



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Cliente: Lund

Data do Evento: 09/11/2010 Almoço

Local: Escritório

Início Término: Número:

12:00 15:00

Pessoas:

1017

25

BRUNCH

Bebidas:

2 Opções de suco natural, Refrigerantes. Água com gás, Água sem gás, Chás, Café.

Salgados:

2 opções de sanduíche em pães coloridos (Tomate seco com queijo branco e rúcula; Rosbife com molho de mostarda e mel; Pão integral com peru e mussarela, Frios)

2 tipos de quiche ou torta (Alho Porro, Lorraine, Legumes, Frango ao Catupiry, Palmito)

Saladas:

Mix de folhas com azeites e temperos, Salada crocante com vegetais frescos

1 tipo de massa:

Raviólis de mussarela ao tomate concassé

Conchiglias 4 queijos ao molho branco

Capeleti ao sugo

Rondelli presunto e queijo a bolognesa

Sobremesas:

Frutas frescas de época ou salada de frutas

Strudell

Torta musse de chocolate

Torta de limão

Material:

Toda composição da mesa, Copos Bistrô, Xícaras porcelana, Toalhas, Peças em vidro.

Equipe:

Garçom, Copa, Cozinha, Apoio e Supervisão conforme necessidade de acordo com o número de pessoas.

Valor por pessoa: (válido por 30 dias)

R\$ 32,00 (mínimo de 20 pessoas)

- Até 50 pessoas será cobrada taxa de garçom no valor de R\$ 150,00
- Até 100 pessoas será cobrada taxa de serviço de 10%.

OBSERVAÇÕES:

- O pagamento será sobre o número de pessoas contratado, sendo que somente serão aceitas alterações até 72 horas antes do evento para diminuição ou 24 horas antes para acréscimo.
- O buffet trabalha com reserva técnica de 10 % e os excedentes serão cobrados pelo valor unitário evento.
- Será cobrada uma taxa de urgência de 10% para eventos fechados com menos de 72 horas de antecedência.
- Estaremos à disposição para montagem de um cardápio diferenciado.
- Não consta na proposta decoração com flores.

Av. Cônego José Salomon, 454
Vila Portugal - São Paulo - SP - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br * eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444

(11) 3990-7449

le

ões com
após o
oras de