

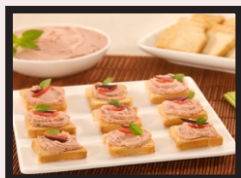


Cardápio de Coquetel



Entrada / Coquetéis (4 tipos):

- *Pina Colada (rum, abacaxi e leite de coco)
- *Espanhola (vinho tinto seco, morango e leite condensado)
- *Alexander (ameixa com licor de chocolate)
- *Oásis on the Beach (licor de pêssego, vodka, suco de laranja e romã)



Pastas (servidos em canapés)

- *Ervas Finas
- *Tomate Seco
- *Azeitonas
- *Peito de peru com nozes



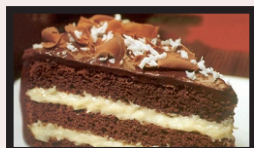
Salgados fritos e assados (12 tipos):

- *Croquete de bacalhau
- *Coxinha de frango
- *Maravilha de queijo
- *Bolinho de calabresa
- *Risole de pizza
- *Kibe
- *Folhado de camarão
- *Folhado de quatro queijos
- *Folhado de ameixa com bacon
- *Esfiha de carne
- *Empada de palmito
- *Quiche de alho poró



Finger Food:

- *Purê de batata com recheio de carne seca
- (servido individualmente)



Bolo (01 opção)

- *Prestígio
- *Floresta negra
- *Floresta branca
- *Doce de leite com nozes
- *Abacaxi com creme branco
- *Trufado de chocolate preto
- *Mousse de maracujá com chocolate branco



Doces:

- *Brigadeiro preto
- *Uva glaçada
- *Bombom de prestígio
- *Abacaxi com cristal
- *Maravilha de cereja
- *Bicho de pé



Bebidas:

- *Refrigerantes: Coca cola, guaraná antártica e fanta laranja (diet)
- *Água com e sem gás

Cortesia: Champanhe para os noivos ou aniversariante.



Mesa de encerramento:

- *Café preto
- *Licores nacionais
- *Bala de hortelã
- *Suspiro
- *Amanteigados

Informações:

* Crianças até 05 anos não pagam.

*A contagem dos convidados, será feita através da lista de convidados fornecida pelo contratante.

*Todos os materiais utilizados no evento são taças e copos de vidro, pratos de porcelana branca e talheres de inox.

*Incluso toda parte de funcionários para o evento, como recepcionista, garçons, cozinheiras, copeiras e um maitre para coordenar o buffet.

*Serviço de vallet tercerizado.