

UM SPETACOLLO PRA CHAMAR DE SEU!
CARDÁPIO COQUETEL CLÁSSICO

Agendamentos, visitas e degustações
em administrativo@spetacollo.com.br



NÚMERO DE CONVIDADOS

Mínimo de 35 e máximo de 90 lugares.



PAGAMENTO SALDO RESIDUAL

Quitação completa até a data do evento.



VALOR DA ENTRADA

50% para efetivação da reserva da data.



DURAÇÃO DO EVENTO

04 horas e valor locação restaurante = free.



FORMA DE PAGAMENTO

Depósito bancário, cheque ou dinheiro.



VALOR COBRADO POR PESSOA

R\$ 85,50

POR CONTA DO CONTRATANTE:

- Doces.
- Bolos.
- Decoração.
- Convites.
- Música ao vivo.
- ECAD.
- Locação de toldos e palcos.

CORTESIA ESPAÇO SPETACOLLO:

- Toalhas.
- Naperons.
- Utensílios, equipamentos, louças, talheres, copos e pratarias em geral.
- Brigada composta por garçons, copeiros, barman e chefs.
- Copos para bebidas diversas quando fornecidas pelo cliente.
- Não cobramos rolha.
- Montagem de mesa para servir doces e bolo quando fornecidos pelo cliente.

CARDÁPIO COQUETEL SPETACOLLO:

MESA DE ENTRADA

Servido em linha de servir montada com porcelana e prataria própria durante todo o desenrolar do evento:

- Caponata spetacollar.
- Berinjela spetacollo.
- Misturas de frios e queijos (06 tipos).
- Cesta de pães finos (italiano e baguete francesa).

PETISCOS

Servido em linha de servir montada com porcelana e prataria própria durante todo o desenrolar do evento:

- Filetes de mignon grelhados ao gorgonzola.
- Iscas de lombinho de porco grelhadas envolvidas em molho rotti acompanhado com trio de pimentões, cebola a moda e lascas de tomate cereja.
- Cubos de file de frango grelhados ao catupiry.
- Fritas +qd+ (fritas regadas com combinado de queijos mussarela, parmesão e cheddar, salpicadas flocos de bacon frito).
- Botequim pra chamar de seu = costelinha de porco frita, lingüicinha caseira frita acebolada, galetinho a passarinho, polentinha frita salpicada com fiapos de parmesão, farofa a brasileira, molho vinagrete, molho primavera.

BEBIDAS

Servido nas mesas pelo quadro de colaboradores spetacollo durante todo o desenrolar do evento:

- Água com e sem gás.
- Refrigerante 04 tipos (coca, coca 0, guaraná, guaraná 0).
- Cervejas e drinks a combinar.

UM SPETACOLLO PRA CHAMAR DE SEU!

CARDÁPIO COQUETEL SEGUIDO DE BUFFET

Agendamentos, visitas e degustações
em administrativo@spetacollo.com.br



NÚMERO DE CONVIDADOS

Mínimo de 35 e máximo de 90 lugares.



PAGAMENTO SALDO RESIDUAL

Quitação completa até a data do evento.



VALOR DA ENTRADA

50% para efetivação da reserva da data.



DURAÇÃO DO EVENTO

04 horas e valor locação restaurante = free.



FORMA DE PAGAMENTO

Depósito bancário, cheque ou dinheiro.



VALOR COBRADO POR PESSOA

R\$ 95,00

POR CONTA DO CONTRATANTE:

- Doces.
- Bolos.
- Decoração.
- Convites.
- Música ao vivo.
- ECAD.
- Locação de toldos e palcos.

CORTESIA ESPAÇO SPETACOLLO:

- Toalhas.
- Naperons.
- Utensílios, equipamentos, louças, talheres, copos e pratarias em geral.
- Brigada composta por garçons, copeiros, barman e chefs.
- Copos para bebidas diversas quando fornecidas pelo cliente.
- Não cobramos rolha.
- Montagem de mesa para servir doces e bolo quando fornecidos pelo cliente.

CARDÁPIO COQUETEL SPETACOLLO

MESA DE ENTRADA

Servido em linhas de servir devidamente preparadas com louças próprias em porcelana branca guarnecidas com:

Trio de antepastos:

- Berinjela a Spetacollo decorada com azeitonas chilenas.
- Caponata decorada com mussarela de búfala e misto de azeitonas.
- Trio de iguarias (champignons, ovos de codorna e tomates cereja a cartoccio).
- Cesta de pães finos: 02 tipos.

MESA QUENTE

Servida em linha de servir devidamente preparada para auto-serviço do comensal, montada com Recheauds e louças próprias em porcelana branca:

- Recheaud 01

Escalopes de mignon ao molho madeira, acompanhado de arroz de salsa e batatas coradas gratinadas com fiapos de parmesão.

- Recheaud 02

File de frango grelhado aos dois queijos (catupiry e gorgonzola servidos a parte), acompanhado de arroz branco e batatas rústicas.

MESA DE SAÍDA

Servido em linhas de servir devidamente preparadas com louças próprias em porcelana branca guarnecidas com:

- Café.
- Chá (04 tipos).
- Petit Fours (02 tipos).

BEBIDAS

- Água com e sem gás.
- Refrigerante 04 tipos.
- Cervejas e drinks a combinar.
- Refrigerante (coca cola e guaraná antártica).
- Suco natural (laranja e abacaxi com hortelã).