

Massas

Entradas:

Patês, (azeitona, ervas, gorgonzola), na torrada.

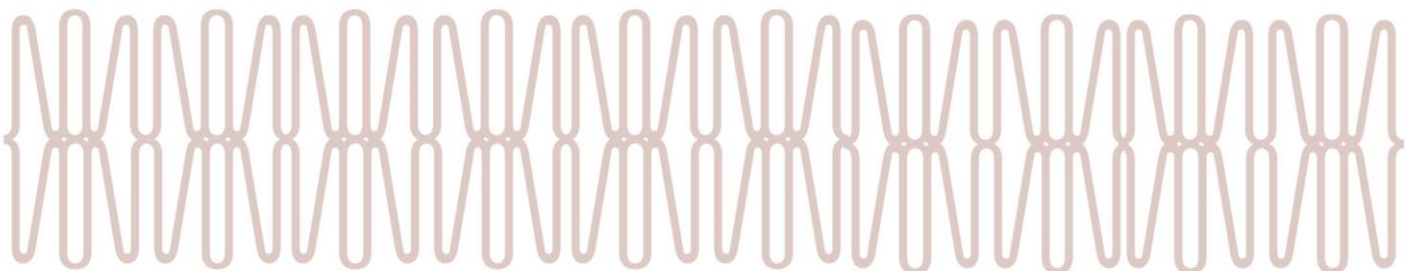
Escolher 3 opções.

Massas		
Massas	Recheios	Molhos
Canelone Conchiglione Rondeli	Quatro Queijos; Presunto e Mussarela; Frango com Catupiry; Ricota; Ricota com Passas; Ricota com Passas e Nozes.	Ao Sugo; Branco; Carbonara; Rose.
Lazanha	Quatro Queijos; Presunto e queijo.	Bolonhesa Branco Ao sugo.
Capelete de carne Ravióli de carne Nhoque Espaguete Penne Talharim		Ao sugo; Carbonara; Bolonhesa; Branco; Pesto.

As massas serão preparadas na cozinha, depois levada para mesa principal, cada massa com seu respectivo molho previamente escolhido pelo cliente.

Acompanhamento da Massa:

Arroz e Queijo Ralado.



Saladas:

(Podendo escolher três opções)

- .Salada Lemony 1- (alface americana, kani-kama, champignon);
- .Salada Lemony 2- (rúcula, tomate seco, mussarela de bufala);
- .Salada Lemony 3- (alface crespa, rúcula, tomate cereja e manga);
- .Salada Lemony 4- (salpicão de cenoura).
- .Salada Lemony 5- (alface crespa, agrião, tomate e azeitona);
- .Salada Lemony 8- (alface crespa, agrião, maçã, manga e abacaxi).

Acompanhamento para saladas:

- .Dois molhos frios para salada
- .Galheteiro, sal, vinagre e azeite.

*Temos também filet mignon ao molho madeira e filet de frango com molho de laranja (opcional).

Sobremesa podendo escolher somente uma das opções:**Opção 1**

- .Sorvetes, (creme e chocolate);
- .Caldas, (morango e chocolate);
- .Farofa doce e chocolate granulado.

Opção 2

- .Mousse de Maracujá e Limão;

Bebidas:

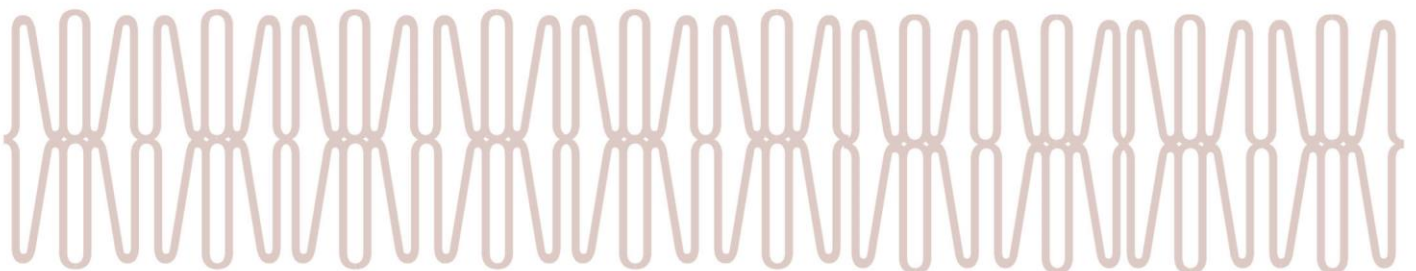
- .Coca-Cola, Coca-Cola zero, Soda, Guaraná , Fanta laranja e água sem gás.

Fornecemos os materiais necessário para o evento:

- .Copos de vidro para refrigerante, cerveja, whisky e vinho; (o cliente deve avisar com antecedência)
- .Pratos de mesa e sobremesa (porcelana branca);
- .Talheres de inox;
- .Guardanapos descartáveis;
- .Mesa principal com toalha.

Equipe especializada e uniformizada:

- .Garçom;
- .Copeira;



Pagamento

Mínimo a ser pago será o número fechado de convidados, caso o número de convidados ultrapasse o combinado, será contado e cobrado no final do evento.

O cliente deve dispor de:

Pia para lavar louça.

Freezer para armazenar o sorvete.

Local apropriado para gelar suas bebidas alcoólicas.

Espaço para a mesa principal, mínimo 2,20 x 2,20.

Fogão com forno para o preparo das massas.

Evento com duração de 5 horas.

Não contando o tempo de montagem e desmontagem.

Nosso mínimo para realização do evento é de 30 adultos.

