



FCE BUFFET

<http://www.fcebuffet.com.br>

E-mail: contato@fcebuffet.com.br

Telefone 11 3798.3234 e Celular Plantão 11 8362.3711

CARDÁPIO DE COQUETEL

1-Entrada

Canapés c/ patês variados (escolher 2 tipos).

Azeitona verde - Atum

Azeitona preta

Mini quiche de queijo com alho poró

Coquetel (escolher 2 opções)

Pêssego -Morango

Maracujá -Abacaxi

2-Lanches Frios e Quentes

Carne Desfiada

Salpicão de Frango

Hot-Dog (servido para as crianças)

3-Salgados

-Coxinha

-Empada (palmito / frango)

-Risóles (queijo e presunto / queijo / carne/ palmito)

-Bolinha de Queijo

-Croquete

-Kibe

-Esfiha

Obs: Todos os salgados aqui apresentados serão fornecidos em quantidade suficiente, e fritos no local.

4-Doces

-Brigadeiro

-Beijinho

-Doce de morango

-Camafeu

-Olho de sogra

-Docinho de marucajá

5-Bolo servido com sorvete

-Abacaxi com creme

-Ameixa com doce de leite e creme

-Doce de leite e coco

-Doce de leite, creme e coco



FCE BUFFET

<http://www.fcebuffet.com.br>

E-mail: contato@fcebuffet.com.br

Telefone 11 3798.3234 e Celular Plantão 11 8362.3711

-Pêssego com Creme

6-Bebidas

- Refrigerantes (primeira linha)
- Água e água com gás
- Suco (dois sabores)
- Cerveja (opcional)

7-Serviços

- Equipe de trabalho especializada e treinada.
- Garçons e garçonete uniformizados.
- Copeira com touca e avental
- Material descartável (copos, pratos, talheres)ou de vidro opcional.
- Decoração (toalhas, castiçais, velas...)
- Toalhas de mesa de convidados e cobre mancha
- Arranjos em vidro com velas para mesas de convidados
- Toalha e arranjos de flores naturais para mesa do bolo.

8-Acima de 150 convidados mesa de fechamento com Café servido em Samova de prata,petit four e licor.

Esperamos que esta proposta possa atender aos solicitados.

Quaisquer esclarecimentos poderão ser fornecidos nos fones:

Dayse

011 32663432

011 83623711