



FEIJOADA

ENTRADAS: (servido diretamente nas mesas dos convidados)

- Míni Pão Frances
- Vinagrete
- Torresmo a pururuca
- Mandioca Frita

PRATOS FRIOS: (servidos no aparador)

- Maionese de Legumes
- Salada Mix Verde (Alface, Rúcula e Agrião)
- Limão em cubos
- Molho próprio para Saladas

ACOMPANHAMENTOS: (servidos no aparador)

- Arroz Branco
- Couve com Bacon
- Farofa a Mineira

PRATO PRINCIPAL: (servidos no aparador)

- Feijoada completa (gorda)
- Feijoada Light
- Frango Grelhado (coxa e sobre coxa de frango grelhada)

BEBIDAS: (consumo livre)

- Open Bar (Caipirinhas de Frutas com Vódka, Saque e Cachaça)
- Cerveja Antartica, Brahma ou Skol
- Suco Natural de Laranja e Abacaxi
- Coca cola e Coca cola zero
- Guaraná Antartica normal e Diet
- Água mineral com e sem gás

VALORES:

- R\$ 48,00 por pessoa
- R\$ 54,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes e água)
- R\$ 56,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, água e sucos)
- R\$ 70,00 por pessoa c bebidas (refrigerantes, água, sucos e cerveja)
- R\$ 80,00 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 em tecido, 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|20), Cozinheiras, Churrasqueiros, Auxiliares, Barmens, Maitrê e Controladores de Acesso.