

**Empresa: Santa Mônica Clube de Campo**

**Responsável: Sra. Kellen**

**E-mail: [servicos@santamonica.rec.br](mailto:servicos@santamonica.rec.br)**

**Telefone: 3675-4218**

**Local: Santa Mônica Clube de Campo**

**Salão: Salão Social**

**Data: Páscoa**

**Pessoas: 150 -200**

**Horário: 12:00**

**Menu Antepasto + Pratos Frios e Quentes + Sobremesa**

### **Mesa de Antepasto**

#### ***Queijos nobres***

Gruyère

Gorgonzola

Provolone defumado

#### ***Salumeria***

Salame italiano

Salame hamburguês

#### ***Pastas e Conservas***

Hummus finalizado com páprica doce   
*vegano, sem lactose e glúten*

Azeitonas azapa e gordal

Cogumelos Paris

#### ***Frutas secas e frescas***

Amêndoas torradas

Castanhas torradas

Tâmaras Medjool

Damascos turcos secos

Seleção de frutas frescas da estação

#### ***Pães artesanais***

Ciabatta, integral e francês

### **Pratos Frios**

*Pratos frios decorados em louças de prata ou porcelana dispostas em buffet*

Salada Caprese com mussarel de búfala e manjeriço

Salada mediterranea com grão de bico e maçã

### **Pratos Quentes**

*Pratos quentes servidos em rechauds em vidro, prata ou inox, dispostos em buffet*

Fraldinha Angus grelhada na mostarda  
File de peixe crocante com amêndoas ao molho de alcaparras  
Bobó de camarão  
Copa lombo ao molho Barbecue  
Risoto de tomate seco finalizado com parmesão *vegetariano*  
Raviole de burrata com founduta suave de gorgonzola  
Batata salteada no azeite de oliva extra virgem com alecrim  
Arroz branco

### Sobremesa

*Sobremesa servida volante nas mesas em louças de porcelana*

Mesa de doces brasileiros

### Bebidas

À parte

### Serviços

*Serviço por período completo do evento*

Chef

Auxiliares de cozinha

Copas

### Material

*Material por período completo do evento*

Toalhas brancas ou pretas para mesas e buffet

Louças em porcelana

Réchauds em inox, prata ou vidro

Sousplat em inox

Copos e taças em vidro

Talheres em inox

Guardanapos em tecido branco

Guardanapos de papel de primeira linha

### Preço por pessoa

R\$ 80,00 (oitenta reais)

Obs: 1. Crianças até 5 anos: isento

2. Crianças de 6 a 12 anos: ½ (meia)

3. Profissionais: ½ (meia)

### Serviços

Garçons: 1 para 20 pessoas – incluso

Maitrê: 1 para o evento – incluso

### Pagamento e Reajuste

90% (noventa por cento) até 15 (quinze) dias antes do evento, saldo após.

Valores para 2024, após mais correção.

### Restaurante e Buffet Flemming Eireli – EPP

CNPJ: 75.251.421/0001-94

Ricardo Flemming

Telefones: (41) 3675-4236 / 99973-3205

E-mail: rvflemming@onda.com.br

www.buffetflemming.com.br / @buffetflemming

