



# Buffet de Feijoada

## 1) PRATO PRINCIPAL

Feijoada  
Feijão preto  
Paio  
Lombo  
Carne seca  
Costelinha  
Orelha  
Pé

## 2) ENTRADA

Canapés decorados:  
Azeitona preta  
Ervas finas  
Presunto  
Atum

## 3) ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco  
Farofa  
Couve  
Polenta frita  
Linguiça frita

## 4) SALADAS

02 opções  
Alface crespa, agrião, pepino e tomate  
Alface Americana, tomate cereja e queijo branco  
Rúcula com mussarela de búfala e tomate seco  
Alface americana, acelga, maçã, manga e azeitonas  
Batata cozida com cenoura ralada e uva passa

\* Na pista da salada disponibilizaremos sal, azeite, vinagre e um tempero especial preparado pelo chef

## 5) SOBREMESAS

Servidas em taças  
Sorvetes de creme e chocolate  
+ Calda de chocolate  
+ Calda de caramelo

Farofa doce ou salada de frutas com chantilly

## **6) BEBIDAS**

Refrigerantes tradicionais

Refrigerantes dietas

Água com e sem gás

## **7) BEBIDAS ALCOÓLICAS (OPCIONAL)**

Chopp

Cerveja

Vinho branco ou tinto

Whisky

\* Entre outros

## **8) OBSERVAÇÕES**

### **Materiais inclusos:**

Mesa principal com toalhas

Pratos de porcelana

Talheres de inox

Copos de vidro

Guardanapos descartáveis

### **Equipe:**

Copeiras

Garçons

\* O número de funcionários será proporcional ao número de convidados

### **É necessário ter:**

Pia

Freezer para sorvete

Geladeira para bebidas

Fogão com forno

### **Horário:**

Máximo de 4 (quatro) horas de festa a contar do horário marcado para o início

### **Outras Informações:**

Contrato de Buffet para no mínimo 35 convidados pagantes (São Paulo e grande São Paulo)

Para eventos em outras localidades sujeito a frete

Crianças a partir de 7 anos pagam inteira

### **Opções a parte**

Bife a parmegiana

Frango a parmegiana

Polpetone de carne ou frango

Almondegas

\* Para preços e demais opções, consulte nossa equipe.