



Coquetel Finger Food

Canapés frios (todos servidos no início do evento)

- Dadinho de tapioca com mel
- Mini bruschetta com tomate gorgonzola e manjericão
- Spiedini de caprese ao molho pesto
- Ratatouille de berinjela ao alho frito
- Tartes de carpaccio ao molho pesto de alcaparras

Assados e fritos (todos média de 20 por convidado)

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

Finger food (montado em ilhas escolher 3 opções)

- Creme de pupunha e queijo
- Escondidinho de carne seca e purê de abóbora
- Escondidinho de carne seca e purê de batata
- Fricassé de frango
- Verrine de picanha suína com purê de mandioquinha
- Polentinha ao sôtão de cogumelos
- Polentinha mole de calabresa
- Polentinha mole de frango
- Portuguesinha, lascas de bacalhau, regado ao azeite e pimentões
- Risotinho a milanesa aos quatro queijos
- Strogonoff de frango, purê de batata e batata palha
- Strogonoff de filet, purê de batata e batata palha



Massa (escolher 2 opções)

- Raviole
- Penne
- Capelete
- Farfalle
- Fusilli

Molho (escolher 2 opções)

- Molho pomodoro e ervas frescas
- Molho alfredo e brócolis
- Molho quatro queijos
- Molho rosé
- Molho a bolonhesa com ervas fresca
- Molho parisiense (presunto, ervilha e champignon)

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

Lanche da madrugada (todos passados na pista)

- Batata frita servido na cumbuca
- Mini hambúrguer gourmet
- Milk sheik de morango e calda
- Milk sheik de chocolate e calda
- 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



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
- Repcionistas (controle de entradas, atenção exclusiva aos noivos/debutante 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