

≡ Centro de Eventos  
≡ Sistema Fiep

CARDÁPIO

# *Coquetel*



## COQUETEL | OPÇÃO 1

### NA MESA

- Mini espetinho caprese ou palitinhos de legumes crocantes
- Wrap de rosbife ao molho rose
- Mini kibe ao molho de hortelã ou croquete de carne seca com queijo ou rissoles de camarão
- Carolinas salgadas recheadas com patê (ricota, ervas finas com gorgonzola e tomate seco)
- Mini sanduíche – escolher 1 sabor

### QUENTES EM ILHAS (escolher 2 opções)

- Polenta cremosa com ragu de costela
- Escondidinho (carne seca, linguiça ou frango)
- Penne ou nhoque (tomate rústico, prezzemolo, presunto com milho e ervilhas)

### DOCES (escolher 2 opções)

- Peras ao vinho com creme de baunilha
- Doce de abóbora com coco
- Mini mousse (maracujá, morango ou limão)
- Brigadeiro crocante na verrine
- Docinhos de festa (brigadeiro, beijinho, olho de sogra ou 2 amores)

### 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**





## COQUETEL | OPÇÃO 2

### VOLANTE

- Mini salada com proteína (frango ou mignon)
- Brusqueta (caprese, caponata de berinjela ou abacate com parma e bacon)
- Mini batata bolinha com queijo e bacon
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta ou torrada de parma com figo
- Mini sanduíche - escolher 1 sabor

### QUENTES EM ILHAS (escolher 2 opções)

- Escondidinho (carne seca, linguiça ou frango)
- Purê de batata baroa com ragu de costela
- Tirinhas de mignon ao molho (madeira, escuro ou gorgonzola)

### DOCES (escolher 2 opções)

- Mini mousse (dois amores, pistache ou chocolate)
- Panna cotta de frutas vermelhas
- Torta de bolacha com morango na verrine
- Trufas (preta, branca, maracujá ou nozes)

### 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**





## COMIDA DE BOTEÇO | OPÇÃO 1

### NA MESA

- Mini pastel de queijo
- Mini sanduiche com maionese, pernil assado e cebolinha verde
- Mini kibe ao molho de hortelã
- Bolinho de costela

### QUENTES EM ILHAS

- Frango à passarinho
- Caldinho de feijão com bacon e cheiro verde (separados)

### DOCES (escolher 1 opção)

- Mini cubos de queijo minas com goiabada
- Mini churros com doce de leite

## COMIDA DE BOTEÇO | OPÇÃO 2

### VOLANTE

- Mini croquete de carne seca com mandioca
- Mini pastel de queijo
- Mandioca frita
- Palitinhos de frios
- Pão com bolinho

- **QUENTES EM ILHAS** (escolher 2 opções)

- Linguiça calabresa acebolada com farofa
- Escondidinho (carne seca, linguiça ou frango)
- Tirinhas de tilápia ao molho tártaro com batata chips
- Caldinho de feijão com bacon e cheiro verde
- Torresmo com limão

- **DOCES** (escolher 2 opções)

- Mousse romeu e julieta na verrine
- Estrogonofe de nozes na verrine
- Pé de moleque na verrine
- Cocada mole na verrine
- Docinhos de festa (brigadeiro, beijinho, olho de sogra ou 2 amores)

### 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**

## MESA DE ENCERRAMENTO (incluso louça para café)

- Café preto
- Mini Trufa, brigadeiro, petit four doce ou bombons especiais

## 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 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.
- 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.

