

CARLÃO Churrasqueiro

Buffet e Food Service

EXCELÊNCIA EM QUALIDADE E PROFISSIONALISMO



Segue abaixo sugestões de cardápios:

- **Cardápio de Churrasco Completo**

Entradas / antepastos:

Mix de Amendoins, Azeitonas Pretas Azapa e Verde Gordal, Ovinhos de Codorna, Pão de alho (fabricação própria), Mandioca frita, Batata frita, Vinagrete, Pãozinho francês

Churrasco grelhado de :

Contrafilé (Bife De Ancho Ou Chorizo), Fraldinha, Lombo De Porco, Filé De Sobre-Coxa De Frango, Linguiça Toscana E De Pernil (Apimentada), Pão De Alho (Fabricação Própria)

Pratos quentes e saladas:

Arroz Branco, Feijão Gordo, Vinagrete, Farofa, Salada De Folhas

Sobremesa:

Abacaxi Com Canela Na Brasa

PREÇO POR PESSOA:

Consultar via WhatsApp (Valor considerando para um mínimo de 30 pessoas)

Valores calculados para eventos com 4 horas de duração, servindo tudo a vontade

Fazemos eventos para o mínimo de 10 pessoas

Para quantidade menores de 30 convidados por favor consultar a tabela de acréscimo que está mais abaixo

- **Cardápio de Churrasco Completo com Picanha Grill**

Entradas / antepastos:

Mix de Amendoins, Azeitonas Pretas Azapa e Verde Gordal, Ovinhos de Codorna, Pão de alho (fabricação própria), Mandioca frita, Batata frita, Torresmo, Vinagrete, Pãozinho francês

Churrasco grelhado de :

Picanha, Contrafilé (Bife De Ancho Ou Chorizo), Fraldinha, Lombo De Porco, Filé De Sobre-Coxa De Frango, Linguiça Toscana E De Pernil (Apimentada), Queijo Mussarela Nozinho, Pão De Alho (Fabricação Própria)

Pratos quentes e saladas:

Arroz Branco, Feijão Gordo, Vinagrete, Farofa, Maionese De Palmito, Salada De Folhas

Sobremesa:

Abacaxi Com Canela Na Brasa

PREÇO POR PESSOA:

Consultar via WhatsApp . (Valor considerando para um mínimo de 30 pessoas)

Valores calculados para eventos com 4 horas de duração, servindo tudo a vontade

Fazemos eventos para o mínimo de 10 pessoas

Para quantidade menores de 30 convidados por favor consultar a tabela de acréscimo que está mais abaixo

- **Cardápio de Churrasco ANGUS**

Este cardápio utiliza somente carne de Gado Angus (Raças Britânicas) extremamente macia e saborosa.

Entradas / antepastos:

Palmito Pupunha, Mix de Amendoins, Azeitonas Pretas Azapa e Verde Gordal, Ovinhos de Codorna, Pão de alho (fabricação própria), Mandioca frita, Batata frita, Torresmo, Vinagrete, Pãozinho francês

Churrasco grelhado de :

Bife Ancho, Chorizo, Fraldinha Red, Assado de Tira, Filé De Sobre-Coxa De Frango, Linguiça Toscana E De Pernil (Apimentada), Queijo Mussarela Nozinho, Pão De Alho (Fabricação Própria)

Pratos quentes e saladas:

Arroz Branco, Feijão Gordo, Vinagrete, Farofa, Maionese De Palmito, Salada de folhas

Sobremesa:

Abacaxi Com Canela Na Brasa

PREÇO POR PESSOA:

Consultar via WhatsApp . (Valor considerando para um mínimo de 30 pessoas)

Valores calculados para eventos com 4 horas de duração, servindo tudo a vontade

Fazemos eventos para o mínimo de 10 pessoas

Para quantidade menores de 30 convidados por favor consultar a tabela de acréscimo que está mais abaixo

- **Cardápio de Churrasco Especial**

Entradas / antepastos:

Mix de Castanha, Mix de Amendoins, Azeitonas Pretas Azapa e Verde Gordal, Ovinhos de Codorna, Pão de alho (fabricação própria), Mandioca frita, Batata frita, Torresmo, Calabresa Acebolada, Polenta, Aneis de Cebola, Vinagrete, Pãozinho francês

Churrasco grelhado de :

Picanha, Carneiro Temperado, Medalhão de frango com Bacon, Porchetta, Contrafilé (Bife De Ancho Ou Chorizo), Fraldinha, Lombo De Porco, Filé De Sobre-Coxa De Frango, Mix de Linguiças (Toscana, Pernil Apimentada e Pernil com Rúcula), Queijo Mussarela Nozinho, Pão De Alho (Fabricação Própria)

Pratos quentes e saladas:

Arroz Branco e Biro Biro, Feijão Gordo, Vinagrete, Farofa, Maionese De Palmito, Salada De Folhas e Salada Caesar

Sobremesa:

Abacaxi Com Canela Na Brasa

Sorvete de Massa

Banana Flambada

PREÇO POR PESSOA:

Consultar via WhatsApp . (Valor considerando para um mínimo de 30 pessoas)

Valores calculados para eventos com 4 horas de duração, servindo tudo a vontade

Fazemos eventos para o mínimo de 10 pessoas

Para quantidade menores de 30 convidados por favor consultar a tabela de acréscimo que está mais abaixo

CARDÁPIO DE CHURRASCO ANGUS com Varal na Parrilla

Este cardápio utiliza carne de Gado Angus (Raças Britânicas) extremamente macia e saborosa. E neste cardápio utilizamos a nossa Churrasqueira exclusiva Parrilla com Varal de defumação

Entradas / antepastos:

Mix de Amendoins, Azeitonas Pretas Azapas e Verde Gordal, Ovinhos de Codorna, Pão de alho (fabricação própria), Mandioca frita, Batata frita, Torresmo, Vinagrete, Pãozinho francês

Varal na Parrilla: (Será utilizado lenhas frutíferas para defumar estes itens)

Varal: Picanha em Peças, Mix de Linguiças, Palmito Pupunha, Cebola, Pimentão, Milho, Abobrinha, Berinjela, Alho Poro e Abacaxi

Churrasco grelhado:

Bife Ancho, Bife de Chorizo, Assado De Tira, Picanha, Filé De Coxa De Frango, Queijinho Mussarela, Pão De Alho (Fabricação Própria)

Pratos quentes e saladas:

Arroz Branco, Feijão Gordo, Farofa, Maionese De Palmito, Mix de Folhas

Sobremesa:

Abacaxi com Canela na Brasa

Preço por pessoa:

Consultar via WhatsApp . (Valor considerando para um mínimo 30 pessoas)

Valores calculados para eventos com 4 horas de duração, servindo tudo a vontade.

Fazemos eventos para o mínimo de 10 pessoas

Para quantidade menores de convidados por favor consultar a tabela de acréscimo que está mais abaixo



Obs: Esta Churrasqueira Parrilla com Varal, só é utilizada para este cardápio de carne Angus e seu custo já está incluido no valor do cardápio.

Caso o cliente queira que esta churrasqueira Parrilla seja usada para fazer outro cardápio ai é cobrado o aluguel da mesma no valor de R\$ 800,00 e mais R\$ 200,00 de custo dos legumes para o varal (Este valor é para eventos de até 50 pessoas, para eventos com maior quantidade de pessoas por favor consultar o custo total do aluguel).

CARDÁPIO DE CHURRASCO Angus com Varal no Fogo de Chão

Entradas / antepastos:

Mix Castanhas, Azeitonas Pretas Azapas e Verde Gordal, Ovinhos de Codorna, Pão de alho (fabricação própria), Mandioca frita, Batata frita, Torresmo, Vinagrete, Pãozinho francês

Varal no Fogo de Chão (Tripé de Bambu): (Será utilizado lenhas frutíferas para defumar estes itens)

Varal: Picanha em Peças, Mix de Linguiças, Palmito Pupunha, Cebola, Pimentão, Abobrinha, Berinjela e Abacaxi

Fogo de Chão: Costela Gaúcha

Churrasco grelhado:

Bife Ancho, Bife de Chorizo, Assado De Tira, Picanha, Filé De Coxa De Frango, Queijinho Mussarela Nozinho, Pão De Alho (Fabricação Própria)

Pratos quentes e saladas:

Arroz Branco, Feijão Gordo, Farofa, Maionese De Palmito, Mix de Folhas

Sobremesa:

Abacaxi com Canela na Brasa

Preço por pessoa:

Consultar via WhatsApp

(Valor considerando para um mínimo de 30 pessoas)

Valores calculados para eventos com 4 horas de duração, servindo tudo a vontade

Fazemos eventos para o mínimo de 10 pessoas

Para quantidade menores de convidados por favor consultar a tabela de acréscimo



Mais informações importantes:

- Crianças entre 6 e 11 anos é cobrado 60% do valor, Crianças até 5 anos não pagam.
- Orçamento valido para realização de eventos em até 30 dias.
- Para o mês de Dezembro aceitaremos eventos com o mínimo de 50 convidados.
- Todo Material de Buffet (Pratos, Talheres, travessas, material de cozinha e de churrasco) e mão de obra estão incluídos.
- Buffet servido a vontade com duração de 4 horas de evento.
- Caso queira continuar com o evento após as 04 hrs será cobrado um adicional 20 % do valor contratado por pessoa por hora extra, levando em consideração a quantidade de pessoas contratadas inicialmente.

Tabela de acréscimo para quantidade menores de 30 pessoas:

Para a quantidade de 25 a 29 pessoas será cobrado mais R\$ 15,00 por pessoa

Para a quantidade de 20 a 24 pessoas será cobrado mais R\$ 25,00 por pessoa

Para a quantidade de 15 a 19 pessoas será cobrado mais R\$ 50,00 por pessoa

Para a quantidade de 10 a 14 pessoas será cobrado mais R\$ 70,00 por pessoa

Quantidade mínima de 10 pessoas para realizarmos os eventos.

Para o mês de Dezembro aceitaremos eventos com o mínimo de 50 convidados.

Cardápio de Bebidas:

Nos valores abaixo já estão incluídos toda a estrutura para gelar as bebidas e os garçons para servir.

Opção 1:

Cerveja Skoll ou Brahma, Refrigerante Coca-Cola normal e Zero, Guaraná Antártica, Água e Suco de Laranja.

Preço por pessoa: **Consultar via WhatsApp** .

Opção 2:

Chope Klaro, Refrigerante Coca-Cola normal e Zero, Guaraná Antártica, Água e Suco de Laranja.

Preço por pessoa: **Consultar via WhatsApp** .

Opção 3:

Cerveja Heineken, Stela Artois ou Original, Refrigerante Coca-Cola normal e Zero, Guaraná Antártica, Água e Suco de Laranja.

Preço por pessoa: **Consultar via WhatsApp**

Caipirinhas ao vivo:

Feitas ao vivo com Vodka, Saque e Pinga nos sabores: Morango, Abacaxi, Maracuja e Caipirinha de Limão.

Para as crianças podem ser feitos os coquetéis com Guaraná e Leite condensado.

Preço por pessoa: **Consultar via WhatsApp**

Obs: Caso o cliente queira contratar o fornecimento de bebida, o valor das bebidas deve ser somado ao valor do Cardápio escolhido.

Serviço do Garçon: Caso você contratar as bebidas conosco os garçons já estão incluídos, caso você deseje comprar as bebidas por sua conta aí levamos o garçom e cobramos a parte. O serviço dos Garçons é primordial para completar o nosso trabalho, pois ele trás muita comodidade para os seus convidados, caso você queira o serviço de Garçons podemos colocá-los com o custo de **Consultar via WhatsApp** cada. Os garçons são responsáveis em servir as bebidas, pois os alimentos e carnes ficam no aparador para os convidados se servirem à vontade.

Informação importante sobre os Garçons:

Mesmo quer o cliente não queira o garçom para servir as bebidas que ele mesmo irá comprar, a contratação de pelo menos 1 garçom é obrigatória, pois este garçom irá retirar pratos sujos das mesas e dar uma assessoria geral aos convidados ao longo do evento. O garçom tem o custo de R\$ 170,00 para o dia todo de serviço.

Nova opção para adicionar deixar as entradas ainda melhor: porções de comida de boteco.

Você pode escolher quantos dos itens abaixo quiser que colocaremos juntos das entradas do seu cardápio de churrasco bem no início do evento para os convidados já irem petiscando.

Opção 1: Pasteis de Carne e Queijo, Frango À Passarinho e Polenta Frita.

Opção 2: Bolinho de Bacalhau, Pasteis de Carne e Queijo, Coxinha, Bolinha de queijo, Frango À Passarinho e Polenta Frita e Aneis de Cebola.

Obs: Valores sob consulta, pois varia de acordo com a quantidade de pessoas.

Abaixo segue mais alguns itens adicionais que podemos colocar em qualquer cardápio:

Mesa de frios Completa:

Presunto, Mussarela, Queijo prato, Provolone, Lombo Canadense, Peito de Peru, Salame Italiano, Queijo fresco, Ovos de Codorna, Azeitonas verdes, Azeitonas Pretas, Torradas, Patê de berinjela, Patê de Azeitona.

Podemos acrescentar a mesa de frios de entrada com os itens acima em qualquer um dos cardápios

Mesa de frios Especial:

Presunto, Mussarela, Queijo prato, Provolone, Lombo Canadense, Peito de Peru, Salame Italiano, Queijo fresco, Ovos de Codorna, Azeitonas verdes, Azeitonas Pretas, Quibe cru, Torradas, Pão sírio, Patê de berinjela, Patê de Queijo, Patê de Azeitona, Queijos Especiais com a peça grande para decorar e os pedacinhos quadrados para os convidados comerem: Queijo Provolone, Queijo Parmesão, Queijo Gorgonzola e Queijo Golda.

Podemos acrescentar a mesa de frios de entrada com os itens acima em qualquer um dos cardápios

Obs: Valores sob consulta, pois varia de acordo com a quantidade de pessoas.

Peixes e opções para Vegetarianos:

Podemos adicionar Filé de Saint Peter, Salmão, ou algum outro peixe de sua escolha.

Podemos adicionar também algumas opções para vegetarianos, como: Gratinado de Legumes, Carpaccio de Abobrinha na Brasa e outros itens de sua escolha.

Solicite orçamento a parte informando os itens que você deseja para este publico diferenciado.

O serviço inclui o uso dos seguintes materiais sem custo adicional:

Rechaud (Banho Maria)

Pratos de Louça

Garfo e Faca de Metal

Travessas, Colheres, Conchas e pegadores para o Aparador de Alimentos.

Espetos, grelhas, carvão e todos os utensílios para uso na churrasqueira e cozinha.

Toalhas para a mesa do aparador.

Guardanapos de papel.

Formas de Pagamento:

Trabalhamos da seguinte forma: No momento da contratação e assinatura do contrato o cliente dá um sinal de 10 % do valor do contrato (com o valor mínimo de R\$ 500,00) para reservar a data, depois em até 7 dias antes do evento deverá ser feita a quitação total do valor do evento, já descontando o sinal que foram pagos.

Para o caso da desistência por parte do cliente o valor do sinal não será devolvido.

Para o caso da não quitação do valor total até 7 dias antes do evento o mesmo não será realizado e a data será liberada para um novo cliente, ficando o sinal pago como multa de rescisão contratual.

Obs: Essas medidas infelizmente se fazem necessárias devido a problemas de inadimplência que enfrentamos no passado.

Pagamentos em cheque:

Somente serão aceitos pagamentos com cheques quando o mesmo nos for entregue para depósito imediato em no Máximo 7 dias antes do evento.

Qualidade:

O que posso te adiantar é que utilizamos somente carnes e alimentos de primeira qualidade de fornecedores específicos e selecionados. Mão de obra especializada, com profissionais uniformizados, educados e de boa aparência.

Referencias:

Contrate sempre pessoas ou empresas que você possa tirar uma referencia, pois assim você terá certeza da satisfação completa no seu evento, eu posso te passar telefones de clientes que fizeram eventos recentemente e de clientes antigos que já fizeram diversos eventos com a gente para que você possa tirar referencias da qualidade e sabor da nossa comida e do profissionalismo de nosso pessoal.

Para quantidades de pessoas menores do que as mínimas mencionadas acima os valores serão recalculados proporcionalmente.

Contato direto com o Churrasqueiro CARLÃO

(FONE: 98810-4123 / 3963-2378 / 99153-7142

Email: contato@carlaoeventos.com

churrasco@terra.com.br

São utilizados produtos de qualidade e mão de obra especializada para transformar seu churrasco ou jantar em uma grande festa. Só trabalhamos com alimentos e carnes de primeira qualidade, fazendo com que o seu evento seja um sucesso, pois

acreditamos que a sua satisfação renderá indicações aos seus amigos, aos amigos dos seus amigos e assim sucessivamente. Desta forma conseguiremos trabalhar sempre em um trabalho que para nós é mais que um trabalho, é um prazer. Somos uma empresa exclusivamente voltada para o atendimento completo da parte gastronômica do seu evento. Nosso carro chefe é o churrasco e ao longo dos anos viemos nos aperfeiçoando em outros cardápios também. Então hoje oferecemos um leque bem completo e variado de opções, com até mesmo alguns cardápios exclusivos que você só vai encontrar aqui no Carlão Eventos.

Estou te passando algumas sugestões de cardápios de Churrasco para que você tenha uma ideia inicial dos nossos serviços, você dá uma olhada nas sugestões e me retorna que iremos acertando os moldes do seu evento até chegarmos ao formato ideal. São apenas sugestões, se você quiser podemos retirar, acrescentar itens ou juntar itens dos cardápios, estão incluídos nestes valores todos os materiais necessários (Pratos de louças, Talheres de inox, Copos de Vidro, rechauds (Banho Maria ou elétrico)), todo material de cozinha e churrasqueira, todo o fornecimento dos alimentos e carnes a vontade para seus convidados durante o período do evento e também a mão de obra necessária para a perfeita realização do seu evento. É montada uma mesa de aparador com todos os alimentos e carnes para os convidados se servirem a vontade. Nossa empresa tem mais de 45 anos de história, que foi passada de geração em geração e eu (Carlão) estou a frente da empresa desde 2005.

Novidades no Carlão Eventos:

Sempre inovando e trazendo até o cliente o que há de melhor no mundo das carnes, o Carlão agora tem a opção de fazer o churrasco utilizando 100% de carnes Angus. Escolhendo esta opção você irá degustar de cortes de carne vermelha das raças britânicas, consideradas as melhores carnes do mundo.

Para trocar as carnes tradicionais de gado Nelore para as carnes de Gado Angus em qualquer cardápio será cobrado uma taxa de sob consulta. Você verá que será um investimento excepcional no seu evento.

PARA VER FOTOS DE ALGUNS EVENTOS REALIZADOS POR MIM VOCÊ PODE ACESSAR UM DOS LINK'S ABAIXO:

Visite também o nosso novo Site: www.carlaoeventos.com

Instagram: @carlaochurrasqueiro

Fan Page Facebook: <http://www.facebook.com/carlaochurrasqueiro>

Qualquer dúvida estou à disposição.

Abraços,

Carlão.