



CARDÁPIO | CHURRASCO VIP

CARNES NOBRES

- Bovina: Picanha, Alcatra, Fraldinha, Filé Mignon e Maminha com queijo
- Frango: Coxinha da Asa e Coração de frango
- Suína: Lombo de Porco Recheado, Pernil na Brasa e Costelinha
- Embutidos: Linguiça de Pernil

6 SALADAS

- Maionese – (batata, bacon, cebola-roxa e maionese)
- Salpicão – (frango desfiado, cenoura, maionese, milho, azeitona e uva-passa)*
- Tabule – (cebola, tomate, pepino, trigo, limão, azeite, pimenta, hortelã e cheiro-verde)
- Refrescante – (tomate, pepino, melão, manga, kiwi, abacaxi, morango, alface-americana e hortelã)
- Caesar – (alface-americana, croutons, lascas de parmesão, nozes picadas e azeite)
- Salada Waldorf – (acelga, maçã-verde e gala, limão, uvas-passas, uvas verdes, vermelhas e nozes)

ARROZ

- Branco
- À Grega

COMPLEMENTOS

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

Tepanhake: Legumes grelhados e macarrão grelhados na chapa

CONTRATANDO 1 MÊS ANTES

- Salada Mista + Batata Frita + Molho de Alho + Mesa de saída com biscoitos caseiros

FAROFÁ

- Banana – (cebola e alho dourados, banana da terra, salsinha)

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.

