

# Cardápio

## Parrilla Classic

### Buffet Selection

#### Welcome

- Água Aromatizada (Limão, Pepino e Hortelã / Maçã e Canela em pau / Laranja, Limão e Hortelã / Abacaxi e Hortelã)

#### Entradinhas

- Pão de Alho Recheado
- Provoleta Argentina com Geleia de Pimenta
- Batata Bolinha Ao Murro Com Alecrim e Sal Grosso
- Bruschetta de Tomate, Gorgonzola e Manjeriço
- Linguiça Toscana
- Drumed de Frango Temperado

#### Saladas (Escolher 1 opção)

- Salada de Maionese (Já inclusa)
- Salada de Vinagrete (Já incluso)
- Salada Americana (alface americana, tomate cereja, peito de frango em lascas)
- Salada Tropical (alface cresa, rúcula, manga, beterraba, azeitona)
- Salada Primavera (alface cresa, tomate cereja, queijo, bacon e croutons)
- Salada Caeser (alface americana, croutons e molho caeser)

#### Molhos Para Salada (Escolher 1 opção)

- Molho de Mostarda (mostarda, azeite e limão)
- Molho de Mostarda e Mel
- Molho de Creme de Leite (creme de leite e mostarda)
- Molho de logurte (logurte, azeite, vinagre, cebola e alho)



## Guarnições (Todas opções inclusas)

- Arroz Branco ou Arroz a Grega
- Macarrão Penne ao Alho e Óleo
- Caponata de Legumes
- Purê de Abóbora com Gorgonzola e Catupiry (servido nas tábuas)
- Farofa Caseira com Bacon e Calabresa

## Parrilla (Todas opções inclusas)

- Contra Filé Argentino
- Baby Beef ou Fraldinha
- Picanha Suína
- Sobrecoxa de Frango Desossada e Temperada
- Panceta Temperada à Pururuca
- Molhos: Chimichurri, Alho e Pimenta

\* Todos os grelhados saem direto da grelha às mesa dos convidados, garantindo assim maior suculência e maciez, as carnes são servidas em nossas tábuas rústicas, proporcionando uma experiência única e extremamente saborosa. (Gramatura 500 gramas por pessoa)

## Sobremesas (Escolher 2 opções)

- Bolo Servido Com Sorvete e Calda de Frutas
- Abacaxi Grelhado com Canela e Açúcar
- Verrine de Frutas

## Mesa De Encerramento

- Café
- Mix de Petit Four







## Informações Gerais

Equipe profissional formada por: maitre, parrillero + ajudantes, cozinheira, copeiras e garçons conforme a quantidade de convidados e necessidade do evento (Todos devidamente uniformizados e treinados).

Todo o material necessário para o serviço completo de buffet (copos, taças, jarras, bandejas, xícaras, pratos, mini pratos para sobremesa, talheres, porcelanas, materiais de cozinha, rechauds etc.

05 horas de evento sem limitação de quantidade por pessoa

Nossos cardápios são elaborados por profissionais experientes, garantindo alto padrão gastronômico para a sua festa .

Estamos abertos a alterações/ajustes nos cardápios conforme a sua necessidade.

Cronograma do evento a ser combinado com o gerente/maitre do buffet responsável pela sua festa.

Atendemos em qualquer cidade do estado de São Paulo - Frete a combinar.

Será um prazer fazer parte deste momento tão especial, contem com a nossa equipe!