinada

🏠 Cortesia: Sobremesa

Bolo Recheado – 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.