



Cardápio de eventos



Comfort
SUITES
FLAMBOYANT

Coquetel Gold

- Seleção de queijos e salames finos
- Bruquestta de tomate confit e mozzarella de búfala
- Camarão ao Panko
- Queijo Canastra em massa phyllo com compota de frutas vermelhas
- Ceviche de Tilápia
- Mini pastel de Brie e geleia
- Mini hambúrguer
- Escondidinho de mandioca com carne de sol

R\$ 120,00 por pessoa + 10% de taxas

- *Contratação Mínima 30 pessoas
- *Serviço com 2 horas de duração
- *Alterações com até 48 horas
- *Disponibilizamos um garçom a cada 30 pessoas
- *Bebidas contratação à parte
- *Valores para local não privativo



Comfort[®]
SUITES
FLAMBOYANT



Coquetel Plantinum



- Tábua de charcutaria e queijos finos
 - Camarão com coco e molho de manga
 - Gratinado de Brie com damasco
 - Mini ceviche summer
 - Mini gratinado de alho poró, requeijão e provolone
 - Stick de pintado ao tartare
 - Mini Paella de frutos do mar ao açafrão
 - Espetinho de mignon ao molho tonkatsu
 - Palitinho de caprese
 - Mini brownie
 - Mini tartelete de morango
- 

R\$ 200,00 por pessoa + 10% de taxas

*Contratação Mínima 30 pessoas

*Serviço com 2 horas de duração

*Alterações com até 48 horas

*Disponibilizamos um garçom a cada 30 pessoas

*Bebidas contratação à parte

*Valores para local não privativo



Comfort[®]
SUITES
FLAMBOYANT