

COQUETEL - TIPO 1		
COMPOSIÇÃO	UNIDA DE	Por pessoa
		Quantidade mínima
- Coquetel de Frutas sem Álcool	ml	400
- Água de Coco	ml	200
- Água mineral	ml	200
- 2 (duas) variedades de refrigerantes (Coca ou Guaraná)	ml	400
5 (cinco) VARIEDADES DE SALGADOS FRIOS: • Mini quiche de provolone com geleia de damasco • Dadinho de tapioca com geleia de pimenta • Crostini com rosbife e cebolas carameladas • Tarteletes Recheadas Com Kani ou camarão • Vul Au Vent De 3 Queijos E Peito De Peru Defumado • Canapés/Massa podre ou Massa Filo com Recheios (creme cheese com geleia de pimenta ou frutas vermelhas/damasco/amora/alho poró/gorgonzola/tomate seco	Unid.	5
8(oito) VARIEDADES DE SALGADOS QUENTES: • Trouxinha De Camarão Ou De Hadock Pasteizinhos De Palmito • Caixinha De Massa Folhada Com Creme De Aspargos • Folhados De Ameixa E Bacon • Tarteletes De Creme De Salmão • Carolinas Recheadas Com Creme de Champignon • Suflezinhos De Aspargo • Salgados fritos variados (risoles, boliviano, coxinha, pastel romeu e julieta)	Unid.	8
Mini porções - Finger Food (2 variedades)		
Escondidinho de carne do sol com natas Massa penne ao molho de camarão Verrine de Camarão ou salmão Verrine de abóbora com carne seca	Unid.	2
DOCES: Bombons Finos (brulé, castanha, nozes, ninho com nutella, brigadeiro gourmet)		5

Mão de Obra necessária para o Coquetel:

- Barista;
- Coordenador;
- Copeiras;
- Garçom.

Além de toda prataria necessária para execução dos serviços como:

- Gelo;
- Cooler;
- Fogões;
- Guardanapos;
- Copos;
- Bandejas, etc.