

## MENU PRATA

### Entradas:

Bolinha de Queijo  
Trouxinha Folhada de Frango com Requeijão  
Empada de Palmito  
Esfirra de Carne  
Coxinha de Frango  
Patê de Gorgonzola  
Patê de Alho  
Torradas

### Saladas:

Saladas de Folhas Verde  
Salpicão de Frango

### Pratos Quentes:

Arroz Branco  
Feijão a Moda Mineira  
Farofa da Casa  
Pernil à Brasileira  
Filé de Frango ao Molho de Queijo  
Macarrão Gratinado ou Macarrão ao Sugo

### 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 adamacadas (20 opções de cores), guardanapos em tecido, pratos de porcelana, talheres, copos e taças, travessas réchauds e etc.