

MENU

Sucos

(Escolha 2 opções)

Laranja com morango
Abacaxi com hortelã
Limão com gengibre

Drinks com e sem álcool

(Escolha 1 opção)

Frozen de melancia
Frozen de abacaxi

Salgados

Coxinha
Bolinha de queijo
Bolinha de carne
Risole misto
Croquete de milho
Kibe

Esfiha de carne
Trouxinha de catupiry
Trouxinha de calabresa
Esfiha de frango

Salgados serão servidos com molho de mostarda.

Finger food

Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta
Cubos crocantes de tapioca e queijo coalho servidos com uma deliciosa geleia de pimenta.

Croquete de pernil com BBQ e goiabada
Deliciosas bolinhas cremosas de pernil servidas com um molho exclusivo de BBQ com goiabada.

Brochete de frango com molho da casa
Espetinhos crocantes de frango servidos com tradicional molho de mostarda do chef.

Batata rústica com maionese verde
A tradicional batata frita com casca, servida com maionese de salsa.

Polenta cremosa e ragu de calabresa
Creme caseiro de polenta servido com ragu de calabresa e opcional de erva doce.

SUGESTÃO 01 - DO CHEF

SALADAS

Tropical

Mix de folhas frescas e lascas de manga servidos com delicioso molho aromático.

Mediterrânea

Salada refrescante de pepinos, cebola roxa, tomate cereja e cubos de queijo.

PRATO PRINCIPAL

Brasato ao molho roti

Deliciosas fatias de carne, regadas com o tradicional e maravilhoso molho roti ao vinho madeira.

Escalope de frango ao molho mostarda

Suculento corte de frango regado com um molho maravilhoso de mostarda dijon.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz com ervas

Arroz aromatizado com ervas.

Batata sauté

Macias batatas tostadas na manteiga e salsa.

MASSA

Penne caprese

Massa cozida al dente servida com tomates frescos, cubos de muçarela e manjeriço.



Sugestão 02

Saladas

Tropical

Mix de folhas frescas e lascas de manga servidos com delicioso molho aromático.

Mediterrânea

Salada refrescante de pepinos, cebola roxa, tomate cereja e cubos de queijo.

Prato principal

Scaloppine de frango com molho de vinho branco

Corte suculento de frango grelhado regado com molho de vinho branco.



Acompanhamentos

Arroz com brócolis

Arroz soltinho com brócolis na manteiga.

Trío da terra

Cubos de batata doce, mandioquinha e batata asterix, assados com azeite e alecrim.

Massa

Ravioli de mozzarella ao molho pomodoro e manjeriço



Sugestão 03

Saladas

Tropical

Mix de folhas frescas e lascas de manga servidos com delicioso molho aromático.

Mediterrânea

Salada refrescante de pepinos, cebola roxa, tomate cereja e cubos de queijo.

Prato principal

Boeuf bourguignon

Suculentos cubos de carne cozidos lentamente no vinho, servidos com champignon e legumes.

Acompanhamentos

Arroz com açafrão

Arroz soltinho, cozido com açafrão da terra.

Batata gratinada com bacon crocante

Batatas cozidas e montadas em camadas com um maravilhoso creme branco gratinado e servido com bacon crocante.

Massa

Penne parisiense

Massa perfeitamente cozida e servida com molho branco, ervilhas frescas, cubos de presunto e champignon.

Sugestão 04

Saladas

Tropical

Mix de folhas frescas e lascas de manga servidos com delicioso molho aromático.

Mediterrânea

Salada refrescante de pepinos, cebola roxa, tomate cereja e cubos de queijo.

Prato principal

Tagliata de frango ao molho pesto

Tiras macias de frango servidas com molho pesto de manjeriço.

Acompanhamentos

Arroz com brócolis

Arroz soltinho com brócolis na manteiga.

Batata com alecrim

Batata cortada com casca e assada com azeite e alecrim.

Massa

Rondelli de presunto e queijo

Massa recheada de presunto e queijo servida com molho de tomate e manjeriço.

Doces

Brigadeiro
Beijinho
Bicho de pé
Brigadeiro branco
Cajuzinho
Olho de sogra
Churros
Leite ninho
Nozes
Crème Brûlée

Bolos

Brigadeiro com morango
Mousse de limão
Crocante
Prestigio
Nozes com doce de leite
Leite ninho
Galak

BOLO

7 Opções



BEBIDAS

Refrigerantes
Sucos
Água mineral com e sem gás



MESA DE SAÍDA

Café
Chás
Licor
Mini Churros
Açúcar



ITENS INCLUSOS

- Buffet Completo conforme cardápio escolhido, mobília completa com cadeiras Dior/Tiffany Cristal

- Iluminação cênica completa, decoração padronizada incluindo toalhas nas mesas, centro de mesas com flores artificiais e mesa com bolo cenográfico.

- Todo material necessário para execução dos serviços de buffet, como pratos, louças, copos, talheres, jarras, bandejas, xícaras, rechauds, travessas e utensílios em geral.

INFORMAÇÕES

Bebidas alcoólicas como vinhos, espumantes, whisky ou outros podem ser fornecidos pelos contratantes.

A duração da festa é de 5 horas. Horas adicionais podem ser contratadas.

Espaço Tenor

— CONCEITO —

Tudo o que você deseja para immortalizar essa data tão especial é possível aqui! Design, beleza e requinte para realizar a festa dos seus sonhos.

Atendemos todos os estilos de festas, entre elas: Casamento, Debutante, Confraternização, Bodas, Bar mitzvah entre outras.

Oferecemos a vocês Jantar / Almoço, Coquetel, Coordenadores de eventos, Garçons, Recepcionista, Som, Iluminação e Assessoria gratuita.

Características únicas. Tamanho, decoração e ambientes podem os diferenciar em questões estéticas, indo de acordo à preferência e necessidade de cada cliente.

Por trás do Espaço Tenor, está uma marca conceituada e respeitada, que coloca a satisfação e bem-estar do cliente acima de tudo.

Nós cuidamos da organização, e você só se preocupa com a celebração!

— MANDAQUI —

Data da degustação

Cliente

Vendedora

Data do evento

Evento

Num. de convidados

Segunda Terça Quarta Quinta Sexta Sábado Domingo

Valor

R\$

Forma de pagamento

Sugestão de parceiros: _____

FIRE

— CARDÁPIO —

NIZE

Espaço Tenor