

CARLÃO Churrasqueiro

Buffet e Food Service

EXCELÊNCIA EM QUALIDADE E PROFISSIONALISMO



Segue abaixo sugestões de cardápios para comida de boteco, nos montamos uma mesa de aparador com as entradas frias para que os convidados se sirvam a vontade e as porções de boteco vão sendo servidas em sistema de rodizio ao longo do evento:

Cardápio De Comidas De Boteco

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.

Porções: Mandioca Frita, Batata Frita, Frango À Passarinho, Calabresa Acebolada, Torresmo, Quibinho Frito, Pasteizinhos de Queijo e de Carne, Filé Acebolado (Contra-Filé)

Cardápio De Comidas De Boteco Especial

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.*

Porções:

Mandioca Frita, Batata Frita, Frango À Passarinho, Calabresa Acebolada, Torresmo, Quibinho Frito, Pasteizinhos de Queijo e de Carne, Bolinho de Bacalhau, Filé Acebolado (Filé Mignom) e Surubim (Peixe empanado e frito)

Atendemos eventos a partir de 10 pessoas, segue abaixo tabela de acréscimo para faixas de convidados menores de 30 pessoas para qualquer cardápio:

Para a quantidade de convidados entre 10 a 15 pessoas o valor é acrescido de R\$ 60,00 por pessoa

Para a quantidade de convidados entre 16 a 19 pessoas o valor é acrescido de R\$ 50,00 por pessoa

Para a quantidade de convidados entre 20 a 29 pessoas o valor é acrescido de R\$ 20,00 por pessoa

Escondidinhos e Arrumadinhos adicionais para o Jantar ou Coquetel

- *Escondidinho de Carne Seca (Delicioso Escondidinho preparado com Carne seca de primeira qualidade, Mandioca bem amassadinha, Catupiry Original, tudo bem escondidinho por uma espessa camada de mussarela.*
- *Arrumadinho de Frango (Delicioso Arrumadinho preparado com Carne de peito de Frango de primeira qualidade, Mandioca bem amassadinha, Catupiry Original, tudo bem arrumadinho e coberto por uma espessa camada de mussarela.*

- *Escondidinho de Camarão (Delicioso Escondidinho preparado com Camarões selecionados, Purê de Abobora Cabotia, Catupiry Original, tudo bem escondidinho por uma espessa camada de mussarela.*
- *Arrumadinho de Filé Mignom (Delicioso Arrumadinho preparado com Filé Mignom, Mandioca bem amassadinha, Catupiry Original, tudo bem arrumadinho e coberto por uma espessa camada de mussarela.*

Mais informações importantes:

Crianças entre 6 e 11 anos é cobrado 60% do valor

Crianças até 5 anos não pagam.

Buffet servido à vontade com duração de 4 horas de evento.

Caso queira continuar com o evento após as 04 hrs será cobrado um adicional de R\$ 10,00 por hora por pessoa.

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.

Opção 2:

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

Opção 3:

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

Opção 4:

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

Caipirinhas ao vivo:

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

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

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 ai 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 R\$ 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\$ para o dia todo de serviço.

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 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 os R\$ 500,00 que foram pagos como sinal.

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 5 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.

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

Site da Festa: www.nositedafesta.com.br/carlao_churrasqueiro

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

Qualquer duvida estou a disposição.

Abraços,

Carlão

Carlão Eventos

Since 2005

contato@carlaoeventos.com

churrasco@terra.com.br

<http://www.carlaoeventos.com>

(16) 99153-7142 – 988104123 - 39632378



Pense no seu compromisso com o meio ambiente. Antes de imprimir verifique se é realmente necessário.