



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Cliente: Espaço Turismo

Paula (16) 3402-8780

vendas3@espacotur.com.br

Local: Expo Center Norte

Início: 08:00

Término: 19:00

Número: 1060

Pessoas 40

Data: 15/01/2010

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

Cesar's (Alface americana, croutons, parmesão e molho ceasar)

Capresi (Tomate, mussarela de búfala, manjeriço)

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)

Peixe (Acréscimo de R\$ 3,50 por pessoa)

St. Peter ao molho de limão

St. Peter ao molho Teriaky

Salmão ao molho de alcaparras

Salmão ao molho de maracujá

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)

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 (válido por 30 dias):

R\$ 47,00 .

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.

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



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449