

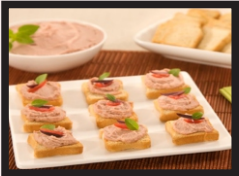


Cardápio de Coquetel com Strogonofe



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



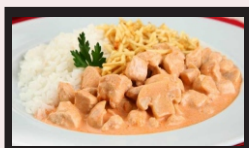
Finger Food:

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

Jantar (Servido na mesa dos convidados estilo à francesa)



1º prato: Entrada fria: 'Oásis Salad'- servido em taças de vidro individualmente. (Folhas verdes, crutons, pequenos pedaços de bacon, tiras de manga e cream cheese)



2ºprato:

Strogonofe de frango e arroz branco

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 glacada
- *Bombom de prestígio
- *Abacaxi com cristal
- *Maravilha de cereja
- *Bicho de pé

Bebidas:



- *Refrigerantes: Coca cola, guaraná antartica 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.