



## **Proposta de cardápio 2**

### **Coquetel de entrada :**

Salgadinhos e canapés diversos  
coquetel de frutas sem álcool

### **Saladas :** *Escolher 2 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 1 variedade*

Escalopes ao molho madeira e champignon  
Medalhões ao molho mostarda  
Filé de frango grelhado ao molho de nata  
Escalopinho de frango  
Filé de peixe grelhado ao molho de alcaparras  
Peixe ao forno  
Filé de peixe ao molho de maracujá

### **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  
Massa com molhos (*escolher 1 variedade*):  
Bolonesa  
Champignon  
Funghi  
4 queijos  
Rose  
Carbonara  
Primavera

### **Sobremesas :**

*Escolher 2 opções entre esses:*

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  
Torta de bolacha  
Torta de limão  
Torta de morango  
Torta Olga  
Torta Nega Maluca  
Bolo convencional com 2 sabores a escolher

***OU*** *uma opção entre esses:*

Docinhos clássicos ( 18 variedades )  
Torta de sorvete  
Petit gâteau de chocolate com sorvete de creme

### **Bebidas :**



- Cerveja Polar ou Skol
- Refrigerante Coca-cola e Guaraná Antarctica (normal e zero)
- Água mineral com e sem gás

O valor está calculado para 5 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.