



Fiaccadori

b u f f e t

Alecrim

Bebidas

- Água mineral natural /água mineral com gás;
- Refrigerantes normais / refrigerantes diets;
- Suco de melancia com gengibre;
- Suco de abacaxi com menta.

Welcome drink (boas-vindas pré-cerimônia):

- Ilha de águas aromatizadas na cerimônia.



Canapés

| Serviço volante

- Torre de palmito, camarão e lemon pepper;
- Cone de fillo com queijo de cabra, pesto e geleia de tomate;
- Tradicional carpaccio em telha de parmesão na emulsão de mostarda Dijon;
- Wraps de cream cheese , kani kama e cenoura baby;
- Carpaccio de abacaxi ao vinagrete de gorgonzola.



Salgados Quentes

| Serviço volante

- Dadinho de tapioca com melaço de cana;
- Baked potato com cheddar e parmesão;
- Pastelzinho de pupunha com queijo da Serra da Canastra e mel de cachaça picante;
- Casquinha de siri gratinada;
- Bruschetta de brie, mel e pistache;
- Shot de alcachofra com crispy de Parma;
- Coxinha ou Arancini.



A top-down view of four small, white ceramic bowls with red handles, each filled with a smooth, yellow soup. The bowls are arranged in a square pattern on a rustic wooden table. Each bowl sits on a matching round wooden platter. The soup is garnished with finely chopped green herbs. The lighting is warm and soft, creating a cozy atmosphere.

*"Nosso objetivo é tornar
o seu casamento inesquecível"*



Appetizer

- Escondidinho de carne seca e musseline de mandioquinha;
- Escondidinho de berinjela e musseline de abóbora cabotia;
- Bobózinho de camarão;
- Polenta mole com ragu de cogumelo;
- Polenta mole com ragu de maminha;
- Ceviche de peixe branco (opção com ou sem pimenta).
- **Escolher duas opções acima.**



Buffet

|Franco americano

- Salada de folhas verdes crocantes, tomate grape, cubos de queijo fresco e nozes;
- Maminha assada ao molho de vinho Barolo ou Filet de sobrecoxa ao molho de laranja;
- Arroz com açafrão da terra e amêndoas;
- Batata rústica ao alho e óleo;
- Tortelli de quatro queijos ao molho rústico de tomate fresco e manjerição;
- Pão Italiano fatiado.



Sobremesa

- Torta Oreo de nutella;
- Sorvete de creme, crocante de caramelo e ganache de chocolate.



Mesa de Café

- Café e chás variados;
- 02 Licores;
- Goiabinha;
- Petit fours variados.



Serviço

- Coordenador de eventos;
- Maitre, garçons, copeiras, cozinheiras e ajudantes de cozinha;
- Todo material necessário para realização do serviço de buffet (copos, pratos, talheres, guardanapos, réchauds de prata, estufa e etc.);
- **O buffet não fornece mobiliário (mesas, cadeiras, toalhas, sofás e etc.).**

Orçamento

- Valor do investimento serviço de Buffet por convidado é de
Até 080 convidados R\$ 180,00
Até 200 convidados R\$ 165,00
Até 300 convidados R\$ 150,00
Orçamento válido para os anos de 2022/2023.
- O cardápio acima é sugestão do nosso chef. Caso algum item não fique de acordo com seu paladar conseguimos fazer pequenas alterações.



Obrigada

Tatiana
Tel. (11) 94797-5978
tatiana@ficcadori.com.br

Ficcadori
buffet