

Cardápio para Prato Quente Plus

- **Coquetel de Entrada com ou sem álcool (01 Opção):**
- Coco, Espanhola, Morango, Maracujá, Pêssego e Chocolate
- **Bebidas:**
- Refrigerantes normal (Coca-Cola, Guaraná Antarctica, Soda Limonada, Fanta Laranja, Fanta Uva)
- Linha Zero (Coca-Cola, Guaraná e Soda)
- **Suco Concentrado** ou Fruta da época: Abacaxi, Manga, Uva, Goiaba, Cajú, Maracujá e Limonada Suíça **(02 opções)**
- Água com e sem gás

- **Entrada Quente com Salgados Fritos:**

Coxinha de Frango
Tubete de Calabresa com queijo
Croquete de Carne
Rissoles de Palmito
Rissoles de Pizza (queijo e Presunto)
Rissoles de Carne
Tubete de Lombo Defumado com Catupiry
Bolinha de queijo
Pérola 04 queijos
Croquete de Camarão
Kibe

- **Entrada Quente com Salgados Assados:**

- Empadinha de Palmito ou Frango ou Camarão
- Pastelzinho de Forno Palmito, Queijos ou Frango
- Esfiha de Carne ou Frango ou Calabresa

➤ **Pratos Quentes, servido á vontade em Rechouds:**

1. **Carne Branca:** (01 opção)

- () Strogonoff de Frango
- () Filé Grelhado
- () Frango Xadrez
- () Antecoxa a Romana (Molho de vinho, tomate e azeitonas pretas)
- () Coxa e Antecoxa à Moda (Na Cerveja)
- () Fricassé de Frango, gratinado com mussarela e parmesão
- () Filé ao Pizzaiolo (Molho Vermelho, orégano, azeitonas, gratinado com mussarela)
- () Escondidinho de Bacalhau
- () Caçãõ ao Molho (Tomates, Leite de Coco, Coentro, Pimentão)
- () Bobó de Frango
- () Filé de Peixe à Dorê com molho de camarão
- () Bobó de Camarão

2. **Carne Vermelha:** (01 opção)

- () Strogonoff de Carne
- () Lagarto ao Molho com Calabresa
- () Maminha ao Molho Shoyu com bacon
- () Rolê com Bacon, Cenoura, Tomate e azeitona ao molho
- () Filé ao Pizzaiolo (Molho vermelho com orégano, azeitonas, gratinado com mussarela)

- () Maminha na cerveja e Shoyu
- () Fraldinha na cerveja com mini cebolinha
- () Filé ao Molho Madeira
- () Medalhão de Filé Mignon
- () Filé à parmegiana

3. **Guarnições:** (01 opção)

- () Arroz Branco
- () Arroz com Açafrão
- () Arroz com Uva Passa
- () Arroz Tropical (Puxado na manteiga, Presunto e ervilhas frescas)
- () Arroz a Grega
- () Arroz Carreteiro
- () Arroz de Forno (Molho Vermelho, Carne Moida, Cenoura, Ervilhas, Azeitonas e Mussarela)
- () Arroz a Piamontese (Champignon, Presunto, Mussarela e Creme de Leite)

4. **Massas:** (01 Opção)

- () Farfalle a Napolitana (Macarrão Gravatinha, Calabresa, Tomates Fresco, Azeitonas Pretas, Manjericão)
- () Penne a La Montana (Molho Branco com queijos, Bacon, Azeitonas)
- () Raviole de Carne, Frango ou Queijo
- () Capeleti de Carne, Frango ou Queijo
- () Nhoque
- () Panqueca de Frango Cremoso
- () Panqueca de Carne
- () Rondele 04 queijos
- () Rondele Presunto e Queijo
- () Torteleita 04 Queijos
- () Lasanha Presunto e Queijo

5. **Saladas:** (04 opções)

- () Alface Americana, Roxa ou Mimosa (Conforme Época)
- () Acelga
- () Rúcula
- () Agrião
- () Couve Flor
- () Brócolis
- () Batata com Ovos e Molho Mostarda
- () Cenoura ralada
- () Beterraba Ralada
- () Repolho Roxo ou Tradicional Ralado
- () Tomate, Palmito e Cebolinha
- () Tabule
- () Legumes Cozidos variados
- () Maionese
- () Salpicão

➤ **Bolo com 02 Camadas de Recheio: (escolher 01 opção)**

- Creme Paris com Pêssego, ou abacaxi, ou Morango (conforme época das frutas)
- Creme de Coco com Doce de leite
- Beijinho de coco ou beijinho de abacaxi com coco
- Brigadeiro
- Prestígio
- Flocos (Creme baunilha com raspas de chocolate)
- Sonho de Valsa
- Floresta Branca ou Negra

Doces:

Brigadeiro Tradicional
Brigadeiro Branco
Beijinho de coco
Bicho de pé
Prestigio
Uvas Glaçadas
Mini Camafeu (para Mesa Bolo)
Mini Bombom decorado (para 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 Wisck, Taça para Espumante, Guardanapo de Boca Branco ou na Cor da Decoração.
- **Serviços opcionais:**

Segurança – R\$ 120,00

Monitora de Higiene (Toaletes) – R\$ 80,00

Monitora Infantil – R\$ 100,00 (quando o Espaço dispor de brinquedos)

Garçon Extra: para serviços adicionais - Wisk ou Vinho ou Chopp – R\$ 100,00 + Taxa de Louça adequada por tipo de bebida R\$ 50,00.

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

Crianças pagantes a partir de 06 anos

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: