

Mini Wedding Feijoada

Entrada

Salgados Fritos: coxinha de frango, risólis de presunto e queijo, bolinho de queijo, kibe, croquete de carne, croquete de bacalhau, broinha de milho, bolinho de carne. (servidos por 40 minutos)

Bebidas

Refrigerantes: guaraná, coca cola, zero e limão. (Todos de primeira linha)

Sucos: 2 sabores (naturais com frutas da época)

Água Mineral

Champagne: para o brinde dos noivos/aniversariante/debutante

Principal

Feijoada: preparada com feijão preto, carnes de porco (costelinha, lombo, bacon, linguiça, paio), carne seca

Guarnição: arroz branco, farofa.

Saladas: mix de saladas verdes, vinagrete, couve refogada, mix de legumes refogados.

Sobremesas

Bolo: recheio a escolher **servido com sorvete**

Recheios: chocolate, abacaxi com creme holandês, beijinho, prestígio, doce de leite com pêssego, doce de leite com ameixa, mousse de morango massa branca ou preta, brigadeiro, trufado.

Encerramento

Mesa de Café Colonial: café servido em samovar, Petit four, bala, suspiro, doces diversos.

Doces: Brigadeiro, beijinho de coco. (servidos uma (1) hora antes do término do evento, disponibilizado na mesa de café).

Material: Fornecemos todo o material, utensílios e profissionais necessários para a execução do serviço.

Bolo decorativo: Formato a escolher (não comestível).

*******TUDO SERVIDO À VONTADE*******

Salão incluso: mesas, cadeiras de ferro, toalhas brancas, cobre-manchas de várias cores, bolo cenográfico, mesa de bolo, mesa de café.

IMPORTANTE: Orçamento válido por 15 dias - a partir do envio do e-mail.