



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Orçamento:	1020	Nº Pessoas:	1.100	Evento:	
Empresa:	MCI GRUP	Contato:	Henrique	Local:	Expo Center Norte
Data evento:	Novembro de 2014	Hora:	8h as 18h	Tel:	(11) 3217-3846
				E-mail	Henrique.goncalves@mci-grup.com

COFFEE BREAK

TARSILA

Café, Leite, Chá, 2 tipos de suco
Sanduíche em mini pão de ervas, presunto, queijo, alface
Sanduíche em pão caseiro redondo, mussarela, blanquet de peru, patê de ervas
Mini pão de queijo, Croissant de catupiry, Rolls de frango
Danish de maçã e canela, Muffim de banana, Bolo de limão.
Valor por pessoa: R\$ 17,40

PORTINARI

Café, Leite, Chá, Suco, Refrigerante
Sanduíche em Caseirinhos com salame e catupiry
Sanduíches em pão integral, cenoura, queijo fresco, blanquet de peru
Mini torta de ricota, Corn pies de presunto, Empanadas de frango
Tortinhas de chocolate, Scones de passas, Carolinas com doce de leite
Valor por pessoa: R\$ 17,40

MALFATI

Café, Leite, Chá, Chá, Chocolate, 2 tipos de suco.
Sanduíche em pão integral com salpicão de frango
Sanduíche de rosbife com queijo e pepino
Folhados de pizza, Rottolini de presunto e queijo, Pãezinhos de calabresa
Muffins de baunilha e chocolate chipps, Bolo de canela, Mini éclair de chocolate branco
Valor por pessoa: R\$ 17,40

CAVALCANTI

Café, Leite, Chá, Chá, Chocolate, 2 tipos de suco.
Rocambole natural em pão branco
Mini sanduíches de lombo, mussarela e alface
Torta fidalga de bauru, Almofadinhas de queijo, Tarteletes de frango
Bolo de cenoura, Donuts de creme, Bolo de capim santo com raspinhas de limão
Valor por pessoa: R\$ 17,40

AGUA 300 ML: R\$ 1,65

GARRAFA DE CAFÉ: R\$ 17,40

Rua Cônego José Salomon, 454 – V. Portugal - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br
eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

ALMOÇO GIRASSOL

Composição para self-service: 6 tipos de saladas, 1 opção de filé mignon, 1 opção de frango ou peixe, 1 opção de massa, 2 acompanhamentos, 1 opção de sobremesa e frutas frescas de época.

SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Saladas

Tropical (alface, rucula, manga, abacaxi, kiwi, kani kama, molho de ervas)
Agrião com ovos e bacon
Ceasar's (Alface americana, croutons, parmesão e molho ceasar)
Capresi (Tomate, mussarela de búfala, manjericão)
Mix de folhas (rucula, alface, agrião,acelga)
Do Campo (legumes frescos e molho de parmesão)
Normandie (peito de peru, frutas frescas)
Niçoise (Vagem,batata,azeitonas,tomates,ovos,atum)
Tabule
Japonesa (salsão, pimentão, acelga, kani)
Lentilhas
Grão de bico

Filé Mignon

Aux Poivres
Ao creme de ervas
À Pizzaiola
Ao Molho ferrugem
Ao Borguignone
Ao molho de cerveja
À Parmegiana
À Crioula

Filé de frango grelhado

Ao molho de mostarda
Ao molho de rucula
Ao molho de queijos
Ao molho rotti
Com shoyo e champignons
Com creme de alho porro
Ao gengibre
À Kiev (recheado com alho, a milanesa)

Acompanhamentos

Arroz Branco,
Arroz com Ervas finas
Arroz à Milanesa (com açafrão da terra)
Arroz à Grega.
Batatas Sauteé
Batatas coradas com alecrim e castanhas
Purê de batatas
Panaché de legumes
Brocolis alho e óleo
Tomates recheados com espinafre
Abobrinhas à sertaneja
Ervilhas à parmentier (com presunto, queijo, batatas e molho branco)

Rua Cônego José Salomon, 454 – V. Portugal - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br
eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Massa

Conchiglias 4 queijos ao molho branco
Capeletti ao molho sugo com ervas
Rondelli presunto e queijo à bolognesa
Penne ao pomodoro fresco e manjeriço

Sobremesa (escolher 1 tipo)

Strudell de maçã com sorvete de creme
Pouporri de doces caseiros (abóbora, coco, goiaba,banana) com queijo branco
Cheesecake de goiabada
Torta holandesa

Bebidas

Refrigerantes (Coca Cola, Guaraná Antarctica, Diets), Minerais

Material e equipe

Toalhas e sobretoalhas (tecidos e cores disponíveis), Porcelanas Waves, Copos Bistrô, Talheres inox, Rechauds de inox, Saladeiras de vidro e todo material de apoio necessário para o bom andamento do serviço .Não inclui locação de mesas e cadeiras.
Garçons, Copeiras, Cozinha, Coordenador.

Valor

R\$ 52,00

Pagamento

10 dias após o evento (boleto bancário ou depósito em conta corrente)

OBSERVAÇÕES:

- O pagamento será sobre o número de pessoas contratado, sendo que somente serão aceitas alterações com 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 após o 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 decoração com flores.

Atenciosamente,

Érika Aparecida Mota
Tel: 3990-7443
03/11/2010

Rua Cônego José Salomon, 454 – V. Portugal - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br
eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449