

Churrasco Premium

Assados e fritos (todos, média de 15 por convidado)

- Cestas de abobrinha condimentada
- Cestas de escarola
- Quiche ao creme de alho poró
- Quiche quatro queijos
- Tartes carne seca e parmesão
- Tartes de lombo suíno ao molho barbecue
- Rissoles de presunto e queijo
- Coxinha tradicional
- Mini kibe tradicional
- Pérolas de queijo

Salada (escolher 5 opções)

- Folhas verdes variadas: tomate cereja, mussarela e champignon ao molho tradicional de azeite e limão.
- Salada de grão de bico com queijo coalho
- Berinjela à italiana: cebola, pimentão assado no forno
- Salada de rúcula: tomate seco, palmito, mussarela ao molho de iogurte
- Salada de tabule clássico
- Salada cesar: alface americano, bacon, peito de peru, tomate cereja ao molho de mostarda e mel.
- Salada primavera: alface crespa, mussarela, presunto, tomate cereja ao molho de creme de leite ou molho mostarda.
- Salada de maionese tradicional
- Salada florence (penne, presunto, mussarela e maionese)
- Salada caprese
- Duo de beterraba e cenoura ralado

Prato principal (todas as opções)

- Picanha
- Alcatra
- Contra filet
- Linguiça toscana
- Sobrecoxa desossada
- Coração
- Filet de frango
- Pernil

Acompanhamentos (todas as opções)

- Arroz branco
- Arroz á grega
- Cebola ao molho
- Molho vinagrete
- Pão francês fatiado
- Farofa temperada

Massa (escolher 1 opção)

- Penne
- Farfalle
- Fusilli
- Raviole
- Capelete

Molho (escolher 1 opção)

- Molho pomodoro e ervas frescas
- Molho alfredo e brócolis
- Molho quatro queijos
- Molho rosé
- Molho a bolonhesa com ervas fresca
- Molho parisiense

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
- Salada de fruta



Lanche da madrugada (todos passado na pista)

- Batata frita servido na cumbuca
- Mini hambúrguer gourmet
- Mini pasteis de carne
- Mini pasteis de queijo

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

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



Serviços

- Garçons e garçonetes
- Cozinheiro cheff
- Copeiros geral
- Churrasqueiros/parrilheiros
- Recepcionistas (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 cerimonia no local)

Contato

Ruy (11) 95244-9150

Jeová (11) 97837-3512



Dom Marco
buffet