

Dia 11 de maio - Sesc Potilandia

COQUETEL VOLANTE - Quantidade: 200 pax Horário: 18h às 22h

Canapés: Tomate seco e parmesão * Gorgonzola com geleia de Mirtilo * Peito de Peru defumado

Mini hamburguer de carne de cordeiro com geleia de hortelã

Patola de Caranguejo ao molho tártaro

Camarão Empanado servido com molho cítrico

Tortalete de caponata de beringela

Mini Pastel de Queijo reino(frito)

Croquete de costelinha(frito)

Finger food

Bradade de Bacalhau

Camarão internacional

Mini buschettas

Servidos no buffet - Rechaud e em pequenos Bowls

Lascas de carne de sol assada servida com purê de macaxeira e queijo manteiga

Moqueca Vegana de Couve flor com banana da terra

Ravioli ou capelleti de espinafre com ricota ao molho pomodoro

Doces:

Mini cheesecake de frutas vermelhas

Espetinhos de frutas - (Uva, melão e kiwi) servidas com calda de chocolate

Mini tortinha de limão

Bebidas :

Água sem gás

Água de coco para servir com whisky

01 tipo de suco

Refrigerantes comum e Zero



Observações:

Para execução dos serviços é necessário apoio de copa

Incluso serviços de garçons e copa

Cutelarias para bebidas

Gelo para bebidas e serviços

Água de coco para Whisky

Contratação extra

06 garçons babás para diretores e Rooftop

03 mesas de madeira para buffet

SUGESTÃO DE QUANTIDADES DE BEBIDAS:

Considerando que 150 pax consumam vinhos:

Vinho branco Sauvignon Blanc (Chileno ou Africa do Su): 18 garrafas

Vinho tinto Cabernet Sauvignon (Chileno ou Argentino): 28 garrafas

Considerando que 30 pax consumam Whisky:

10 garrafas de 750ml ou 08 garrafas de 1 litro