

BUFFET DE MASSAS – TRADICIONAL ESPECIAL

• ENTRADA: Coquetel com Salgados Mini 6 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

Coquetel de Milho
Coquetel Espanhola
Coquetel Marula
Coquetel Maçã Verde

• ENTRADA: Mesa de Ante Pastos

Pães Italianos e Francês
Sardela
Berinjela
Patê de Azeitona

• 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.

• FESTIVAL DE MASSAS:

• Massas secas:

Espaguete, Pene, Parafuso, Talharine, Gravatinha. **Opcional 3 tipos**

• Massas Recheadas:

• Capelete de Carne, Tortelone de Frango, Lunette de Mussarela com Tomate Seco, Raviole de Ricota com Nozes, Fagotine de Quatro Queijos. **Opcional 3 tipos**

• Gratinados:

Lazanha tradicional à bolonhesa, Rondele Misto ou Canelone de Frango. **Opcional 1 Tipo**

• Molhos:

Molho ao Sugo, Molho à Bolonhesa e Molho Branco.

- **Ingredientes para preparo das massas:**

Presunto, Mussarela, Calabresa, Bacon, Gorgonzola, Champignon, Manteiga, Orégano, Salsinha, Manjeriçã, Tomate Seco, Catupiry, Alcaparras, Azeitona, Alho Frito ... etc.

- **BEBIDAS: Não Alcólicas**

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, Forno, Fogão, Cubas de Inox, Frigideiras e demais Utencílios Para o Serviço Descrito.

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

- **ENCERRAMENTO DO BUFFET DE MASSAS:**

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

Docinhos Tradicional

Mesa de Café Basico com Pet Four e Docinhos Sortidos.

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

Ilha 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 + Choqueira tradicional

Chopp Brahma + Choqueira 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, mousse chocolate, tiramissu, morango, calipso, alemã)

Complementos para café:

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.

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.