



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Número:	1088
Pessoas	450
Data Evento	10/02/2011

Cliente: Mercedes Benz do Brasil Ltda

Início: 08:30

Amanda Marinho

Local: APAS

Término: 00:00

5070-7538

amandamarinho@geminitur.

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
Troxinhas 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, Caesar'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 (Acréscimo R\$ 3,50 por pessoa)

Medalhões de cheddar ao molho de laranja
Frango grelhado ao molho basílico
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 manjericao
Raviólis de abóbora com manteiga e sálvia
Rondelli presunto e queijo à bolognesa
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.



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449