

 **Centro de Eventos**
Sistema Fiep

CARDÁPIO

Brunch

CARDÁPIO
Brunch

MENU 1

BEBIDAS

- Café
- Leite
- Suco néctar

QUENTE

- Mini kibe ao molho de hortelã **ou** carolinhas de salpicão
- Mini hamburguer de costela com cebola caramelizada **ou** mini sanduiche - escolher 1 sabor
- Empadão de frago **ou** escondidinho (linguiça **ou** frango) - escolher 1 sabor
- Mini penne - escolher 1 molho

DOCES

- Mousse simples – escolher 1 sabor
- Docinhos simples - escolher 2 sabores

Mão de obra

O serviço de garçom e garçonete é obrigatório e exclusivo.

***Valores sob consulta**

MENU 2

BEBIDAS

- Café
- Leite
- Suco integral

QUENTE

- Mini panquecas doces (Nuttela com banana ou morango) **ou** salgadas (queijo ou frango)
- Mini kibe ao molho de hortelã **ou** carolinhas de salpicão
- Empadão de frango **ou** quiche lorraine **ou** torta fria – escolher 1 sabor
- Mini wraps com carne e salada **ou** mini sanduiche - escolher 1 sabor
- Mini penne - escolher 1 molho
- Iscas de carne com chips de batata

DOCES

- Carpaccio de frutas da estação
- Doces especiais ou mousses especiais
- Torta Gelada **ou** pudim **ou** banoffee



Coffee Break

ITÊNS PARA ESCOLHA

MINI SANDUÍCHE

PÃES: baguete / mini brioche / mini pão de leite / francês / ciabata

FRANGO: peito de frango desfiado, catupiry, queijo prato, alface, tomate e maionese

FRIOS fatias de queijo prato, presunto, milho verde, alface, tomate e maionese

LOMBO: lombo, queijo mussarela, pepino, alface, tomate e maionese

PRESUNTO: presunto, queijo provolone, pasta de maionese com mostarda, tomate e alface

LIGHT: Peito de peru defumado, queijo minas, cenoura ralada, pepino, alface e maionese

CHEF: alcatra ao vinagrete, cenoura ralada, queijo mussarela, alface roxa e maionese

ITALIANO: salame italiano, queijo provolone, tomate seco, agrião e maionese

VEGETARIANO: ricota temperada, queijo provolone, tomate seco rúcula, palmito e maionese

VENEZA: mussarela de búfala, tomate seco, pasta de ricota e rúcula

SALAME: salame italiano, queijo mussarela, alface, tomate e maionese

MINI SANDUÍCHE – COM PATÊ SEM SALADA

PÃES: croissant / pão de forma (branco ou integral)

RICOTA: ricota, cream cheese, palmito, presunto, tomate, cheiro verde, maionese e creme de leite

ITALIANO: salame italiano, azeitona, provolone, catupiry, creme de leite, cheiro verde e alcaparras.

TOMATE SECO: tomate seco, queijo provolone, ricota, cheiro verde e cream cheese.

SALPICÃO: peito de frango desfiado, cenoura ralada, milho verde, maionese, mostarda, tomate e cheiro verde.

AZEITONAS: ricota, catupiry, cheiro verde, creme de leite e azeitonas.

ERVAS: ricota, cream cheese, creme de leite e ervas finas.

BLUMENAU: linguiça blumenau, tomate, azeitona, salsinha, catupiry e maionese.

QUATRO QUEIJOS: ricota, cream cheese, creme de leite, queijo mussarela, prato, provolone e gouda.

PEITO DE PERU: peito de peru, ricota, palmito, uva passas, nozes, maionese e creme de leite.

ITENS PARA ESCOLHA

MOLHO PARA PENNE

- Molho caprese
- Carbonara
- 4 queijos
- Tomates frescos com manjericão

ITENS PARA FESTA

SIMPLES

- Brigadeiro
- Brigadeiro branco
- Beijinho
- Beijinho de abacaxi
- Cajuzinho
- Olho de sogra
- Dois amores

ESPECIAIS

- Camafeu
- Bombom de nozes
- Olho de sogra espelhado
- Brigadeiro com cereja espelhado
- Ouriço
- Damasco espelhado
- Bombom de morango especial

TORTA FRIA - SALGADA

- Picles
- Salpicão de frango
- Tomate seco com rúcula

MOUSSE

SIMPLES

- Maracujá
- Limão
- Morango

ESPECIAIS

- Chocolate
- Leite ninho
- Dois amores
- Chocolate branco com uvas

TORTA GELADA - DOCE

- Abacaxi com coco
- Morango com suspiro
- Chocolate branco com floresta negra



CARDÁPIO
Brunch

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 ilhas e cada convidado se serve e se alimenta em pé. Incluso: louças base para eventos até de 200 pessoas e mesas buffet com toalhas.
- O serviço tem duração de até 2 horas. 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.
- 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.

