

Pérola

RECEPÇÕES

Buffet para 150 pessoas

- 12 salgados por pessoa
- 02 finger foods por pessoa
- Gelo, refrigerante, água mineral com/ sem gás, água de coco, suco (02 opções da época)
- Garçons e apoio para serviço
- Gerente de festa
- Cadeiras Tiffany branca
- Mesas redondas para convidados
- Toalhas para mesas dos convidados

Como servimos nossos convidados

Entrada de boas – vindas com grissinis, canapés e camarão empanado

Salgados

- Canapés de camarão
- Canapés de parma com manga
- Canapés de morango com gorgonzola
- Tarteletes de bacalhau
- Tarteletes de queijo do reino
- Mini quiche de tomate seco
- Mini quiche de alho poró e bacon
- Massa fillo de salmão
- Pastéis de carne com açúcar
- Coxinha de frango
- Pastéis de queijo do reino
- Rolê de bacalhau
- Croquete de carne seca com nata
- Croquete de peito de peru
- Risoles de tomate seco com rúcula
- Camafeu de camarão
- Pérolas de queijo

Finger Foods

- Bacalhau cremosos com farofa de limão siciliano;
- Mini Rondelli de frango com molho de tomate

Sobremesas:

- Delícia de abacaxi e mousse de maracujá (calda de chocolate à parte).

RC Agomes

CNPJ: 08.349.118/0001-31

BR 230 - Km 14 - Nº 14000 - Estrada de Cabedelo - Cabedelo/PB

Fone: (83) 3246-2520 - E-mail: perolarecepcoes@hotmail.com



Pérola

RECEPÇÕES

Almoço

- Filé (molho de damasco com bacon), camarão (molhos de 4 queijos e gorgonzola à parte), arroz (à grega e amêndoas) e salpicão e salada tropical (molho de mostarda com mel). OBS: Taças com queijo ralado e batata palha

Iluminação decorativa Salão INCLUSO

Sousplat Inox e guardanapos de tecido branco: CORTESIA

SEGURANÇA:CORTESIA

RECEPCIONISTA: CORTESIA

MESA DE CAFÉ: CORTESIA
(café expresso, água saborizada e Biscoitos finos)

Valor: R\$ 28.750,00

FORMA DE PAGAMENTO: 10% de entrada e o restante dividimos até duas semanas antes da data do evento.

Renata C. A. Gomes

CNPJ: 08.349.118/0001-31

BR 230 - Km 14 - Nº 14000 - Estrada de Cabedelo - Cabedelo/PB
Fone: (83) 3246-2520 - E-mail: perolarecepcoes@hotmail.com

