



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Cliente: Danubia

Data do Evento: 10/09/2011 Casamento Danubia

Local: A definir

Início Término: Número: 1019

20:00 01:00 **Pessoas:** 130

CASAMENTO Jantares e Almoços

Bebidas (servidas durante todo o período)

Kir Royale
Alexander
Meia de Seda
Suco de frutas
Suco de tomate
Água com gás e sem gás
Refrigerantes de 1ª linha (inclusive diet)
Cerveja

Canapés frios:

Cones de carpaccio com alcaparras
Damascos recheados com brie e farofinha de castanha
Omeletinhas com tomate seco e cream cheese
Sticks de manga com peru e cebolinha
Mini cuscuz paulista
Tapenade de azeitonas pretas com sour cream

Salgados quentes:

Vol-au-vent de frango ao catupiry
Mini quiches de alho porro
Troxinhas phillo de camarão
Folhados de provolone com alecrim
Coxinhas Villeroy
Pérolas de queijo recheadas
Pacotinhos de palmito
Almofadinhas de cebola
Mini quiches Lorraine
Folhados de champignons

Entrada (escolher 1 opção) – Prato montado ou taças.

Ninho de folhas nobres ao molho balsâmico com salpicão de frango
Ceasar's salad com tomatinho cereja
Waldor (maçã , nozes, passas, aipo, creme de leite)
Consomé de alho porró

Massa (escolher 1 opção)

Capeletti ao molho de funghi secchi
Conchiglias 4 queijos ao pomodoro fresco e manjeriço
Raviólis verdes de mussarela ao molho branco
Rondelli verde de ricota e nozes ao molho de queijos

Carne vermelha (escolher 1 opção)

Medalhões ao molho de mostarda e mel
Involtinis de filé mignon com espinafre ao molho rotti
Escalopes de mignon ao molho ferrugem
Filé mignon ao molho de hortelã e alho porro

Acompanhamentos (escolher 2 opções)

Arroz à milanesa
Arroz com amêndoas
Arroz com perfume de ervas
Arroz com passas
Cestinhas de queijo com ervilhas à parmentier
Tomates recheados com creme de espinafre
Batatas coradas com alecrim e castanhas
Panaché de legumes

Peixe – com Acréscimo de 20% no valor (Escolher 1 opção)

Salmão ao molho de maracujá
St Peter ao molho de alcaparras

Sobremesa (escolher 1 opção)

Strudell com sorvete de creme e molho de chocolate
Petit gateau com sorvete
Creme bruleé com perfume de cidreira
Crepe de chocolate com nutella, sorvete, calda cítrica e crocante

Bolo (Finamente decorado, com sabor e acabamento a definir de acordo com a preferência):

Nozes com doce de leite
Frutas (ameixa, pêssego, abacaxi, morango)
Abacaxi com musse de côco
Chocolate

Doces (5 unidades por convidado):

Camafeus
Caramelados
Brigadeiros com waffle
Abacaxi
Coco

Finalização:

Café e chá em samovar de prata
Copinhos de chocolate com licor
Tarteletes de frutas
Mini quindins de maracujá
Pérolas de chocolate
Seleção de Petit fours

Material:

Porcelanas brancas, Talheres inox luxo, Copos com pé, Guardanapos de tecido, todo o material necessário para o bom desenvolvimento do serviço do buffet.
Toalhas e sobretoalhas em tecidos e cores disponíveis .

Equipe

Garçons selecionados e uniformizados, Equipe de copa e cozinha, Coordenador e Supervisor.

Valor por pessoa:

R\$ 65,00

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



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449