



CARDÁPIO & ORÇAMENTO

Nós não vendemos apenas comida, vendemos qualidade, serviço de excelência e atenção aos detalhes, porque buscamos uma relação com os nossos clientes para toda a vida. Antes de contratar o Buffet para o seu evento, pesquise, compare e verifique a credibilidade, o serviço e principalmente a qualidade. Conforme pesquisa realizada por especialistas do ramo, a comida é uma das lembranças mais marcantes de um evento. Estamos no mercado desde 1998 com um índice de satisfação de 100% dos nossos clientes. Acesse o nosso site em <http://www.verasoaresh.com.br> e veja o que alguns deles falam sobre nossa comida e o nosso serviço.

Equipe Vera Soares Eventos Gastronômicos

NOME CONTRATANTE: **CLUBE CENTRAL/MARCOS DIAS DA COSTA**

Nº pessoas: **300**

Data evento: **29/07/2023**

Local do evento: **CLUBE CENTRAL**

Horário: **5 horas de evento**

CARDÁPIO

FRIOS VOLANTES

- Biju com guacamole e camarão
- Bombom de gorgonzola e frutas secas
- Brigadeiro de foie gras com redução de vinho tinto
- Scones com alho poró na mostarda Dijon, figos ao vinho do Porto e Parma
- Panelinhas com gouda e abacaxi caramelizado em crosta de especiarias
- Panna cotta de cogumelos com aspargos frescos e cebola caramelizada

QUENTES VOLANTES

- Balinha de pernil ao molho teriyaki
- Bolinha crocante de quatro queijos
- Camarão crocante ao lemon grass
- Folhado de abacaxi
- Folhado de maçã com nozes
- Harumaki de queijo coalho com melaço de cana
- Pastelzinho de forno de frango
- Polenta com creme de siri
- Quiche lorraine
- Risoles de camarão
- Risoles de catupiry
- Trouxinha de pato ao molho teriyaki

VERRINES

- Salada de quinoa com crudités coloridos
- Ceviche de peixe branco com manga

MENU DEGUSTAÇÃO

- Saladinha de risone com tomate seco, queijo coalho e rúcula
- Picadinho de filé com batatinhas rústicas, couve crisp e farofinha Panko
- Camarões ao Champagne com arroz de pera (Passa volante e estaciona)
- Risoto de abóbora com gorgonzola e cogumelos
- Sorrentino de muçarela de búfala com molho de tomates frescos e pesto (Passa volante e estaciona)

SOBREMESA

- Delícia de bombom
- Tortinha de limão
- Banana ao Baileys

BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás
- Cerveja antártica ou qualquer marca, mediante o pagamento da diferença
- Refrigerantes comum e zero açúcar (coca-cola e guaraná antártica)
- Suco de abacaxi com hortelã
- Suco de frutas vermelhas
- Suco de manga com maracujá
- Água aromatizada no início do evento (Hall de entrada do clube)
- Café expresso e Petit Fours

MATERIAL

- Samovar e rechaud em prata
- Bandejas de prata
- Talheres Wolf
- Pratos e xícaras em porcelana
- Taças e copos para água, vinho, champagne e whisky
- Material de apoio para buffet e para a cozinha

NOSSO SERVIÇO INCLUI

- 30 Garçons uniformizados
- 02 Cozinheiro(s)
- 06 Ajudante(s)
- 03 Copeiro(s)
- 02 Coordenador(es)
- Gelo filtrado

- ✓ 6 Barman;
- ✓ 2 Barback;
- ✓ 7 tipos de frutas (limão, morango, maracujá, abacaxi, Laranja Bahia, Tangerina e melancia);
- ✓ Gelo;
- ✓ Açúcar;
- ✓ Recipiente de vidro para as frutas;
- ✓ Copos para caipirinha;
- ✓ Taças para Gin;
- ✓ Caneca Para o moscow mule
- ✓ Canudos;
- ✓ Guardanapos;
- ✓ Drinks:Caipirinha, Caipsaquê, Caipvodka, Moscow Mule, Gin tônica, Pina Colada, Sex On The Beach, Blue hawaii;
- ✓ Caips Gourmet, Limão Melancia e Xarope de Gengibre, Morango maracujá e pimenta, Abacaxi Morango e açúcar de baunilha;
- ✓ Espumas saborizada ;
- ✓ Bebidas (Vodka Absolut, Cachaça Sagatiba, Gin Beefeater).
- ✓ Especiarias Anis estrelado, Canela em Pau, Zimbros, Pimenta Rosa, Limão desidratado, Hortelã e Alecrim