

FESTA DE BOTEÇO

Cardápio

o cliente escolhe os itens

porções individuais

1ª opção

Escondidinho de carne seca

Escondidinho de frango

Escondidinho de carne moída com tempero baiano

Mine bacalhoda

2ª opção

Caldinho de feijão carioca

Caldinho de feijão preto

Caldinho de mandioquinha com paio

Caldinho de milho com frango

Caldinho de costela com mandioca

Caldinho de abobora com bacon

Caldinho de abobora carne seca

Guisado de camarão com abobora

Porções

Mandioca frita

Calabresa acebolada

Batata frita ou mandioca

Porção de queijo com azeitonas

Mix de amendoins crocantes

Stick de frango, filet

Stick de carne, baby beef

Stick de queijo prato presunto e azeitonas

Polenta frita

Mine espeto mixto na chapa

Mine pastel de queijo

Mine pastel de carne

Lanches

Pernil tradicional

Pernil no bafo com vinho branco

Carne louca

Salgados

Coxinhas de Frango

Bolinhas de Queijo

Bolinho de calabresa

Bolinho de mortadela

Bolinho de carne
Croquete de Carne
Croquete de Frango
Esfihas de Carne
Esfiha de Frango
Esfiha de Escarola
Esfiha de Pizza
Risoles de Queijo Cremoso

Bebidas

Cachaça de alambique pura direto da roça
Caipirinha tradicional de limão
Refrigerantes,
Água mineral com e sem gás
02 tipos de sucos concentrado. Laranja, uva.
Cervejas

Sobremesa

Salada de frutas com sorvete de creme

Tempo de serviço: 4 horas

Nosso serviço de alimentos e bebidas é A VONTADE do início ao final da Festa, Dentro do horário estipulado no Contrato.

Sugestão do Chef

Escondidinho de carne seca

Caldo de camarão com abobora

Porções

Mandioca frita
Calabresa acebolada
Mix de amendoins crocantes
Stick de queijo prato presunto e azeitonas
Mine espeto mixto na chapa

Salgados

Coxinhas de Frango
Bolinhas de Queijo
Bolinho de mortadela
Bolinho de carne
Croquete de Carne

Bebidas

Cachaça de alambique pura direto da roça, cerveja,
Caipirinha tradicional de limão
Refrigerantes, zero e normal coca cola e antártica.
Água mineral com e sem gás
02 tipos de sucos concentrado. Laranja, uva.

Sobremesa

Salada de frutas com sorvete de creme

PACOTES DE BEBIDAS ALCOLICAS ADICIONAIS A SEU ORÇAMENTO

Incluso todo material gelo e copos e Mão de obra para servir

Serviços de bartender's com estrutura completa: Com drinks com e sem álcool

Cerveja: Skol / Itaipava / Brahma: servido nas mesas em balde com gelo

Chopp: inclusa chopeira elétrica mão de obra e copos

Nosso serviço de alimentos e bebidas é A VONTADE do início ao final da Festa, Dentro do horário estipulado no Contrato.

BUFFET DE CHURRASCO TCHÊ.....

Cardápio

Picanha

Alcatra

Maminha ou fraldinha

Linguiça Toscana (Sadia ou Aurora)

Costelinha

Coração de frango

Frango (Drumett)

Queijo de coalho

Acompanhamentos e saladas

Arroz branco
Farofa
Maionese
Salada verde (alfaces, rúcula, agrião, tomate fresco e queijo)
Vinagrete
Molho para salada
Molho de pimenta caseiro
Pão francês

Sobremesa (1 opção)

Salada de frutas com sorvete
Frutas carameladas com sorvete
Frutas frescas: melancia, abacaxi, melão, manga, uva.
Pudim de leite condensado, mouse de chocolate ou maracujá.
Doces em compota com queijo fresco (três tipos a sua escolha)
Banana, abóbora com coco, pêsego abacaxi doce de leite.

Bebidas

Refrigerantes
Água mineral com e sem gás
01 tipo de suco
Cerveja

Estrutura inclusa no orçamento - churrasqueiros, copeira, garçons uniformizados.

Mesa e toalha para montagem do Buffet, rechaud, copos, talheres, pratos churrasqueiras, peças em vidros temperados, taças ornamentais, caixas térmicas, gelo, e outros.

Formas de Pagamento

50% na reserva da data e restante até a data do evento.
Boleto, cheque, depósito bancário.
Serviços de Buffet com 5 horas de duração.

Obs: Alteramos o cardápio conforme o gosto do cliente

Cardápio de espetinhos

Espetinho bovino com carnes selecionadas
Espetinho de Kafta bovino especial
Linguiça toscana
Espetinho de peito de frango
Espetinho de lombo c/ abacaxi

Acompanhamentos

Arroz branco
Maionese
Farofa
Vinagrete
Molho de pimenta
Salada verde
Pães

Sobremesa

Salada de frutas com sorvete

Bebidas

Água sem gás
Refrigerantes
Cervejas

Mão de obra

Churrasqueiro / copa / garçom, em quantidade suficiente para o evento

Materiais inclusos

Pratos, copos e talheres descartáveis
Mesa e toalha para a montagem do Buffet, rechaud,
carvão, travessas de inox
Caixas térmicas, gelo e outros

Formas de Pagamento

50% na reserva da data e restante até a data do evento.
Boleto, cheque, depósito bancário.
Serviços de Buffet com 4 horas de duração

OPÇÕES PARA ESCOLHA DO CLIENTE

Mão de obra profissional

- Churrasqueiro**
- Garçom**
- Copeira**

Opções em espetinhos

- Medalhão de alcatra**
- filé peito de frango**
- Espetinho de cupim**
- filé peito de frango com bacon**
- filé coxa de frango**
- filé coxa de frango com bacon**
- Medalhão filé peito de frango**
- Tulipa (asa de frango)**
- Coração de frango**
- Copa lombo**
- lombo com abacaxi**
- Misto suíno, bovino**
- Picanha suína**
- Barriga Torresmo**
- linguiça Toscana fina**
- linguiça Toscana fina Apimentada**
- linguiça calabresa defumada**
- linguiça de frango**
- Pão de alho**
- Queijo Coalho**

Carne em peça

- () Picanha bovina maturada
- () Picanha fresca
- () Miolo de alcatra
- () Maminha
- () fraldinha
- () Contra filé

Carne assadas no bafó

- () Cupim no bafó
- () Costela bovina no bafó
- () Costelinha suína assada
- () leitão
- () Pernil com ervas
- () Alcatra com provolone

Saladas e Acompanhamentos

- () Salada de maionese com penne
- () Salada de berinjela
- () Salada de macarrão com frios
- () Salada de macarrão com rúcula
- () Salada de grão de bico com ovos de codorna
- () legumes na manteiga
- () Batata salte
- () Batata em cubos com ervas e azeite
- () Mine batatas ao vinagrete
- () Caponata de legumes
- () Salpicão de frango
- () Salpicão de bacalhau
- () Salada de folhas verdes
- () Salada tricolore (cenoura, beterraba e repolho ralado)
- () Maionese tradicional

- Maionese com atum**
- Molho de pimenta**
- Molho vinagrete**
- Pão francês**
- Arroz branco**
- Arroz com frango desfiado**
- Arroz com bacalhau desfiado**
- Arroz com lentilha**
- Arroz com brócolis ao alho**
- Arroz do chef com bacon, calabresa, ovos, cebola, pimentão e cheiro verde.**
- Arroz com carne seca**
- Arroz com a Grega**
- Farofa industrializada**
- Farofa caseira**
- Farofa com farinha de milho**
- Feijão tropeiro**
- Tutu a Mineira**

Sobremesas

- Bolo (sabores a sua escolha)**
- Cascata de chocolate com 6 tipos de frutas**
- Mesa de frutas (8 tipos)**
- Sorvete de massa**
- Frutas flambadas com sorvete**
- Salada de frutas com sorvete de creme**
- Doces caseiros banana, abóbora com coco, leite, maçã com canela**
- Picolé (limão suíço, coco, chocolate, morango)**

COFFE BREAK E LANÇAMENTO DE PRODUTOS

Cardápio tradicional

Mix de amendoins expostas em mesas e balcão

Patês e antepasto: alternando duas opções por dia.

Caponata italiana / sardela.

Patê de azeitonas pretas com 2 queijos

Patê de ricota fresca tomate seco

Patê de ervas finas

Patê de frango

Acompanha mine torradas variadas

Opções Quentes: duas opções por dia

Mini pizzas de mussarela e ou calabresa

Coxinha

Bolinho de queijo

Empada de palmito

Empada de Camarão

Bebidas:

Refrigerantes de 1ª linha light e normal

Água mineral com e sem gás

Laranja e uva

Café e taça de balas

Opção para feira

Salgados Industrializados

Batata Ruffles

Amendoim Chileno

Amendoim Pimenta

Ovinhos de Amendoim

Amendoim Japonês

Amendoim Ervas

Bolinhas de Bacon

Castanha de Caju

Petiscos e Pastas com pães e torradas

Pasta de berinjela

Pasta de ervas

Sardela

outras

Queijos

Provolone

Parmesão

Estepe

Nozinho

Presunto

Peito de Peru

Frios

Salame Italiano

Lombo

Presunto

Mini Sanduíches Frios –

Peito de Peru, Queijo Prato, Alface, Tomate e Pasta de Ricota
Lombo Canadense, Mussarela, Raspas de Beterraba e Molho de
Mostarda

Salame Italiano, Cheddar, Queijo Prato e Alface Americana Picada
Presunto, Queijo Prato , Pasta de Quatro Queijos, Alface e Tomate

Cafeteria

Café

Petit Four amanteigados

Mini Balas

Bolinhas de Amendoim c/Chocolate

Bebidas Frias

Refrigerante zero e normal (Linha Coca Cola e Antarctica)

Água Mineral

Duas opções de sucos

3° sugestão

Cafeteria

Café e Capuccino
Petit Four amanteigados
Mini Pão de Queijo
Mini Bombons
Mini Balas
Bolinhas de Amendoim c/Chocolate

Bebidas Frias

Sucos Diversos (02 opções / dia)
Refrigerante Zero e normal (Linha Coca Cola e Antarctica)
Água mineral c/ e sem gás

Salgados Industrializados

Batata Rufles
Amendoim Chileno
Amendoim Pimenta
Ovinhos de Amendoim
Amendoim Japonês
Amendoim Ervas
Bolinhas de Bacon

Queijo cremoso Servidos com :

Geleia de Amora
Geleia de Damasco
Geleia de Frutas Vermelhas
Geleia de goiaba

Pastas e Antepastos- Servidos c/ Torradas

Tomate Seco c/ Manjericão, Atum c/ Alcaparras
Quatro Queijos, Peito de Peru, Ervam Finas

Salgados Fritos e Assados

Fritos - Coxinha de Frango, Mini Kibe, Pérolas de Queijo, Risolis de Tomate Seco
Assados - Empadas de Palmito , Esfira de Carne, Barquete de Brócolis c/
Parmesão e Trouxinhas de Carne Seca

Mini Sanduíches Frios

(Baguetes de Parmesão e Gergelim/Pão de Forma e Integral/Mini Rosetas e Croissant)
01- Tomate Seco, Queijo Branco, Catupiry e Rúcula
02- Peito de Peru, Queijo Prato, Alface, Tomate e Pasta de Ricota
03- Lombo Canadense, Mussarela, Raspas de Beterraba e Molho de Mostarda
04- Blanquet de Peru, Queijo Prato, Raspas de Cenoura, Requeijão, Orégano e Alface

05- Salame Italiano, Cheddar, Queijo Prato e Alface Americana Picada

06- Presunto, Queijo Prato, Pasta de Quatro Queijos, Alface e Tomate