

Mesa de Cardápio Antepastos

MARIÁH
eventos



mariaheventos.com.br

  | mariah.eventos

ACOMPANHA

- Todas as opções de Antepasto acompanham louças e toalhas para a mesa do buffet, flor para mesa (artificial), guardanapos, copos, gelo, suqueira, champanheira e todo material necessário para montagem do seu evento.
- Não trabalhamos com bebidas alcoólicas consignadas. Em caso de servir bebida alcoólica informar no momento do orçamento, servimos sem custo adicional.

→ Consultar a taxa de entrega e montagem para a sua região.

INFORMAÇÕES

- Pedido mínimo para 40 pessoas.
- Chegamos com antecedência para a montagem do buffet.
- Com a chegada dos convidados atendemos por 3h e mais 1 hora enquanto retiramos toda nossa estrutura.
- As comidas que ainda ficarem na mesa do Buffet ficam para o cliente (fica sob responsabilidade do cliente disponibilizar embalagens para deixar os alimentos).

Pedidos devem ser feitos com no mínimo três dias úteis antes do evento.



Antepastos



Opção – 01

Sugestão: o cardápio atende acima de 40 convidados

Bebidas

- Coca Cola
- Coca Zero
- Guaraná
- Água Mineral
- Suco Néctar de Laranja e Uva



[Mais fotos](#)

Quentes

- Folhadinhas de Palmito
- Mini Quiche de Alho Poró
- Mini Quibe com molho de Hortelã
- Mini Pão de Batata de Frango

Queijo

- Queijo Gorgonzola
- Queijo Branco com Tomate Seco
- Queijo Provolone

Frutas decorativas

- 4 tipos de fruta conforme a estação

Frios

Salame Italiano, Cracóvia, Lombinho, Presunto, Queijos, Parma e composições;

- Azeitonas Verdes sem caroço
- Azeitonas Pretas sem caroço
- Ovinhos de Codorna Temperados
- Tomate Seco e Cebolotes

Opção – 01

Sugestão: o cardápio atende acima de 40 convidados

Caldo

– Caldo de Batata Salsa com Bacon e Cebolinhas de Primavera

Doces

- Brigadeiro Preto
- Coco Queimado
- Bolinha Crocante de Amendoim

Valor por convidado R\$ 90,00 + taxas
(deslocamento, taxa de garçom/copeira, montagem e desmontagem)



Antepastos

Opção – 02

Sugestão: o cardápio atende acima de 50 convidados

Bebidas

- Coca Cola
- Coca Zero
- Guaraná
- Água Mineral
- Suco Néctar de Laranja e Uva

Quentes

- Folhado de Frango
- Mini Quiche de Alho Poró
- Empadinhas de Palmito
- Mini Pão de Batata de Calabresa

Queijo

- Queijo Gorgonzola
- Queijo Branco
- Queijo Provolone
- Queijo Gouda

Frutas decorativas

- 4 tipos de fruta conforme a estação

Sticks

- Sticks de Queijo com Azeitonas e Pimenta Biquinho
- Sticks de Azeitonas Verde com Salame Italiano e Queijo



Opção – 02

Sugestão: o cardápio atende acima de
50 convidados

Canapés

- Barquetes de Mousseline de Bacalhau
- Tarteletes de Creme de Ricota com Tomate Cereja Confitado
- Tartelete de Cream Creese com Kani Kama com cebolete

Caldo

- Caldo de Abobóra com Carne Seca
- Caldo de Batata Salsa com Bacon Tostado

Doces

- Brigadeiro Preto na Craspa de Chocolate
- Uva Verde
- Dois Amores
- Ninho com Morango

Valor por convidado R\$ 95,00 + taxas
(deslocamento, taxa de garçom/copeira, montagem e desmontagem)



Antepastos

Opção – 03

Sugestão: o cardápio atende acima de 80 convidados

Bebidas

- Coca Cola
- Coca Zero
- Guaraná
- Água Mineral
- Suco Néctar de Laranja e Uva

Quentes

- Mini Quiche de Alho, Palmito e Tomate Seco com Ricota
- Mini Bola de Cheddar com Azeitonas Pretas
- Mini Pizza de Queijo e Presunto
- Salgado Húngaro (Bacon e Ameixa)

Composição

- Azeitonas Verdes e Pretas sem caroço, Tomate Seco e 4 tipos de Frutas da estação

Sticks

- Pimenta Biquinho com Queijo em cubos e Azeitonas Verde
- Azeitonas Recheadas com Queijo e Salame Italiano
- Queijo Provolone em rodela e Blaquet de Peru e Azeitonas Pretas

Frios

- Lombo Canadense, Salame Italiano, Peito de Peru, Blaquete, Cracóvia, outros

Pasta

Acompanham Pães e Torradas

- Pasta de Gorgonzola e Tapenade de Azeitonas Verdes



Opção – 03

Sugestão: o cardápio atende acima de 80 convidados



Pães

- Italiano com azeite de Oliva, Integral, Mini Francês acompanhado com Creme de Queijo no richout
- Pão Ciabata acompanhado com Caponata Siciliana

Caldo

- Caldo de Alho Poró
- Caldo de Aipim com Costelinha
- Caldo Verde

Queijo

- Queijo Branco Bloco Witmarsun
- Queijo Colonial Witmarsun com Pimenta Verde
- Queijo Gorgonzola
- Queijo Aziago Witmarsun
- Queijo Provolone
- Queijo Golda

Acompanhado de Pães e molhos, decorados com frutas da estação

Doces

- Brigadeiro Gourmet preto
- Beijinho surpresa
- Trufa Preta na Caixa de Chocolate com Cereja de Cabo
- Uva Crocante no Palito
- Morango Cristal

Antepastos

Valor por convidado R\$ 130,00 + taxas
(deslocamento, taxa de garçom/copeira, montagem e desmontagem)

Antepastos

