

≡ Centro de Eventos
≡ Sistema Fiep

CARDÁPIO

Almoço

Todas as opções de almoço acompanham arroz branco

MENU 1

- Salada 1 opção
- Carne 2 opções
- Massa 1 opção
- Guarnição 1 opção
- Sobremesa 1 opção

MENU 3

- Salada 2 opções
- Carne 2 opções
- Massa fresca 1 opção
- Guarnição 2 opções
- Sobremesa 1 opção

VOUCHER COM BEBIDA

(Almoço no restaurante comercial)

A consultar

Mão de obra

O serviço de garçom e garçonete é obrigatório e exclusivo.

*Valores sob consulta

Bebidas volantes

Água mineral com e sem gás, coca-cola, coca zero, guaraná.

*Inclusas no valor

MENU 2

- Salada 1 opção
- Carne 2 opções
- Massa 1 opção
- Guarnição 2 opções
- Sobremesa 1 opção

FEIJOADA TRADICIONAL

- Feijoada
- Arroz
- Torresmo
- Mandioca frita com bacon
- Farofa
- Couve refogada
- Vinagrete
- Laranja em pedaços
- Banana milanesa
- Sobremesa (escolher 1 opção):
- Mousse
- Doces simples
- Banoffe
- Sagu
- Chico balanceado



SALADAS

CAESAR

- Mix de folhas com croutons, bacon, lascas de parmesão, frango e molho caesar



FOLHAS COM FRUTAS

- Mix de folhas com frutas da época



ALFACE COM TOMATE E FRUTAS

- Alface americana, tomate e frutas da época



CAPRESE

- Tomate, queijo branco fresco e molho pesto





MASSAS

OPÇÕES SIMPLES

- Penne
- Espaguete
- Parafuso
- Nhoque

OPÇÕES FRESCAS (somente para menu 3)

- Parafuso
- Nhoque

MOLHOS

A PARTIR DO MENU 1

- Tomate rústico com manjeriço
- Sugo
- Branco
- Bolonhesa

A PARTIR DO MENU 2

- Alfredo
- Carbonara
- 4 queijos
- Pesto



CARNE VERMELHA

OPÇÕES

- Strogonoff de carne
- Carne assada ao molho escuro
- Bife ao molho
- Bife acebolado
- Carne de panela
- Escalopes de alcatra ao molho
- Escalopes de mignon (**disponível para o menu 3**)

MOLHOS

- Mostarda
- Madeira
- Escuro
- Gorgonzola
- Champignons frescos



FRANGO

OPÇÕES

- Strogonoff de frango
- Coxa com sobre desossada assada
- Peito de frango grelhado
- Frango parmegiana
- Peito grelhado ao molho

MOLHOS

- Mostarda
- Madeira
- Escuro
- Gorgonzola
- Champignons frescos



PEIXE

OPÇÕES

- Tilápia à dorê ou com molho
- Salmão (**disponível para a menu 3**)

MOLHOS

- Limão
- 4 queijos
- Tomate seco
- Leite coco e alho poró
- Pesto de ervas
- Mostarda
- Alcaparras e maracujá

GUARNIÇÕES

OPÇÕES

- Legumes na manteiga ou assados
- Batata rústica
- Purê de batata
- Gratan de batata
- Ratatouille
- Farofa especial
- Risoto (tomate seco, funghi, palmito)
- Quiche de queijo **ou** lorraine **ou** tomate seco com alho poró



SOBREMESAS

A PARTIR DO MENU 1

- Mousse de maracujá, chocolate ou limão
- Doces simples
- Banoffe
- Sagu com creme de baunilha
- Salada de fruta
- Chico balanceado

A PARTIR DO MENU 2

- Pavê de bombom ou leite ninho
- Torta de bolacha com morango, oreo, bis
- Mousse de pistache
- Pudim de leite
- Morango com suspiro



INFORMAÇÕES GERAIS

- Conforme orientação da vigilância sanitária, para garantirmos a qualidade e segurança alimentar dos nossos clientes, todo serviço de alimentação e bebidas durante o evento deve ser fornecido exclusivamente pelo Alimenta Sesi.
- Os alimentos e utensílios são dispostos em buffet e cada convidado se serve e se alimenta em mesas com cadeiras. Incluso: louças base para eventos até de 200 pessoas e mesas para o buffet com toalhas.
- O serviço tem duração de até 1 hora e 30 minutos. Os alimentos são de consumo imediato e não podem ser retirados do local onde foram servidos.
- Os preços indicados são para eventos acima de 10 pessoas.
- Valores válidos somente de segunda à sexta. Para atendimentos de eventos aos finais de semana, consultar valores e disponibilidade.
- O menu deve ser escolhido com no mínimo **3 dias úteis** de antecedência. Para cardápios personalizados o prazo é sob consulta.
- Em caso de avarias e extravios será cobrada uma taxa posterior ao atendimento.
- Valores não contemplam mão de obra, mobiliários, barmans, toalhas para mesas de convidados e decorações (arranjos florais e objetos temáticos).
- Valores de bebidas alcoólicas sob consulta.
- O orçamento para a quantidade de mão de obra é calculado após a coleta de todas as informações necessárias para compreender a logística do evento.