



Churrasco Parrilha Fogo

Entrada (todas as opções inclusas)

- Pão de alho recheado
- Provoleta argentina com geleia de pimenta vermelha
- Batata bolinha ao murro com alecrim e sal grosso
- Bruschetta de tomate, gorgonzola e manjericão feito na parrilha
- Linguiça toscana na brasa
- Drumet de frango temperado a moda
- Sobrecoxa desossada
- Panceta
- Picanha suína

Saladas (escolher 3 opções)

- Salada de maionese
- Salada vinagrete
- Salada americana (alface americana, tomate cereja e peito de frango em lascas)
- Salada tropical (alface crespa, rúcula, manga, beterraba e azeitonas)
- Salada primavera (alface crespa, tomate cereja, mussarela, bacon e croutons)
- Salada caeser (alface americana croutons e molho caesar)
- Salada italiana (rúcula, tomate seco e palmito)
- Salada de tomate
- Caponata de legumes

Molhos (escolher 2 opções)

- Molho de mostarda (mostarda, azeite e limão)
- Molho de creme de leite (creme de leite e especiarias)
- Molho de iogurte (iogurte, azeite, vinagre, cebola e alho)
- Molho de mostarda e mel
- Molho italiano tradicional

CHURRASCO PARRILHA FOGO

Acompanhamentos (escolher 3 opções)

- Arroz branco
- Arroz biro-biro
- Arroz á grega
- Penne ao alho e óleo
- Purê de abóbora com gorgonzola e catupiry
- Farofa caseira com bacon, calabresa e cebola
- Pão francês fatiado

Grelhados fateados (todas as opções)

- Bife ancho
- Chorizzo
- Picanha

Molhos

- Chimichurri
- Molho de alho

Todos itens feitos na parrilha para mesa dos convidados, garantindo assim maior suculência e maciez, servidos em tábua, proporcionando uma experiência única e saborosa

Gramatura 600 gramas por pessoa

Sobremesa (escolher 1 opção)

- Bolo de corte, acompanha sorvete de creme e calda (consulte sabores)
- Verrine de morango
- Verrine de abacaxi
- Strogonoff de chocolate ao leite com morangos
- Abacaxi grelhado com canela e açúcar
- Banana grelhado com doce de leite e sorvete
- Salada de fruta

Doces finos (todos, 3 por convidado)

- Copinho de chocolate com physalis
- Mini bombons recheados
- Brigadeiro gourmet
- Delícia de camafeu
- Surpresa de uva
- Ninho de nutella
- Casadinho de damasco



Dom Marco
buffet

Bebidas (todas as opções passado durante todo período contratado)

- Água com gás
- Água natural
- Coca cola normal
- Coca cola zero
- Fanta laranja
- Guaraná diet
- Guaraná normal

Suco natural (escolher 2 sabores)

- Suco de abacaxi com hortelã e limão natural
- Suco de abacaxi natural
- Suco de goiaba natural
- Suco de maracujá
- Suco de melancia

Bebidas alcoólicas por conta do contratante

Mesa do café (todas as opções)

- Café
- Mini churros recheados com doce de leite
- Rosquinha de nata
- Tortinhas de morango
- Tortinhas de limão



Dom Marco
buffet

Serviços

- Garçons e garçonetes
- Cozinheiro cheff
- Copeiros geral
- Churrasqueiros/parrilheiros
- Repcionistas (controle de entradas, atenção exclusiva aos noivos e finalização café)
- Maître

Materiais (cortesia)

Fornecemos todos os materiais para a realização do evento

- Toalhas de rafia adamascada cor fendy
- Toalhas de rafia adamascada cor preto
- Guardanapos de rafia adamascada cor branco
- Guardanapos de oxford cor azul royal

Cortesia

- Caixa de guloseimas contendo bolo, doces e salgados.
- Champanhe para o brinde do casal
- Gelo para gela cerveja e servir whisky
- Baldes de inox para servir cerveja
- 10 staff (isento staff do buffet)
- Ilha de água aromatizada com morango, limão
- Hortelã e alecrim. (para cerimônia no local)

Contato

Ruy (11) 95244-9150

Jeová (11) 97837-3512



Dom Marco
buffet