

BUFFET DE CREPE SUZETE ESPECIAL

• ENTRADA: Coquetel com Salgados Mini Opções à Escolher

Coxinha Frango	Cox. Frango Catupiry	Risole carne	Coxinha Creme
Kibe	Mini esfiha carne	Risole misto	Bolinha de queijo
Mini quiche queijos	Mini quiche alho poro	Ris. Milho catupiry	Empadinha Palmito
Bolinho Bacalhau	Mini pizza coquetel	Ris. camarão catup	Croquete de carne
Folhado calabresa	Folhadinho misto	Ris.mus.c/tom. seco	Folheado misto

Mais opções consulte a Vem Que é Festa.

• ENTRADA: Coquetel com Canapés

Coquetel de Milho, Espanhola, Marula e Maçã Verde

Canapés de Azeitona

Canapés de Tomate Seco

Canapés de Queijo

• MESA DE SALADAS:

Salada tropical com alface americana e queijo

Rúcula com tomate seco

Agrião com Manga

Tomate com Palmito

Cenoura Ralada + Beterraba Ralada

Todas as Saladas Serão Decoradas em Travessas de Inox

Molhos Para Tempero: Azeite, Vinagre, Shoyo, Molho Ingles e Molhos Hellmans.

• RECHEIOS DOS CREPES SALGADOS:

Frango com Catupiry

Camarão com Catupiry

Pizza Queijo Tomate e Orégano

Palmito ao Creme

Presunto e Queijo

Calabresa com Queijo

Quatro Queijo

Mussarela

• ACOMPANHAMENTO DO CREPE SALGADO:

Molho ao Sugo Servido em Rechaud

Molho Branco Servido em Rechaud

Queijo Parmesão

• **RECHEIOS DOS CREPES DOCES:**

Banana com Canela

Banana com Chocolate

Doce de leite

Goiabada

Brigadeiro

Romeu e Julieta

• **ACOMPANHAMENTO DO CREPE DOCE:**

Sorvete de Creme, Calda de Chocolate, Castanha e Granulado.

• **BEBIDAS: Não Alcolicas**

Coca Cola, Guarana Antártica, Sukita, Soda Limonada. Incluso Diet

Água Mineral Sem Gás.

• **MATERIAL E MÃO DE OBRA:**

Mesa de Buffet Com Toalhas / Pratos de Porcelana, Talheres de Inox, Chapa do Crepe, e Utencílios Para o Serviço Descrito.

Crepeiro, Auxiliar, Garçom, Copeira, Conforme o Numero de Convidados.

• **ENCERRAMENTO:**

Bolo Tradicional Confeitado, Incluso Pratos de Sobremesa Porcelana e Talheres.

Docinhos Tradicional

Mesa de Café Básico com Pet Four e Docinhos Sortidos.

• **OPCIONAIS COMPLEMENTOS PARA AGREGAR AO PACOTE:**

Illa fria: Mesa de frios sortidos (prato, mussarela, gouda, minas, gorgonzola, parmesão, presunto, peito de peru, blanquet, salame italiano, peito de peru, lombo canadense etc.), antepastos sardela, berinjala italiana, patê de azeitona, pães italiano e francês.

Coquetel de Salgados: Com mais de 30 opções a escolher.

Cerveja – Skol, Brahma ou Itaipava.

Chopp Germânia + Chopeira tradicional

Chopp Brahma + Chopeira tradicional

Mão de obra extra: Garçom / Garçonete / Churrasqueiro / Copeira - para itens adicionais.

Sobremesas: Bolo tradicional + docinhos tradicionais + serviços, pratos sobremesa porcelana e talheres.

Tortas finas- (maracujá, limão, torta mousse chocolate, tiramissu, morango, calipso, alemã)

Complementos para café:

Buffet Vem Que é Festa

R. Três Pedras 637 – Vila Alpina – CEP 03209-010

011 – 2304-4994 / Nextel: 7735-2998 / ID: 100*245386 – www.vemqueefesta.com.br.com.br

Atendimento: 2ª a Sexta – 09:00 hs às 18:00hs e Sab das 09:00hs às 13:00hs.

Mini tortinhas de frutas.

Mini Carolina.

Locação Samovar.

Outros consulte nos.

Agradecemos seu contato e colocamo-nos a vossa disposição para realizarmos esclarecimentos e novas sugestões.