

Cardápio churrasco

Entrada:

- Salgados - servidos até 8 tipos



Servido durante o evento:

- Saladas:

1. Salada Mix
2. Salada tropical
3. Maionese ou salpicão - Escolher
4. Vinagrete
5. Tabule
6. Frutas para decorar a mesa
7. 2 Tipos de molhos para saladas



- Guarnição:

1. Arroz Branco
2. Arroz a grego
3. Pão francês
4. Pão de alho
5. Farofa de feijão tropeiro



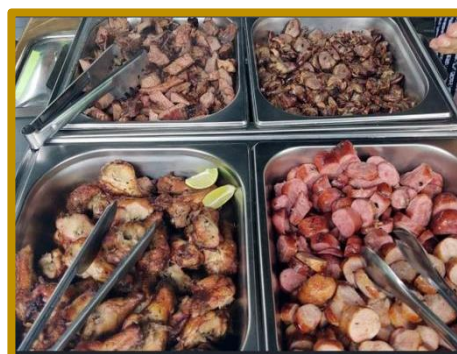
- Acompanhamento

1. Linguiça toscana
2. Carne bovina (Contra filé e fraldinha)
3. Frango (Escolher 1 opções: Coxinhas de frango e tulipa ou medalhão e coxa e sobre coxa)
4. Cortesia: Mix de fritas (batatinha, polenta e mandioca)



- Bebidas:

1. Refrigerante de 1ª linha
2. Suco natural de fruta da época



3. Água mineral



- Finalização:

1. Café com petit four

- Equipe de profissionais

1. Churrasqueiro
2. Cozinheira
3. Ajudantes de cozinha
4. Garçons
5. Freteiro

***Consultar valores**

Formas de pagamentos

- Aceitamos pix, depósitos ou cartão de crédito com acréscimo da financeira.

Informações importantes:

Habitualmente preparamos a quantidade de alimentos e bebidas para servir em torno de 10% além do número de convidados contratados. Portanto, é dever do contratante informar a quantidade correta de convidados, não seremos responsáveis na falta de alimentos e bebidas, conforme está descrito no contrato.

- Gratuidade para aniversariante e seus responsáveis
- Crianças até 5 anos não pagam, limitando 10% dos convidados
- De 6 á 9 pagam meia
- O evento é realizado por 4 horas de festa com 1/2 hora de tolerância

*** Frete a consultar**

Observação Importante: No local do evento, é necessário ter:

- Micro-ondas
- Gás
- Fogão - de preferência industrial
- Freezer e geladeira
- Churrasqueira

Serviços Opcionais - Á consultar

- Salão de festa
- Decoração
- Bolo para corte
- Doces
- Dj
- Fotógrafo
- Mesas de guloseimas
- Doces personalizados
- Lembrancinhas
- Retrospectiva