

Cardápio

Parrilla Premium

Buffet Selection

Welcome

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

Entradinhas (Todas as opções inclusas)

- Pão de Alho Recheado
- Provoleta Argentina com Geleia de Pimenta
- Batata Doce com Creme Gorgonzola
- Bruschetta de Tomate, Gorgonzola e Manjeriço
- Bruschetta de Carpaccio de Salmão, Shimeji e Cream Cheese
- Berinjela Grelhada com Parmesão e Tomate cereja
- Linguíça Toscana
- Drumed de Frango Temperado

Saladas (Escolher 2 opções)

- Salada de Maionese (Já inclusa)
- Salada Americana (alface americana, tomate cereja, peito de frango em lascas)
- Salada Tropical (alface crespa, rúcula, manga, beterraba, azeitona)
- Salada Primavera (alface crespa, tomate cereja, queijo, bacon e croutons)
- Salada Caesar (alface americana, croutons e molho caesar)

Molhos Para Salada (Escolher 2 opções)

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



Guarnições (Todas as opções inclusas)

- Arroz Branco, Arroz a Grega ou Arroz Biro Biro
- Feijão Tropeiro
- 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 as opções inclusas)

- Picanha
- Bife Ancho
- Bife de Chorizo
- Picanha Suína
- Sobrecoxa de Frango Desossada e Temperada
- Panceta Temperada à Pururuca
- Molhos: Chimichurri, Alho e Pimenta

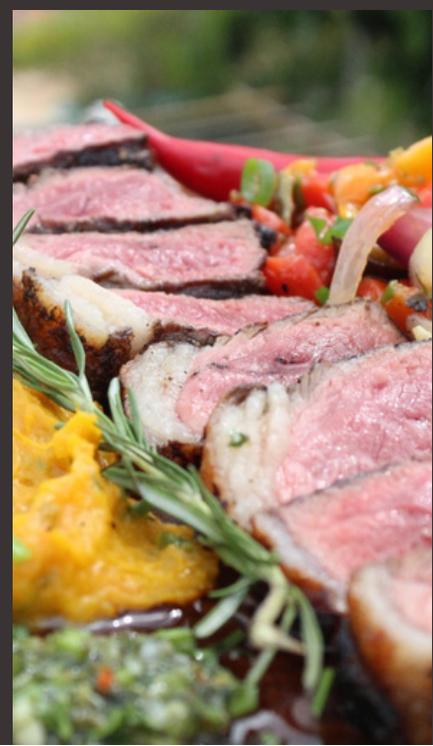
* Todos os grelhados saem direto da grelha às mesa dos convidados, garantindo assim maior suculência e maciez, as carnes são servidas em nossas tábuas rústicas, proporcionando uma experiência única e extremamente saborosa. (Gramatura 500 gramas por pessoa)

Sobremesas (Escolher 3 opções)

- Bolo Servido Com Sorvete e Calda de Frutas
- Abacaxi Grelhado com Canela e Açúcar
- Banana Grelhada com Recheio de Doce de Leite Servida com Sorvete
- 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!