

MENU ZAFIRA

Entradas:

Coxinha de Frango
Bolinha de Queijo
Empada de Palmito

Ilha de Frios:

Patê de Gorgonzola
Cesta de Pães e Torradas
Antepasto Berinjela
Antepasto Abobrinha
Azeitonas Verde
Azeitonas Preta
Ovo de Codorna
Bolo Salgado
Canapé Caipira
Canapé Sertanejo
Mini Batata ao Molho de Cheiro Verde
Torta de Frango Cremosa
Quibe Assado com Requeijão com Crispy de Cebola
Tábuas de Frios Decoradas: Salame, Peito de peru defumado, Lombrinho, Presunto, Mozzarella e Queijo Gouda e Provolone

Saladas:

Salada de Folhas Verdes
Salada de Batata com Bacon

Pratos Quentes:

Arroz Branco ou Arroz à Grega
Filé de Frango ao Molho de Queijo ou Lombo Suíno com Abacaxi Grelhado
Macarrão Gratinado ou Talharim a Matriciana

🏠 **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.