

EATMALIA

BUFFET

Opções de Cardápio

Mesa Gourmet (disponibilidade no delivery consultar)

- Brie Folhado c/ nuts caramelizado **(V)** (Família ou individual)
- Figo com Parma
- Tábua de Frios (P, M, G)
- Tartar (Carne, Salmão, Atum ou Tomate **(V)**)
- Terrines (Caprese **(V)**, Figo c/ Parma, Gorgonzola (V), Damasco **(V)**, Frutas Vermelhas **(V)** ou queijos com castanhas **(V)**)
- Guirlanda de Espetinhos de frios
- Guirlanda de frutas

Mini Empratados

- Ratatui **(V)**
- Cuscuz Paulista
- Ceviche
- Ragu de costela com caminha de purê de batata
- Escondidinho de Carne Seca
- Carne Louca
- Carne caramelizada desfiada
- Macarrão a bolonhesa ou quatro queijos
- Risoto
- Saladas Diversas (Mix de Folhas e frutas, Caesar ou Waldorf) **(V)**

Finger Food (disponível no delivery)

- Cannoli de Gergelim
- Cannoli de Massa Filo
- Cheese balls (Bacon castanha e ervas, Mix de Castanhas, Passas)
- Verrine (Frios, guacamole c/ Doritos, Caprese)
- Canapés Massa Filo ou diversos
Sabores: Tapenade **(V)**, Tzatziki **(V)**, Caponata **(V)**, Bacon c/ Cebola Caramelizada, Tomate Seco **(V)**, Gorgonzola Pera e Mel **(V)**, Gorgonzola c/Damasco **(V)** ou Salmão c/Sour Cream
- Vol-au-vent (Creme de Bacalhau, Creme de Palmito **(V)**, Creme de Frango, Creme de Camarão ou Creme de Alho Poró **(V)**)
- Minibatatas Assadas Cream cheese e bacon
- Mini Hamburguer com geleia de cebola e bacon
- Carpaccio individual
- Cestinha Caprese **(V)**
- Baguete com carne de panela desfiada
- Palitinho de Frios

EATMALIA

BUFFET

Minissalgados Assados (disponível no delivery)

- Esfihas (Carne, queijo **(V)**, frango c/ requeijão, e calabresa)
- Empadas (Calabresa, Frango Cremoso, Palmito **(V)** e queijo **(V)**)
- Canudinhos (salpicão, maionese **(V)**)
- Trouxinhas (Calabresa, frango)
- Corn and bacon
- Pastel de Forno (Calabresa, carne seca, frango)
- Mini Dog
- Mini Pizzas
- Mini Hamburguinhos
- Joelho (presunto e queijo ou toscana e queijo)
- Mini Quiches (Alho Poró **(V)**, Lorraine ou cebola caramelizada **(V)**)

Minilanches (disponível no delivery)

- **Recheio:** Frango c/ cenoura, Atum, presunto e queijo, Peito de Peru ou salame, Creme de palmito **(V)**, Creme de Ricota, cenoura e ervas **(V)**, abobrinha de berinjela grelhadas **(V)**
- Pão de forma
- Pão sírio
- Pão de queijo
- Folhado
- Baguete Fatiada
- Mini Hamburger

Patês com torradas ou grissinis ou canapés diversos (disponível no delivery)

- Homus **(V)**
- Babaganush **(V)**
- Tomate Seco **(V)**
- Tzatziki – Pepino c/iogurte **(V)**
- Caponata **(V)**
- Cogumelo c/ Castanha **(V)**
- Gorgonzola c/ Damasco **(V)**
- Tapenade de Azeitona **(V)**
- Bacon c/ cebola caramelizada

15 anos

- Mesa de Frios
- Canapés receptivos
- 2 entradinhas
- Saladas em taças **(V)**

EATMALIA

BUFFET

- Mini empratado 2
- Estações (vide opções)

Kids

- Batata frita
- Pão de queijo no palito **(V)**
- Milho com manteiga **(V)**
- Mosaico de Gelatina
- Palitinho de frutas **(V)**
- Mini cupcake (vide opções)
- Minilanches (vide opções)
- Minissalgados assados (vide opções)
- Estações (vide opções)

Doces (disponibilidade no delivery consultar)

- Mini Cupcake Caseiro (Cenoura, Fubá c/ goiabada, Limão, Laranja, chocolate, Ninho, Churros ou Maracujá)
- Merengue de Morango
- Cheesecake Queijo c/ Goiabada
- Banoffe
- Tortinhas (Chocolate, churros, limão, maracujá e limão)
- Carolina (Creme Belga ou Doce de Leite com Chocolate)
- Cannoli
- Petit Four
- Folhados (Chocotella e Chantilly, Doce de Leite e Chantilly)
- Salada de Frutas **(V)**
- Verrine (Mousse de Limão, Mousse de Chocolate, Creme de Morango, Banoffe ou Cheesecake de Goiabada)
- Vou-au-vent (Chocolate, Creme Belga c/ frutas Vermelhas ou Morango, Maçã c/ Canela)

Estações

- Pizza
- Pastel de vento
- Gelada (geladinho e raspadinha)
- Brusquetas
- Oriental
- Hot Dog
- Mini-hambúrgueres

EATMALIA

BUFFET

Bebidas

- Refrigerante normal e Zero
- Café
- Água
- Água Saborizada
- Chá Gelado ou quente
- Suco Natural (Laranja, Melancia, Abacaxi c/ hortelã)
- Soda Italiana sem álcool
- Consultar sobre bebidas alcoólicas.

Escolha o que será imprescindível que tenha em seu evento, para iniciarmos o seu orçamento. Os sabores são definidos numa sintonia fina posteriormente.

Além disso devemos alinhar:

- Data e Horário
- Local
- Tempo de duração
- Bebidas
- Tipo de Serviço
- Decoração
- Utensílios
- Quantidade de convidados
- Atrações que ocorrerão simultaneamente