

Requinte e Bom Gosto - 02 Salões Próprios - Eventos Externos

JANTAR JEAN BATISTEE

APERITIVOS

- Martini com cereja
- Cocktail de frutas: maracujá, caju, manga e goiaba
- Campari com gelo e limão
- Champanhota de pêssego
- Meia de seda
- Espanhola

CANAPÉS – Servidos em bandejas finamente decoradas

- Patê de atum
- Patê de presunto
- Kani Kanã a Jean Batistee
- Tartellete folhada de cream cheese
- Cestinhas crocantes: brócolis , tomate seco picante e alho poró

SALGADOS QUENTES – fritos no local e servidos a vontade

- Pérolas de queijo
- Coxinha de frango
- Croquetes de carne
- Risóles de presunto e queijo
- Maravilhas de milho verde e carne
- Folhados de presunto com queijo
- Trouxinhas folhadas de calabresa
- Folhados de frango com catupiry
- Esfiha de carne
- Empadas de palmito

ENTRADA – uma opção a escolher

- Salada de frios
- Salada russa
- Salpicão de frango

MASSA – uma opção a escolher

- Rondelli com recheio a escolher de presunto e queijo ou dois queijos
- Caneloni com recheio a escolher de ricota ou presunto e queijo
- Molho a escolher branco ou ao sugo

PRATO PRINCIPAL – uma opção a escolher

- Escalope de filet ao molho madeira
- Strogonoff de frango
- Strogonoff de filet

Acompanham arroz branco, bata soutê ou palha

SOBREMESA

- Cesta crocante com duas bolas de sorvete com sabor a escolher, com calda de caramelo e palito de waffer

Sabores do sorvete, dois a escolher:

- Creme
- Chocolate
- Flocos

BEBIDAS - a vontade mais serviço de gelo

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerante comum e diet
- Cerveja
- Sucos (artificial) laranja, limão, uva, maracujá e abacaxi

BOLO – finamente decorado. Escolha o sabor de sua preferência:

- Camafeus de nozes
- Brigadeiro
- Gotas de uva
- Caramelado de ameixa
- Camafeus de amêndoas
- Brigadeiro branco
- Beijinho de coco
- Glaçados

MESA DE FINALIZAÇÃO – mesa de café finamente decorada

- Café
- Cha
- Capuccino
- Quindins
- Manjar de coco
- Rocambole de doce de leite
- Bombas de chocolate
- Pettit-fours (7 tipos)
- Doces
- Tortinhas de frutas: limão, maçã, uva e kiwi
- Empadas doce de banana com canela
- Tortinhas de chocolate branco e preto
- Mousse de maracujá
- Flan de chocolate e morango
- Bolachas folhadas

Requinte e Bom Gosto - 02 Salões Próprios - Eventos Externos

JANTAR JEAN BATISTEE

ORNAMENTAÇÃO

1. O Buffet oferecerá arranjos de flores naturais da época para as mesas aparadoras;
2. Mesa Principal: TECIDO – toalhas de cetim branco com detalhes em outra cor a escolher, finamente decorada com arranjos de flores em vasos de vidro. VIDRO – vidro com ferro finamente decorada com arranjos de flores em vasos de vidro e velas;
3. Toalhas brancas para as mesas aparadoras, com cobre manchas em diversas cores a escolher

MATERIAL

- O Buffet colocará a disposição todo o material necessário para o bom andamento do evento.

EQUIPE

- O Buffet disponibilizará de profissionais especializados como: maitre, garçons, cozinheiros, copeiros, ajudantes, gerentes (para organização do evento)

PREÇO POR PESSOA – SERVIÇO DE BUFFET CAMENTOS – DEBUNTANTES – BODAS	
JANTAR JEAN BATISTEE	R\$ consulte
JANTAR COM MESA DE FRIOS	R\$ consulte
JANTAR COM MESA DE FRUTAS	R\$ consulte

Salões Jean Batistee - Incluso salão, som, DJ (animação), iluminação (tipo discoteca) e fumaça de efeito.

La Rochelle

- Capacidade do buffet americano 300 pessoas
- Capacidade do buffet a francesa (todos sentados) até 180 pessoas
- Com montagem de telão a capacidade cai para 150 pessoas

Le Monts

- Capacidade do buffet americano 200 pessoas
- Capacidade do buffet a francesa (todos sentados) até 120 pessoas
- Com montagem de telão a capacidade cai para 100 pessoas