**CARDÁPIO ESPECIAL PARA ANIVERSÁRIOS - BOTECO**

**GASTRONOMIA**

**COQUETEL com Appetizers e uma opção FINGER FOOD**









**WELCOME** Coquetéis na recepção dos convidados:

**DRINK** Meia de seda

Espanhola

Batida de côco

**BEBIDAS** Água Natural

Refrigerante Regular e Ligth

Cerveja

**APPETIZERS** Buffet de antepastos e delicatessen

Amendoins variados, salgadinhos variados

Caponata de berinjelas no azeite extra virgem

Antepasto de abobrinha e calabresa defumada

Conservatti de pimentões coloridos

Cuscuz de frango

Cuscuz vegetariano de legumes

Cream cheese natural

Cream cheese de alho concassé

Cream cheese salsa d'oro

Batatinhas em conserva vinagrete

Cesta com variedade de pães

**PORÇÕES** Calabresa acebolada

Polenta frita

Pastel de queijo

**CALDOS** Servidos em copinhos 'shot glass'

Caldo de feijão, bacon e salsinha

Caldo de batata com couve

**SALGADOS** Coxinha de frango









**Quentes** Mini esfiha de carne

Bolinha de queijo

Bolinha de milho

Bolinho de bacalhau

Croquete de carne

Empadinha de palmito

Risoles pizza

**Mini**  Buraco quente ( pão francês e carne moída )

**Sanduíche** Pernil acebolado no pão francês

**Servido na**  Polenta cremosa com ragú de calabresa

**CUMBUCA**

**FINALIZAÇÃO Servida em Buffet**

**Sobremesas** Bolo cremoso de paçoca

Pudim de leite

Torta de banana

Manjar branco

**CAFÉ**  Café, água mineral

Licores

Biscoitos artesanais

Sequilhos de côco

|  |  |
| --- | --- |
| Valor da Gastronomia por N° de convidados  De 60 ( mínimo ) a 100 pessoas  De 101 a 200 pessoas  Acima de 200 pessoas | Valor por Pessoa  R$  R$  R$ |

**DECORAÇÃO, BOLOS, BEM VIVIDOS e DOCINHOS**

**DECORAÇÃO** Decoração típica de boteco, decoração floral,









Locação de objetos decorativos e mobiliário.

Personalização na decoração e papelaria.

**BOLO** Massa de pão de Ló com sabores à escolher

**NAKED CAKE** ( nozes, chocolate, laranja, baunilha, etc )

Recheios à escolher ( morango, paçoca, etc. )

Decoração com açúcar impalpável e

Frutas vermelhas e/ou flores

**BEM** Decorados com papel creponizado nacional

**VIVIDOS** e fita de cetim, em várias cores e padrões

de estampas à escolher.

**DOCINHOS** 10 tipos de doces 'enrolados' e decorados:

Ouriço de Côco, brigadeiro branco perolado,

brigadeiro crispis, trufado de limão, bicho de pé,

Gengibre, abóbora com côco, abacaxi com côco,

Beijinho e choconozes.

10 tipos de 'caixinhas de chocolate' com recheios:

Nozes, damasco, pistache, mousse de chocolate

e maracujá, geléias de morango e framboesa,

ganache de chocolate branco e amendoas.

**DEGUSTAÇÃO Todos os itens poderão ser degustados**

**SUGESTÕES ADICIONAIS**

Outros itens que vão surpreender seus convidados e transformar a









sua festa em um evento inesquecível. Conheça:

**BAR de** 01 barman para cada 100 pessoas

**CAIPIRINHA** Saqueritas, Caipiroscas, Caipirinhas

Com 4 tipos de frutas da estação

Coquetéis de frutas com álcool

Gelatinas alcoólicas, decoração.

**MESA de** Deliciosa e colorida mesa de doces,

**GULOSEIMAS** confeitos e chocolates, como: frutas,

pirulitos, balas de goma, confetes,

chicletes, pão de mel, paçocas, etc.

Decoração especial

**LEMBRANÇAS** Lembranças personalizadas e variadas

como chocolates, doces, gifts, artesanatos,

mini vasinhos, entre outros.

**ASSESSORIA** Consultoria e acompanhamento, visitas, gestão de

**COMPLETA** fornecedores, entregas e montagens, sendo:

- Assessoria completa ( duração de 01 ano )

- Assessoria personalizada ( 06 meses )

- Assessoria do dia

**ATRAÇÕES** Atrações musicais em vários formatos, desde solos,

voz e violão, RODA DE PAGODE e bandas.