



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



Rua: Pedrinho Roschel, 1020 - Vila Roschel - Parelheiros.



(11) 94003-4423



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, Recepcionista.



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



Rua: Pedrinho Roschel, 1020 - Vila Roschel - Parelheiros.



(11) 94003-4423