



Cardápio Linha Italian Plus (Festival de Massas)

Bebidas: (Sucos e Refrigerantes - Servidos em Jarras via Garçom)

Suco (Artificial e Concentrado): Abacaxi e Cajú

- ✓ Refrigerantes: Coca-Cola, Pepsi, Guaraná Antartica, Soda Limonada, Sukita Uva e Sukita Laranja.
- ✓ Refrigerante Zero
- ✓ Água Mineral e água com Gás
- ✓ **Entrada Fria:** Canapés de Tomate Seco e Azeitona, servidos em Torradinhas (uma porção por Mesa na chegada dos convidados - servido pelo garçom em pratinho de porcelano coletivo por Mesa).
- ✓ **Salgados Fritos: (Servidos após as entradas, durante todo evento - servido pelo garçom em cestinhas coletivo por mesa)**

Coxinha Tradicional

Kibe

Croquete de Carne

Rissoles de Palmito

Rissoles de Carne

Almofada Mista (Queijo, Presunto, Tomate e Orégano)

Pérola 04 queijos (envolvido no macarrão)

Crespino de Carne (Bolinho de Carne com azeitona envolvido no macarrão)

Tubete de Queijo (Mussarela e orégano)

Bolinho de Calabresa

- ✓ **Salgados Assados: (servido após as entradas, durante todo evento - servido pelo garçom em cestinhas coletiva por mesa)**

Esfiha de Carne

Empada de Palmito

Calzone de Calabresa

Pastel de Forno de Frango com requeijão

Doguinto (Salsicha)

- ✓ **Cardápio jantar: (Serviço Franco Americano - Disposição em Rechouds no Buffet)**
- ✓ Penne com molho Branco, Bacon e Azeitonas
- ✓ Raviole de queijo com Molho Calabrês
- ✓ Nhoque com Molho Bolonhesa
- ✓ Rondeli Presunto e Queijo com Molho ao sugo ou rosê
- ✓ Salada de Folhas finamente decorada (Conforme época)
- ✓ Salada de Legumes (Conforme época)

Bolo: Servido com sorvete sabor Creme (Servido individualmente por convidado em porcelana Branca). Será disponibilizado aos convidados 01 hora antes do evento.

Abacaxi ou Pêssego com Creme Paris

Abacaxi com Coco (Beijinho)

Ameixa com Creme de Doce de Leite

Dois Amores: Creme de doce de Leite e Creme Chocolate Meio amargo

Floresta Branco ou Floresta Negra

Prestigio

Danete (Chocolate meio amargo)

Brigadeiro

Sabores Extra: Damasco, Nozes, Trufado e Sonho de Valda - acréscimo de R\$ 3,00 por pessoa

- ✓ **Docinhos: (Todos)** - Servido em bandeja via garçom diretamente aos convidados 01 hora antes de encerrar o evento.

Brigadeiro Tradicional

Morangote

Beijinho de Coco

Mini Tortinha de Morango

Mini Tortinha de Limão

- ✓ **Mesa do Café: (O mesmo será disponibilizado 30 minutos antes do término do evento e será servido por uma Garçonete do Buffet).**

Café, 02 Tipos de Petiti Four, Adoçante, Açúcar e utensílios (Samová e Xícaras com Pires)

Esclarecimentos gerais:

- ✓ Para Coquetel , oferecemos o serviço de 01 Garçom para cada 30 convidados e jantar 01 garçom a cada 25 convidados.
- ✓ As Bebidas pertinentes ao Cardápio, é de responsabilidade do Buffet , serão servidas via Garçom em Louças adequadas.
- ✓ As Bebidas fornecidas pelo cliente, será cobrado Taxa de rolha, conforme descrito acima.
- ✓ O Buffet Montana não dispõe de gerador, não sendo o mesmo responsabilizado por horas adicionais em eventos , em caso de queda de energia no salão contratado pelo cliente.
- ✓ Caso o cliente se interesse por gerador, podemos indicar empresa especializada para esta prestação de serviços.
- ✓ Em casos , em que o cliente fornecer Doces finos, os mesmos deverão ser entregues já acomodados em forminhas Decorativas, não cabendo esta responsabilidade ao Buffet; O Buffet apenas fará a disposição dos doces na Mesa do Bolo.
- ✓ Crianças serão consideradas pagantes á partir de 07 Anos.

- ✓ O Buffet terá margem de segurança de alimentação até 10 pessoas como folga; além do número de pessoas contratadas, independente do Cardápio escolhido. Se na data do evento, o número de convidados exceder ao que foi combinado em contrato; o contratante fará o pagamento dos excedentes ao final do evento.
- ✓ O Buffet oferecerá um Lanche aos Staffs livre de débito, no máximo até 10 pessoas.
- ✓ O Buffet não é responsável por distribuir Lembrancinhas á padrinhos, Madrinhas, Convidados e apetrechos de Balada.
- ✓ O Buffet não é responsável por higienização dos Banheiros do salão durante o evento; exceto se contrato este serviço como opcional - Monitora de Higiene para Toaletes R\$ 120,00
- ✓ Incluso todos os utensílios necessário para execução dos serviços de Buffet, pratos, louças, copos, talheres, jarras, bandejas, xícaras, Samová e Guardanapo de Papel.
- ✓ Quando contratado somente o serviço de Buffet, será incluso Toalha Longa Branca e guardanapos em tecido Branco.
- ✓ Toalhas e Guardanapos em cor, serão considerados itens adicionais com custos á parte (Toalha R\$ 30,00 cada e Guardanapo de Boca R\$ 1,50 cada).
- ✓ Em caso de Convidados excedentes, quebra, falta ou avaria nos materiais da decoração ou do Buffet, deverão ser reparados amigavelmente ao final do evento.

Opcionais (Custos por item):

Cerveja : Itaipava **R\$ 17,00** ou **Skol R\$ 19,00** por convidado adulto (servido á vontade)

Outras bebidas, como vinhos, espumantes, wisky ou outros podem ser trazidos pelos contratantes, ficando sob sua responsabilidade o container para acomodação e gelo para refrigeração dos mesmos (nos casos em que o salão de festas não dispôr de refrigeração suficiente).

Bebidas fornecidas pelo cliente: Será cobrado o serviço de Garçon (Extra) a cada 100 convidados - Taxa de R\$ 150,00 por tipo de Bebida e Taxa de Louça adequada (R\$ 0,70 por copo ou Taça), o gelo será por conta do contratante.

Toalhas trabalhadas para Mesa de Convidados adicional: R\$ 30,00 cada (A título de locação).

Festival de Sorvetes de Massa com Guloseimas:

Serão 05 sabores á escolha do cliente, servido 02 horas antes de encerrar o evento como sobremesa.

Será disponibilizado um Buffet, com as opções dos sorvetes a escolha do convidado e servidos por garçõnete. O mesmo acompanhará várias guloseimas, bem como: Granulados, Xerem, Caldas diversas, Bala de Goma, Leite em Pó, Leite Condensado, Palitinhos de Wafer com Chocolate, marshmallow e Chantilly. Podendo; caso o cliente deseje, incluir Calda de Chocolate quente (Custo á parte) - valor para esta opção sem a Calda - R\$ 9,50 por convidado.

Regulamento Desta Promoção:

- **Validade desta promoção: 15/07/2017 a 31/12/2018** para eventos contratados e realizados " somente neste período)
- Forma de Pagamento: Os pagamentos poderão ser realizados através de Cheque e boleto bancário (será cobrado a tarifa bancária para emissão dos boletos- R\$ 14,20 por Boleto emitido).
- O parcelamento poderá ser em até 18 vezes da seguinte forma:
- Sendo que 70% do valor do contrato **deverá ser liquidado via parcelamento até 15 dias antes da data do evento** e 30% restante (pós Festa), poderá ser parcelado **somente no cartão de crédito** com acréscimo de 7% por parcela , a ser combinado entre as partes.

De Acordo,

São Paulo,de de 201.....

Buffet Montana Festas e Eventos

Contratante: