



Sobre Catering

Tradição desde 1889

A principal razão para o catering é que as pessoas começaram a passar menos tempo na **cozinha** para preparar as refeições e limpá-las depois. Além disso, os buffets tornaram-se a única opção para grandes eventos, não apenas por servir comida atraente e saborosa, mas também por oferecer um serviço de primeira classe aos convidados.

Ano após ano, as pessoas começaram a preferir contratar um buffet em vez de gastar tempo para fazer compras, preparar e cozinhar a comida. Fora isso, alguns preferem ou devem seguir dietas especiais para si. Portanto, a restauração começou a expandir e contribuir com a economia em Kuala Lumpur e em todo o mundo.

restauração começou a expandir e contribuir com a economia em Kuala Lumpur e em todo o mundo.

Menu Saída

Cesto de quebra

Variedade de pães e muffins de frutas frescas 5,50

Mel Amêndoa Granola com Frutas

Cereal natural de mel de aveia torrado, passas, amêndoas e tamaras 7.00

Waffle Belga

Massa de baunilha com farinha maltada 7,50

Ovos mexidos

Ovos mexidos, pimentão assado e alho, com cebolinha 7,50

Panquecas de Mirtilo

Com calda, manteiga e muitas frutas vermelhas 8,50



Contato

Oferecemos serviço completo de catering para qualquer evento, grande ou pequeno. Nós entendemos suas necessidades e

Ovos mexidos, pimentão assado e alho, com cebolinha 7,50

Panquecas de Mirtilo

Pressione F11 para sair da tela cheia
Com calda, manteiga e muitas frutas vermelhas 8,50



Contato

Oferecemos serviço completo de catering para qualquer evento, grande ou pequeno. Nós entendemos suas necessidades e vamos atender a comida para satisfazer os maiores critérios de todos eles, tanto na aparência quanto no sabor.

Serviço de Catering, Rua da Vida 42, 40345 Xaxerê

Nome

Quantas pessoas

05/11/2022 22:23

Mensagem/Requisitos especiais

ENVIAR MENSAGEM

Obrigado até a próxima!

Trabalho PWEB - Érika Taynara Do Nascimento