

Apêndice XIX ao Termo de Referência

COMPOSIÇÃO DE BUFFET À FRANCESA/AMERICANA E COQUETEL

Café da manhã:

Café da manhã usamos o serviço de buffet, Self Service. Demais eventos usamos serviços à FRANCESA, pratos montados individuais.

Almoço de cerimônia:

- Entrada: Salada, tortas, brandades, quiches e etc.
- 1º Prato: Carnes brancas, bacalhau, peixes e frutos do mar
- 2º Prato: Carnes vermelhas, carnes exóticas e suínos
- Guarnições: Legumes e afins

Jantares de cerimônia:

Segue o mesmo estilo do almoço.

Sobremesas:

- Sorvetes
- Frutas e outros

Bebidas:

- Água mineral sem gás
- Cafezinho
- Sucos (polpa ou frutas in natura)

Reuniões:

- Café
- Sucos (sabores diversos)
- Água mineral sem gás
- Pão de queijo

MENU DE CERIMÔNIA

Jantar à FRANCESA:

Entrada:

- Salada Silvestre
- Molho de iogurte com mel

1º Prato:

- Salmão marinado
- Leito de alho porró

2º prato:

- Filé grelhado
- Crocante de amêndoas

Guarnições:

- Batata rôstí
- Brócolis branqueados

Acompanhamentos:

- Arroz branco

Sobremesas:

- Tortilhas de cupuaçu ao collins de amora

Bebidas:

- Suco de polpa ou de fruta in natura
- Agua mineral sem gás
- Cafezinho

Jantar à FRANCESA (2ª opção):

Entrada:

- Salada de quinoa com rúcula
- Castanhas do Pará

1º Prato:

- Filé ao café de Paris

2º prato:

- Bacalhau ao Soit Mary

Guarnições:

- Purê de batata doce
- Arroz integral

Sobremesas:

- Mousse de açaí com calda quente de acerola
- Frutas da época

Bebidas:

- Suco de polpa ou de fruta in natura
- Água mineral sem gás
- Cafezinho

Jantar à FRANCESA (3ª opção):**Entrada:**

- Salada meril

1º Prato:

- Coquilles de Saint Jaques

2º prato:

- Codornas ao leite de shitak
- Molho de estragão

Guarnições:

- Batatas torradas
- Brandade de cenoura

Sobremesas:

- Sorvete de tapioca
- Calda quente de amora
- Frutas in natura

Bebidas:

- Suco de polpa ou de fruta in natura
- Agua mineral sem gás
- Cafezinho

***Média de 40 pessoas**