



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Cliente: PROGEP - Programa de Estudos em Gestão

Lançamento Livro

Vilma Ap. Caseiro (11) 3894-5001

vilmac@fia.com.br

Loc Auditório Febraban

Início: 19:00

Término: 23:00

Número: 1025

Pessoas 70

Data: 24/11/2010

OPÇÃO I

Canapés frios:

Mini brochetas de frango ao molho tai; Crosta de castanha com creme azedo; Biscoitinhos de massa phillo com camarões ao dendê; Cones folhados com gergelim e kani kama.

Canapés quentes:

Caixinhas de carne seca; Pacotinhos de palmito; Mini bruschettas; Meatballs ao molho barbecue; Capeletis de champignons com geléia de pimenta; Samosas de carne e legumes; Ninhos de polenta com queijo; Mini quiches de queijo fresco, tomatinho e manjerição.

Buffet de frios e queijos:

Estepe, Gouda, Provolone, Gorgonzola, Brie, Presunto, Salame, Lombo canadense, Blanquet de peru
Pães de cesto variados, Pão italiano, Pão português, Baguetes, Torradinhas temperadas
Sardella, Patê de manjerição, Patê de azeitonas pretas
Uvas, morangos e maçãs para decoração da mesa

Bebidas :

Refrigerantes, Sucos, Água com gás, Água sem gás

Mesa de café:

Café em samovar de prata
Cupcakes variados

Material e equipe:

Bandejas, Mini cups, Lentes para frios, Taças, Guardanapos, Aparadores, Bistrôs, Porcelanas para o café e todo o necessário para o bom desempenho do serviço do buffet.
Garçons selecionados, Garçonetes, Equipe de copa, Cozinha, Coordenação e Supervisão

Valor por pessoa:

R\$ 42,00

COQUETEL ORQUÍDEA

Canapés frios

- Mini wraps de rúcula com salmão defumado
- Mini cups de queijo com tartar de tomate ao azeite de manjerição
- Mini brioches com trilogia de cogumelos ao balsâmico e chantilly de noz moscada
- Casquinhas phillo com pupunha ao perfume de azeite

Canapés quentes

- Mini vol-au-vent com bobó de camarão
- Pacotinhos de palmito
- Trouxinhas phillo com shitake
- Mini quiches de queijo minas com pomodoro e manjerição
- Brochetes de frango ao molho tai.
- Rolinhos de cordeiro com geléia de menta e gengibre

Bebidas

- Refrigerantes
- Sucos naturais (melancia com especiarias, abacaxi com gengibre e manjerição, goiaba com alecrim)
- Água com gás e sem gás

Finalização

Café e chás servidos em samovar de prata
Seleção de docinhos mignon (Mini quindins de maracujá, Mini pães de mel, Mini Brownies, Tarteletes de frutas frescas)

Valor por pessoa:

R\$ 39,00

Pagamento: 10 dias após o evento

Atenciosamente,

Sandra Orso Polly

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