
Cardápio para Churrasco Máster

- **Bebidas:**

- Refrigerantes (Coca-Cola, Guaraná Antarctica, Soda, Fanta Laranja, Fanta Uva) Coca-Cola zero
- Suco de abacaxi, Manga, Uva, Caju, Goiaba, Maracujá, Limão. (02 opções)
- Água com e sem gás

- **Entrada II - Salgadinhos quentes:**

Coxinha
Pérola 04 queijos
Croquete de Carne
Rissoles de Queijo e Presunto
Tubete de Calabresa
Rissoles de Palmito
Rissoles de Carne
Bolinha de Queijo

Carnes:

Picanha, Maminha, Medalhão de Filé Mignon com bacon, Contra Filé, Coxa com sobrecoxa, lingüiça, Bisteca suína, Pão de Alho

Acompanhamentos:

Arroz Branco, Farofa temperada quente , Penne com Molho bolonhesa

Saladas:

Alface Lisa, Alface Roxa, Rúcula, agrião, Acelga, Repolho
Tomate , cenoura em lâminas com salsinha, Beterraba cozida, Pepino, Batatinhas temperadas, cebola no azeite, Milho Verde, Ervilhas, Azeitonas, Vinagrete
Salada de Maionese, molhos para saladas.

- **Bolo com 02 Camadas de Recheio: (escolher 01 opção) será servido com sorvete de creme ou Maracujá**

Creme Paris com Pêssego, ou abacaxi, ou Morango (conforme época das frutas)
Beijinho de Coco ou Beijinho de abacaxi com coco
Creme de Doce de leite com ameixas
Brigadeiro
Baba de Moça
Danete
Prestígio
Dois Amores (Doce de Leite e Chocolate meio amargo)
Sonho de Valsa
Floresta Branca ou Negra
Sensação – Creme de chocolate com morangos
Chocolate com Mousse de Maracujá
Nozes

- **Sobremesa:**

Sorvetes de : Creme ou mousse de maracujá ou Chocolate ou Morango

- **Docinhos :**

Brigadeiro Tradicional
Beijinho de coco
Delícia de Maracujá
Bicho de pé
Mini Camafeu de nozes banhado no chocolate (Para a mesa do bolo)
Mini Bombom decorado (Para a mesa do bolo)

- **Encerramento com mesa de café, e Petit Fours variados**
- **Equipe:** O Buffet comparecerá com profissionais qualificados e uniformizados, bem como: Garçons, Copeira, auxiliar de cozinha, recepcionista e gerente do buffet
- **Material Incluso:** O buffet é responsável pelos materiais necessários para a execução dos serviços relativos ao Buffet (Pratos para Refeição e Sobremesa em porcelana branca, Copos para Bebidas adequada aos Cardápio escolhido, Garfo de Refeição e Sobremesa, Faca de Refeição, Xícaras e Samová.
- **Materiais Extras (Custos Adicional):**
- Colher e Faca para sobremesa, Taça para sorvete, Taça para Shop ou Cerveja, Copo para Whisky, Taça para Espumante, Guardanapo de Boca Branco ou na Cor da Decoração.
- **Serviços opcionais:**

Segurança – R\$ 150,00

Monitora de Higiene (Toaletes) – R\$ 120,00

Garçon Extra: para serviços adicionais - Whisky ou Vinho ou Chopp ou cerveja – R\$ 150,00 +
Taxa de Louça adequada por tipo de bebida R\$ 0,60 por unidade

Caso o Espaço não disponha de refrigeração suficiente para as bebidas o gelo será por conta do cliente.

Crianças pagantes a partir de 07 anos, abaixo de 07 anos até 10 crianças (livre de débito),
Os itens quebrados ou avariados durante o evento, deverão ser reparados pelos noivos, o custo dos materiais utilizados no evento, será anexado ao contrato como cláusula integrante do contrato para efeitos legais.

De Acordo:

Buffet Montana Festas e Eventos

Cliente: