



CARDÁPIO | CHURRASCO PRIME

CARNES NOBRES

- Embutidos: Linguiça de Pernil
- Peixe: tilápia ao molho de alcaparras
- Suína: Lombo de Porco Recheado com bacon, Pernil e Costelinha suína
- Bovina: Picanha, Alcatra, Fraldinha, Medalhão de filé mignon e Maminha Recheada com Linguiça
- Frango: Coxinha da Asa, Medalhão de frango, Coração de frango

8 SALADAS

- Maionese: Batata, bacon, cebola roxa e maionese.
- Caesar: Alface americana, croutons, lascas de parmesão, nozes picadas e azeite.
- Tabule: Triguilho, cebola, tomate, pepino, limão, azeite, pimenta, hortelã e cheiro-verde.
- Refrescante: Alface americana, tomate, pepino, melão, manga, kiwi, abacaxi, morango e hortelã.
- Waldorf: Alface crespa, aipo, maçã verde, maçã gala, uvas-passas, uvas verdes, uvas vermelhas, nozes e limão.
- Salada Americana: Filé de peito de frango, alface romana, alface roxa, rúcula, manga, cebola roxa, grão-de-bico cozido e gergelim torrado.
- Caponata Siciliana: Berinjela, cebola, pimentão vermelho, pimentão amarelo, uvas-passas, azeitonas e azeite. **(acompanha torradas)**
- Tábua de Frios: Queijo provolone, queijo minas, queijo branco, ricota, grão-de-bico, azeitona verde, azeitona preta e tomate seco.

ARROZES

- Branco
- À Grega

COMPLEMENTOS

- Feijão Tropeiro
- Molho Vinagrete
- Molho de Cebola
- Pão de Alho

CONTRATANDO 1 MÊS ANTES

- Salada Mista + Batata Frita + Molho de Alho

FAROFA (2 OPÇÕES)

- Bacon – (cebola dourada, bacon frito, salsinha)
- Banana – (cebola e alho dourados, banana da terra, salsinha)

Tepanhaque: Legumes grelhados e macarrão grelhados na chapa

Cortesia: Mesa de café e sobremesas:

- Café (acompanhado por adoçante e açúcar)
- Biscoitos caseiros
- Pudim tradicional
- Mousse de maracujá
- Flan de frutas da estação
- Doces em compota

EQUIPE

- Garçons
- Copeiros
- Churrasqueiro
- 01 porteiro para eventos acima de 100 pessoas

BEBIDAS

- Refrigerante Comum e Zero (linha Coca-Cola)
- Água Mineral
- Cerveja
- Taça de vidro
- Suco de polpa

Serviço: Pratos de mesa em porcelana, talheres em inox, guardanapos e mesa de banquete de madeira.

Nos comprometemos com as taças mediante a contratação das bebidas. Equipe de acordo com o número de convidados.



(27) 99613-9541

www.ivanbuffet.com.br

