



### Proposta de cardápio 3

#### **Coquetel de entrada**

- Salgadinhos e canapés diversos
- Coquetel de frutas sem álcool

#### **Saladas : Escolher 2 variedades**

- Salpicão de frios
- Tropical
- Cubos de frutas com liga de nata ou iogurte natural
- Repolho roxo com passas e maionese
- Mix salad ( alface americana, rúcula, alface crespa, alface mimosa, agrião,)
- Salada de legumes (vagem, tomate cereja, cenoura, brócolis, couve-flor )

#### **Pratos quentes : Escolher 2 variedades**

- Iscas ao molho madeira e champignon
- Dados de frango ao molho de nata
- Escalopinho de frango ao molho mostarda
- Strogonofe de carne
- Strogonofe de frango

#### **Acompanhamentos : Escolher 2 variedades**

- Arroz branco
- Arroz a grega
- Arroz com ervas finas
- Batata a vapor com tempero verde
- Batata palha
- Purê de maçã
- Batata gratinada
- Couve-flor gratinada
- Panachê de legumes
- Massa ao molho 4 queijos

#### **Sobremesa :**

- Docinhos Clássicos – 18 variedades



## **Bebidas :**

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

O valor está calculado para 5 horas de serviço, incluindo as bebidas. 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.