



:: COQUETEL II ::

:: Decoração ::

- Mesa principal com vários modelos e cores a escolher;
- Mesa dos convidados c/ toalhas de tecido e longa, cobre mancha da cor;
- Capa de cadeira longa com detalhe da cor e arranjos de flores naturais;
- Entrada do Salão com Arco, 6 pilastras na entrada, tapete e nuvens de fumaça.

:: Equipe ::

- Recepcionistas, Garçons, Garçonetes e Copeiras (Todos uniformizados).

:: Entrada ::

- Coquetes: 4 opções a escolher;
- Canapés (Torradinhas com Patê);
- Mini lanches (Carne, frango ou pernil).

:: Prato Frio (Servido no prato de louça) ::

- Maionese, Salada de Macarrão e Salpicão;

:: Salgados ::

- Esfihas, Empadas, Bolinhas de Queijo, Croquete de Bacalhau, Croquete de Carne;
- Coxinhas, Kibes, Maravilhas de Queijo, e Risoles (Carne, Queijo e Palmito).

:: Doces Sofisticados (Quatro opções à Escolher) ::

- Beijinho, Beijinho de Abacaxi, Canudinho de Coco, Cajuzinho e Olho de Sogra.
- Brigadeiro, Tortinha de Maracujá, Tortinha de Limão e Tortinha de Mousse Chocolate.



:: Bolos ::

- Floresta Branca, Floresta Negra, Chantilly, Doce de Leite (com Ameixa);
- Nozes, Pêssego ou Abacaxi com Creme.

:: Bebidas ::

- Refrigerante 1ª Linha, Refrigerante Diet, Água Mineral;
- Champanhe para o Brinde.

:: Encerramento

- Café, Chá, Licor e Petit-Fours.

:: Material de Serviço ::

- Descartável, Louça Adicional (Acréscimo de R\$ 2,00 + Reposição).

:: Duração do Evento ::

- 5 horas (Hora adicional: 10% do valor total por hora).

:: Valor por Pessoa ::
R\$ 29,00