



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Cliente: Feiras e Negocios

Encontro Clientes

Número: 1066

Carlos Roberto (11) 2117-7580

coart@feirasenegocios.com.br carol@feirasenegocios.com.br

Pessoas 400

Loc Expo Center Norte

Início: 11:00

Término: 16:00

Data: 15/02/2011

JANTAR TULIPA

COQUETEL DE ENTRADA:

Canapés frios:

Mini sticks capresi

Carpaccio com alcaparras e parmesão

Sticks de manga com peru e cebolinha

Kanin kama com menta e kiwi

Canapés quentes:

Caixinhas de carne seca

Quadrinhos folhados de frango cremoso

Trouxinhas de legumes

Cataventos de brócolis

Mini quiches lorraine

Mini vol-au-vent de camarão

BEBIDAS:

Refrigerantes (inclusive diet e light); Água com gás, Água sem gás, Cerveja

SALADAS (escolher 4 tipos):

Mix de folhas nobres (endívias, radichio, rucula), Tabule, Ceasar's, Capresi, Berinjela à escabeche, Cestinhos de tomate com salpicão de frango, Normandie (peito de peru, aipo, frutas, creme de leite), Seleção de frios fatiados.

FILÉ MIGNON (Escolher 1 tipo)

Involtinis recheados com espinafre, ao molho rotti

Aux Poivres (aveludado com creme de leite)

Ao molho Bourguignone

À Wellington (envolto em massa folhada)

AVE ou PEIXE (Acredita R\$ 3,50 por pessoa)

Medalhões de cheddar ao molho de laranja

Frango grelhado ao molho basilico

Salmão ao molho de alcaparras

Salmão ao molho de maracujá

St. Peter ao molho de limão

MASSA (escolher 1 tipo)

Conchiglias 4 queijos ao pomodoro fresco e manjerico

Raviólis de abóbora com manteiga e sálvia

Rondelli presunto e queijo à bolognese

Rondellis de ricota e nozes ao molho branco

ACOMPANHAMENTOS (escolher 2 tipos)

Arroz à milanesa, Arroz branco, Arroz com passas, Arroz à grega, Arroz com castanhas, Batatas coradas com alecrim e castanhas, Purê de batatas, Batatas sauté, Panaché de legumes, Ervilhas à Parmentier (gratinada, com presunto, queijo, batata), Brócolis alho e óleo, Tomates recheados com creme de espinafre, Quiche de alho porro, Quiche de legumes.

SOBREMESA (escolher 1 tipo)

Strudell com sorvete de creme, Torta holandesa, Creme bruleé, Torta musse de chocolate, Torta de limão

Sempre será disponibilizado fruta de época como opção, Festival de sobremesas (Acréscimo de R\$ 2,50 por pessoa)

FINALIZAÇÃO:

Café em samovar de prata, Seleção de docinhos mignon.

MATERIAL E EQUIPE:

Toalhas e Sobre-toalhas (somente as cores e tecidos disponíveis), Porcelana branca Waves, Copos Bistrô, Talheres inox. Garçons, Copeiras, Cozinha, Coordenador.

VALOR (válido por 30 dias):

R\$ 58,00 para serviço Americano (6 opções de saladas, 1 Carne vermelha, 1 carne branca, 1 massa e dois acompanhamentos)

R\$ 72,00 para serviço à Francesa ou Inglesa (1 salada montada, 1 massa ou carne branca com acompanhamento e 1 carne vermelha com acompanhamento, sobremesa). 1 garçom para 10 pessoas.

- Até 50 pessoas será cobrada taxa de garçom no valor de R\$ 150,00
- Valor mínimo para fornecimento = R\$ 750,00

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.

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