



## MESA DE FRIOS COM MASSAS I

### **EMPATADOS DE ENTRADA:** (servido diretamente nas mesas dos convidados)

Quibe  
Coxinha  
Esfiha de Carne  
Bolinha de Queijo  
Empada de Palmito  
Enrolado de Presunto e Queijo

### **MESA DE FRIOS:** (aparador montado com os itens a vontade dos convidados)

Cesto de Pães e Torradas variados  
Salpicão de Frango  
Míni Cuscuz de Frango  
Pernil Assado  
Azeitonas Chilenas (pretas e verdes)  
Cestinhas com creme de Palmito  
Queijo Parmesão  
Lagarto ao Scabeche  
Torta de Frango ou Alho Poro  
Bolo salgado de Frango ou Atum  
Quibe cru c/azeite  
Antepastos de Berinjela  
Patê de presunto  
Salame  
Lombinho  
Poulet de Frango  
Queijo Prato  
Mussarella  
Presunto Magro

### **MASSAS:** (servido em aparador a vontade dos convidados)

Conchiglione de Frango ou Quatro queijos ao molho branco, vermelho ou rose

### **BEBIDAS:** (consumo livre)

Open Bar (Barmens confeccionando Caipirinhas, Caipiroskas e Saqueritas de frutas)  
Cerveja Antarctica, Brahma ou Skol  
Suco Natural de Laranja e Abacaxi  
Coca-Cola normal e Coca-Cola zero  
Guaraná Antarctica normal e Diet  
Água mineral em copos de 200 ml

### **MESA DE SAÍDA:**

Café Colonial  
Licores  
Pettit Four

### **VALORES:**

- R\$ 60,00 por pessoa
- R\$ 66,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes e água)
- R\$ 68,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, água e sucos)
- R\$ 82,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, água, sucos e cerveja)
- R\$ 92,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, água, sucos, cerveja e Open)

### **INCLUSO NO ORÇAMENTO:**

Mesas redondas de 06, 08 ou 10 lugares, Cadeiras, Toalhas de Mesa, Aparadores, Pratos de Mesa e Sobremesa, Talheres de Mesa e Sobremesa, Xícaras de Café, Travessas, Bandejas e Baixelas, Taças diferenciadas, Guardanapos de Tecido, Materiais de Cozinha, Mão de Obra de Garçons (01|15), Cozinheiras, Churrasqueiros, Limpeza e Auxiliares, Barmens, Maitrê e Seguranças.