



*Le Finattor*  
BIFE DE PRIMEIRA

**MENU**

# Clássico

# Menu Clássico

## Entradas (escolher 03 opções)

- Volau vent de shitake a la creme;
- Pastelzinho de queijo brie;
- Pastelzinho de carne;
- Trouxinha de frango com gergilim;
- Trouxinha de carne;
- Trouxinha de palmito.





# Menu Clássico

## Saladas (escolher 02 opções)

- Italianíssima (Rúcula, cubos de Queijo Branco, Azeitonas, Tomate cereja e lascas de Parmesão);
- Mediterrânea (Mix de folhas nobres, crótons, parmesão e berinjelas crocantes);
- Salpicão Tradicional de frango;
- Caprese (Queijo Branco, tomate italiano e Manjericão).





# Menu Sofisticado

## Carnes (escolher 02 opções)

- Mignon ao molho beverage ou molho madeira ou molho mostarda;
- Linguado ao molho de limão Siciliano ou molho de ervas finas;
- Pernil ao molho barbecue.





# Menu Sofisticado

## Guarnições (escolher 03 opções)

- Arroz Branco com Lascas de Amêndoas;
- Batata Rústica OU Soutè;
- Risoto de Aspargos Frescos ou Tomate Seco ou Funghi ou Piamontese;
- Legumes salteados na manteiga (cenoura, brócolis, vagem, couve flor, abobrinha).





# Menu Tradicional

## Massas (escolher 01 massa)

- Conchiglione de 4 queijos ao Molho Branco
- Penne ao Molho Funghi ou Molho Pomodoro e Manjericão
- Rondelli de 4 Queijos ao Molho Alfredo e pomodoro ou de Ricota e Tomate Seco ao Molho Alfredo
- Ravioli de abobora ao molho chèvre com creme de salvia fresca





# Menu Tradicional

## Bebidas (Todas opções)

- Coca Cola normal e Zero
- Guaraná normal e Zero
- Chá Mate Leão gelado com Limão
- Água mineral com gás
- Água mineral sem gás





# Menu Tradicional

## Café de encerramento

- Mesa de café
- Petit four





# Menu Tradicional

## Itens inclusos:

- Pratos para jantar em porcelana (branco)
- Talheres de inox e Rechaud de prata
- Guardanapos em tecido branco
- Taças para água, espumante, vinho
- Copo long drink
- Sousplat
- Espátula para bolo





# Formas de Pagamento

1. Parcelado, sendo primeira parcela no ato da assinatura do contrato e o restante até vinte dias antes da data do evento.
  2. Outra forma de pagamento, entrar em contato.
- Valor do cardápio: R\$ 190,00 (por pessoa)
  - logística e Staffs de atendimento (consultar valor)
  - Valor referente ao mínimo de cem pessoas
  - Crianças até 4 anos não pagam. Crianças de 5 a 10 pagam meia

