

# CHURRASCO CORPORATIVO

(Sugestão de menu)

## ENTRADA

- Linguiças aperitivos de alho, frango, azeitona e apimentada
- Batatas fritas
- Pão de alho (receita própria)

## ENTRADA OPCIONAL - Salgadinhos fritos na hora

- Rissoles de palmito
- Rissoles de carne
- Coxinha de frango
- Bolinha de queijo
- Croquete de carne com bacon
- Maravilha de queijo com presunto

## BEBIDAS INCLUSAS

- Cervejas ou chopp (marca a definir)
- Refrigerantes Coca-Cola e Antártica, sucos de frutas e água mineral

Incluso com as bebidas: copos, gelo, jarras, galões para sucos, caixas térmicas e serviço de garçons.

## CHURRASCO EM PEÇAS (serviço americano)

- Miolo da Alcatra (baby beef)
- Picanha nacional padrão A ou importada da Argentina/Uruguai/Austrália
- Bife de chorizo importado da Argentina/Uruguai ou contrafilé Grill
- Costelinha suína especial (acompanha molho barbecue)
- Linguiça toscana das marcas Aurora, Sadia, Perdigão e/ou Seara
- Coxa e sobrecoxa desossada de frango assadas lentamente (altura mínima de 40 cm do braseiro) com tempero especial

## ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco
- Molhos (cebola, vinagrete e pimenta)
- Saladas diversas (alface, rúcula, agrião, tomate, pepino, cenoura, beterraba, rabanete e outros de época)
- Azeitonas pretas e verdes, palmito Juçara, tomate-cereja, queijo branco e frutas de época nas
- saladas
- Farofa (com bacon, linguiça toscana e calabresa)
- Mix de legumes com e/ou sem maionese
- Mini pão francês

## FINALIZAÇÃO

- Bananas assadas na brasa com açúcar, canela e caramelo, acompanhadas de sorvete creme
- Mesa de frutas de época dispostas decorativamente em pirâmide de aço dourado

**Inclusos:** Pratos de porcelana branca, talheres de aço, guardanapos de papel, carvão, churrasqueiras, fogões, botijões de gás, mesas retangulares de apoio para serviço, e profissionais (churrasqueiros, serviço de cozinha, atendentes para montagem e reposição das mesas do Buffet, garçons, garçonetes e liderança/apoio).

**Muito importante:** Para o serviço com pratos de porcelana, talheres de aço e copos de vidro é imprescindível que o local do evento disponha de cozinha e copa com pias e água tratada corrente disponível durante todo o período do serviço para a adequada higienização, caso contrário, sugerimos que seja utilizado material descartável, aliás, com redução de preço cobrado por pessoa.

O orçamento de locação de mesas e cadeiras não está incluso neste orçamento, podendo ser acrescentado. Sugerimos a locação de mesas e cadeiras de fornecedor da cidade onde será realizado o evento, que certamente terá um custo menor.

## Monte seu Menu

Além das opções sugeridas, você também pode montar um menu personalizado com pratos escolhidos por você. Entre em contato conosco e saiba mais.