

Cardápio eventos
Garramone Gastronomia



Instagram: @garramonegastronomia
Email: garramonegastronomia@gmail.com
Contato: (41) 99164-1200



*Olá! Você já conhece a
Garramone Gastronomia?*



Os chefs Danielo e Jessyca Garramone estão no mercado de eventos há mais de 15 anos e estão diariamente elaborando menus para atender as mais diversas ocasiões relacionadas à eventos, catering e outros serviços de alimentação.

**Montamos este orçamento especialmente para você!
Mas caso não seja exatamente aquilo que deseja,
sinta-se a vontade para nos informar, assim podemos ajustar
a proposta e personalizar o menu ideal para seu evento.**



ILHA BRUNCH / CAFÉ DA TARDE

Servido por 2 a 3 horas

MENU 1

Espetinho Caprese
Pães de queijo de minas
Croissant amanteigado
Geleias artesanais (mirtilo ao vinho do Malbec / Morango orgânico)
Quiches (Lorraine / Alho poró)
Torta salgada de frango e cream cheese
Bolos caseiros (limão siciliano / fubá com goiabada cascão)
Pães frescos artesanais
Frios como peito de peru, embutidos, queijos e pasta de ricota
Canapés de gorgonzola com damasco / ou panini de parma, brie e mel

BEBIDAS

- Água com e sem gás
- Suco de laranja
- Café / Leite / Chás variados

VALOR POR PESSOA

R\$ 148

Observações:

- Para acrescentar mais pratos neste serviço entrar em contato e passaremos novo orçamento.
- Alguns itens do cardápio podem sofrer substituições dependendo da sazonalidade dos produtos.
- Fotos ilustrativas.



ILHA CAFÉ DA TARDE

Servido por 2 a 3 horas

MENU 2

Espetinho Caprese
Pães de queijo de minas
Croissant amanteigado
Geleias artesanais (mirtilo ao vinho do Malbec / Morango orgânico)
Quiches (Lorraine / Alho poró)
Torta salgada de frango e cream cheese
Dadinhos tapioca e queijo coalho e geleia de pimenta
Mini waffles com doce de leite
Bolos caseiros (limão siciliano / fubá com goiabada cascão)
Pães frescos artesanais
Frios como peito de peru, embutidos, queijos e pasta de ricota
Canapés de gorgonzola com damasco
Vol au vent de cogumelos
Panini de parma, brie e mel
Mini sanduíches de rosbife de mignon, rúcula e molho de

BEBIDAS

- Água com e sem gás
- Suco de laranja
- Café / Leite / Chás variados

VALOR POR PESSOA

R\$ 188

Observações:

- Para acrescentar mais pratos neste serviço entrar em contato e passaremos novo orçamento.
- Alguns itens do cardápio podem sofrer substituições dependendo da sazonalidade dos produtos.
- Fotos ilustrativas.



TAXA DE EVENTO ADICIONAL

- TAXA DE EVENTO (DESLOCAMENTO DE MATERIAL, LOUÇAS PARA SERVIR)

R\$ 350 até 60 pessoas

R\$ 550 de 60 até 100 pessoas

R\$ 750 de 100 até 200 pessoas

- EQUIPE DE EVENTO:

AUXILIARES (R\$ 250 por profissional)

GARÇONS (R\$ 250 por profissional)

OBS: não incluso os itens abaixo no orçamento:

Sousplat, guardanapos de tecido, mesas, cadeiras, toalhas, aparadores, bar, decoração, vasos e flores e outros itens não mencionadas no orçamento.

Para veganos, intolerantes à lactose e glúten ou alérgicos a outros alimentos - gentileza solicitar orçamento á parte.



Formas de Pagamento:

Pix em até 3x considerando a última parte antes da data do evento ou à vista no crédito.



O pagamento deve ocorrer à vista até 72 horas antes do evento.

Para reserva da data deve ser adiantado 30% do valor total do evento no fechamento do contrato.



O pagamento da entrada é a confirmação da reserva e exclusividade da data para seu evento.

Colocamo-nos a disposição para sugestões na proposta,

Agradecemos desde já,

Atenciosamente,



Instagram: @garramonegastronomia
Email: garramonegastronomia@gmail.com
Contato: (41) 99164-1200

