



BUFFET DE FEIJOADA – TRADICIONAL

• ENTRADA: Aperitivos / Petisco

Caipirinha
Mandioca frita
Polenta frita
Bacon frito
Linguiça calabresa portuguesa

• BUFFET DE FEIJOADA: Montamos o nosso buffet de feijoada com carnes separadamente, para que seus convidados escolham as que deseja.

Carne seca
Costelinha de porco
Paio
Lombo
Pé
Rabo

• GUARNIÇÕES DO BUFFET DE FEIJOADA:

Arroz branco
Couve à mineira
Polenta frita
Bisteca de porco
Mandioca frita
Farinha de mandioca
Laranja fatiada
Molho de feijão apimentado

• BEBIDAS: Não alcólicas

Coca cola, Guaraná 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, cumbucas de barro, fogão de alta pressão e utensílios para o serviço descrito.
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.

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

Sobremesas: Bolo tradicional e docinhos tradicionais.

Sobremesas: Salada de fruta com leite condensado

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

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

Cerveja: Skol, Brahma ou Itaipava.

Mão de obra extra: garçom / garçonete / copeira – para itens adicionais

Complementos para café:

Mini tortinha de frutas.

Mini Carolina.

• LOCAÇÃO DE MATERIAL PARA AGREGAR AO PACOTE:

Toalha branca de mesa 1,50 X 1,50

Toalha cobre mancha 0,70 X 0,70

Copo chopp pilsen

Copo de wisk

Taça de vinho Tinto

Taça de vinho Branco

Taça fluit