



Cardápio

Casamento e Debutante

Completo 2 0 2 5



La **Fiesta**
B U F F E T



ENTRADAS

Canapés, mini wrap de frios ou legumes, dadinho de tapioca com geleia de pimenta
(Escolher 2 opções)



SALGADOS FRITOS

Coxinha de frango, bolinha de queijo, maravilha, croquete de carne e croquete de milho.



SALGADOS ASSADOS

Esfiha (carne, frango), mistinho (presunto e queijo), enroladinho de salsicha, trouxinha de ricota c/ tomate seco, pastelzinho de calabresa.



FINGER FOOD

Escondidinho de frango, batata baby com catupiry e bacon
(Escolher 1 opção)



PRATO QUENTE

Strogonoff de frango com arroz e batata rustica.



DOCINHOS

Brigadeiro, Beijinho, Moranguinho, Olho de Sogra, Cajuzinho e Ninho



BOLO COM SORVETE

Brigadeiro c/ raspas de chocolate, beijinho, mousse de chocolate com raspas de chocolate, mousse misto e La Fiesta (massa branca com brigadeiro de nozes e chantilly). [Escolher 1]



BEBIDAS

Refrigerante: Coca-Cola (normal e zero) e Guaraná Antártica. **Derivados:** suco, água e chá gelado com limão



FOTOS

cobertura da cerimonia (interna ou externa), making off da noiva / debutante finalização e vestido, ensaio externo, slide show com fotos do ensaio e festa.

CORTESIA:

5 cortesias
Crianças até 6 anos NÃO pagam
Espaço climatizado
Garçons
Foto Biografia 30 x 60

SOM E ILUMINAÇÃO:

2 caixas 750 RMS de potencia, 2 Sub grave 600W, 4 moving Head Bin 100W, 1 mesa profissional 12 canais para 10 e balanceado c/ 1 TV 43 polegadas, 1 máquina de fumaça 1000W, 10 pontos de Led, 2 Tv'S 55 polegadas, 2 microfones digital sem fio, 1 projetor de 3000 ansi lumens, pista de led 4m x 4m.

ENCERRAMENTO: Mesa de café e licores.



MESA POSTA

Toalhas, sousplat, guardanapos e taças em todas as mesas



MESA DO BOLO

Decorada em cada detalhe



DOCES FINOS

Para acompanhar a mesa decorada (150 unid)



LEMBRANCINHA

Bem casado/ bem vivido para todos os convidados



BARTENDER

drinks, caipirinha, caipiroska, batidas, espanhola e paradise com álcool e drinks sem álcool. Vodka Smirnoff e frutas.



CERVEJA

Chopp 50 litros.



CABINE DE FOTOS

2 horas de festa para registrar os melhores momentos desse dia especial.

OPCIONAIS



MESA DE FRIOS (R\$40,00 POR PESSOA)

Tábua de frios e queijos (mussarela, queijo prato, presunto, lombo canadense e salame), antepasto de berinjela, batatinha temperada, cuscuz paulista, torta, pickles, torrada c/ patês, azeitonas verdes, ovos de codorna, molho rosê, carne fria à vinagrete, carpaccio ao molho de alcaparras, kani kama, marisco à vinagrete, isca de frango, quiche e baguete.



PRATO QUENTE I (R\$25,00 POR PESSOA)

Lagarto ao molho madeira com arroz e batata sôte



PRATO QUENTE II (R\$48,00 POR PESSOA)

1. Filet Mignon ao molho 4 queijos com arroz e batata sôte.
2. Salmão ao molho de maracujá com arroz e batata sôte.
3. Filet de Peixe ao molho de camarão com arroz e purê de mandioquinha.



MESA DE SOBREMESA (R\$17,00 POR PESSOA)

Pudim de leite condensado, Banoffe, torta de limão, pavê e mousse de maracujá.



FINGER FOOD (R\$12,00 POR PESSOA)

Casquinha de siri, bobó de camarão, escondidinho de carne seca e isca de peixe com molho tártaro

OUTROS:

Taxa de gelo: R\$ 145,00

OBSERVAÇÕES

- Duração da festa 4 horas com tolerância máxima de 30 minutos.
- Nós estamos preparados para atender até 10% convidados a mais do que o contratado, sendo estes pagos no final da festa.

MÍNIMO DE CONVIDADOS:

Seg/qui: 60 convidados

sex/dom e feriados: 70 convidados

CAPACIDADE: 120 pessoas

Horários para início de festa

Tarde: 13h

Noite: 19:30h /20h

FORMAS DE PAGAMENTO

A vista 7% de desconto em dinheiro, transferência bancária ou cheque. NO ATO DO FECHAMENTO. Parcelado sem juros no cheque e promissórias (nestas formas de pagamento, o mesmo deverá ser quitado até 15 dias antes do evento). Parcelado no cartão de crédito em até 6x sem juros, no fechamento da festa.

Reserva da data somente mediante pagamento de R\$ 500,00.

VALORES:

Pacote para:

100 convidados: R\$ 31.114,00 (Chopp 50L)

80 convidados: R\$ 29.475,00 (Chopp 50L)

60 convidados: R\$ 21.937,00 (Chopp 30L)

Validade do orçamento: ____/____/____(10 dias)

Av. Bernardino de Campos, 529
Tel: (13) 3289-1677 / (13) 99618-1212