

# Brunch



#### **Pães**

Pão de queijo Croissant

Mini francês integral e opções como ervas, gergelim e parmesão

## **Frios**

Peito de peru, presunto, salame e lombo defumado, servidas em fatias bem finas e enfeitadas com azeitonas, uva tipo itália ou frutas secas, como damasco.

## Queijos

Diversas opções com sabores suaves e marcantes: requeijão, queijo branco, prato e provolone.

## Saladas

Folhas verdes variadas Mini tomates Mini cenouras

Ovos de codorna cozidos e minimussarela de búfala.

# **Outros petiscos**

petit fours, bolos, torradas, cereais, margarina, patês e geleias.

## Frutas frescas

Frutas de época, já picadas, em taças de vidro grandes. Morango, melão, melancia, kiwi, manga e carambola são ótimas opções e dão um colorido especial à mesa.

## **Pratos quentes**

Tortas salgadas e quiches.

(2 opções a escolher)
Queijo
Frango com catupiry
Palmito e peito de peru.

#### **Doces**

(2 opções a escolher)

Doce de leite

Abóbora com coco

Torta mousse de chocolate ou limão

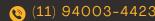
Quindim.

#### **Bebidas**

Sucos naturais, iogurte, água, leite, café e chás.

**IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS** 





### **Material**

Fornecemos todos os materiais necessários para o sucesso do evento.

Pratos em Louças Brancas, Copos de Vidro, Taças, Talheres, entre outros...





## Serviços

Equipe altamente especializada para atender aos convidados Maitre, Garçons, Coordenador, Cozinheiros, Copeiros, Ajudantes, Porteiro, Segurança,







## Diferencial (Incluso no orçamento)

Período de Festa: 04h

Garçom exclusivo para mesa dos noivos / aniversariante

Champagne para o brinde

Bolo Fantasia (Conforme Amostra)

Kit para Noivos / Aniversariante

Estacionamento (Cortesia)







**IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS** 



