



Proposta de cardápio 1

Coquetel de entrada : Salgadinhos e canapés diversos, coquetel de frutas sem álcool

Saladas : *Escolher 3 variedades*

- Salpicão de frios
- Tropical
- Suprema de palmito com atum
- Cubos de frutas com liga de nata ou iogurte natural
- Maçã verde com passas e nozes
- Manga com nozes e nata
- Repolho roxo com passas e maionese
- Mix salad (alface americana, rúcula, alface crespa, alface mimosa, agrião)
- Legumes (vagem, tomate cereja, cenoura, brócolis, cebola, couve-flor)
- Salada Waldorf (laranja, maçã, aipo, nozes, nata, maionese)

Pratos quentes : *Escolher 2 variedades*

- Escalopes de file´ao molho madeira e champignon
- Escalopes de filé ao molho framboesa
- Medalhões ao molho mostarda
- Filé ao vinho do Porto
- Filé de frango grelhado ao molho de nata
- Dados de frango ao molho mostarda
- Escalopinho de frango ao molho laranja
- Filé de peixe grelhado ao molho de alcaparras
- Moqueca de peixe
- Peixe ao forno
- Filé de peixe ao molho de maracujá
- Lombo grelhado ao molho de hortelã

Acompanhamentos : *Escolher 2 variedades*

- Arroz branco
- Arroz a grega
- Arroz a piemontese
- Arroz com nozes
- Arroz com champignon
- Arroz com ervas finas
- Arroz ao molho Funghi
- Batata sotê
- Batata a vapor com tempero verde
- Batata palha
- Purê de maçã
- Purê de batata gratinado
- Batata gratinada
- Brócolis gratinado



- Couve-flor gratinada
- Cenoura glaciada com ervilhas
- Panache de legumes
- Rondelli de riconta com nozes
- Massas recheadas
- Massa com molhos : escolher 1 variedades :
 - Bolonhesa
 - Champignon
 - Funghi
 - 4 queijos
 - Carbonara
 - Primavera

Sobremesas : *Escolher 2 variedades ou os Docinhos Clássicos*

- Sorvete de creme com calda de chocolate
- Mousse de chocolate
- Mousse de maracujá
- Mousse de limão
- Pudim de leite
- Pudim de claras
- Chico balanceado
- Sagu com creme de baunilha
- Docinhos clássicos (18 variedades)
- Torta de bolacha
- Torta de limão
- Torta de morango
- Torta Olga
- Torta Nega Maluca
- Bolo convencional com 2 sabores a escolher

Bebidas :

- Cerveja
- Refrigerante normal e light
- Água mineral com e sem gás

O valor está calculado para 4 horas de serviço. Após este período será cobrado 5% sobre o valor total do buffet por hora adicional. Solicitamos a confirmação do cardápio, número de pessoas, horário e outros detalhes no máximo uma semana antes do evento. No momento da confirmação será cobrado o valor estimado do número de pessoas para o evento. O número de pessoas confirmado será, no mínimo, o número cobrado. Os preços estão sujeitos a alteração em decorrência das oscilações do mercado, com aviso prévio. O preço da presente proposta leva em consideração o número estimado de pessoas fornecido, podendo, desta forma, sofrer alterações caso o número de pessoas altere em 10% do total confirmado.

No valor estão inclusos garçons, copeiras, seguranças, toalhas e louças.