

Botecco em casa



• ENTRADA: Petisco

Azeitonas

Amendoim

Batata bolinha

• FRIOS:

Salame fatiado

Provolone em cubinhos com azeite e orégano

• PASTELZINHO:

Carne

Queijo

• PORÇÕES:

Batata frita palito

Calabresa acebolada com pães fatiados

Salgadinhos: Coxinha creme, bolinha de queijo, croquete de bacalhau.

Escondidinho de carne seca (Individual).

• BEBIDAS: Não Alcólicas

Coca cola, guarana antártica, sukita, soda limonada, incluso diet.

Cerveja (brahma, skol e itaipava)

Água mineral sem gás.

Incluso copos / gelo / garçom ou (garçonete) para o serviço dos refrigerantes e cerveja.

• MATERIAL E MÃO DE OBRA:

Levaremos todos utensílios para o serviço descrito, fritadeira elétrica, forno e fogão de alta pressão.

Equipe treinada e uniformizada, cozinheiro, auxiliar, garçom, copeira, conforme o numero de convidados.

• 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, berinjela italiana, patê de azeitona, pães italiano e francês.

Botecco em casa



Sobremesas: Bolo tradicional e docinhos tradicionais.

Sobremesas: Salada de fruta com leite condensado.

Tortas: Morango, limão, maçã, maracujá, kiwi, pêssigo, chocolate, coco, uva.

Sorvete: Sorvete de creme com calda de chocolate, castanha e granulado.

Mão de obra extra: garçom / garçonete / copeira.

Complementos para café:

Mini tortinha de frutas.

Mini Carolina.

• LOCAÇÃO DE MATERIAL PARA AGREGAR AO PACOTE:

Copo de wisk.

Taça de vinho Tinto.

Taça de vinho Branco.

Taça fluit.