

Cardápio para Prato Quente Standard

- **Coquetel de Entrada com ou sem álcool (01 Opção):**
- Coko, 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
() Filé da Coxa a Romana (Molho de vinho, tomate e azeitonas pretas)
2. **Carne Vermelha:** (01 opção)
() Strogonoff de Carne
() Lagarto ao Molho com Calabresa
() Fraldinha Molho Shoyu com bacon
3. **Guarnição:** (02 opções)
() Arroz Branco
() Arroz com Açafrão

- () Arroz com Uva Passa
- () Arroz Tropical (Puxado na manteiga, Presunto e ervilhas frescas)
- () Arroz a Grega

4. **Massas:** (01 Opção)

- () Farfalle a Napolitana (Macarrão Gravatinha, Calabresa, Tomates Fresco, Azeitonas Pretas, Manjeriço)
- () Penne a La Montana (Molho Branco com queijos, Bacon, Azeitonas)
- () Raviole de Carne, Frango ou Queijo
- () Capeleti de Carne, Frango ou Queijo

5. **Saladas:** (05 opções)

- () Alface Americana, Roxa ou Mimososa (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
Prestígio
Uvas Glaçadas
Mini Camafeu (para Mesa Bolo)

Mini Bombom decorado (para mesa do bolo)

- Encerramento com mesa de café, e Petit Fours variados

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: