



MONTE O SEU CHURRASCO

ENTRADAS (escolha 3 a 4 opções):

1. Pão de alho cremoso - sabores variados;
2. Choripan de pão de alho com linguiça de costela e molho chimichurri caseiro;
3. Choripan Argentino (baguete grelhada na manteiga, linguiça de costela, molho especial a base de maionese e chimichurri caseiro);
4. Choripizza - panquecas grelhadas com recheio de queijo, linguiça aberta e molho chimichurri;
5. Mix de linguiça caseira de frango e pernil servidos com mostarda e molho de churrasco;
6. Salsichão alemão com mostarda escura especial;
7. Provoleta (provolone na chapa) com abacaxi grelhado;
8. Milho sweet (grelhado na manteiga e com sal de parrilla);
9. Batata doce grelhada finalizada com mel e flor de sal;
10. Queijo coalho com mel;
11. Legumes grelhados e finalizados com azeite e sal de parrilla;
12. Pimentão Parrilleiro (pimentões coloridos recheado com ovo, queijo, copa lombo fatiado e ervas);
13. Muçarela assada finalizada com azeite e ervas;

CARNES

Boi (escolha 3 opções)

1. Picanha Premium - (cortada em tiras e finalizada com sal de parrilla);
2. Bife de Ancho premium - (opção de acompanhamento: molho caseiro de alho cremoso);
3. Maminha Angus - (opção de acompanhamento: molho chimichurri);
4. Short Ribs Angus - (grelhado na manteiga e finalizado com flor de sal);
5. Fraldinha premium - (opção de ser grelhada na mostarda);
6. Chorizo Black - (opção de acompanhamento: farofinha de limão).

Porco (escolha 2 opções)

1. Costelinha suína estilo "outback" - (temperada no dry rub e defumada, finalizada com molho BBQ);
2. Picanha suína finalizada - (opção de acompanhamento: limão siciliano ou molho BBQ);
3. Tiras de barriga suína crocante - (acompanhando de limão siciliano);
4. Copa lombo marinado com limão e ervas - (opção de acompanhamento: molho de pimenta agridoce).

Frango (escolha 2 opções):

1. Tulipa da asa gratinada - (opção de ser empanada com farinha panko e queijo parmesão ou servida com mel);
2. Medalhão de frango - (opção de acompanhamento: molho de requeijão e ervas);
3. Sobrecoxa desossada marinada na cerveja - (opção de acompanhamento: creme de queijo gorgonzola);
4. Peito de frango grelhado - (opção de acompanhamento: molho de ervas ou de maracujá).

ALMOÇO/JANTAR (escolha 1 opção):

1. Arroz Branco + Farofa Crocante Especial (bacon, calabresa, ovos, cebola e farinha crocante) + Vinagrete especial com pimentões coloridos e cebola roxa;
2. Arroz Branco + Feijão Tropeiro + Vinagrete especial com pimentões coloridos e cebola roxa;
3. Paella Mineira - prato da culinária brasileira a base de arroz carreteiro, que combina ingredientes típicos da cozinha de Minas, como couve, torresmo e comcarnes diversas + Salada tropical (frutas, verduras e legumes).

SOBREMESA (escolha 1 opção):

1. Panqueca grelhada com doce de leite, sorvete de chocolate e farofa de paçoca;
2. Banana grelhada com calda de chocolate e farofa de paçoca;
3. Banofe de banana (banana assada com doce de leite cremoso e farofa de biscoito crocante);
4. Abacaxi com açúcar gratinado, finalizado com sorvete de creme.

Valores* para a composição acima:

- Até 20 pessoas – R\$ 2.050,00 (valor pro rata – R\$ 102,00)
- Até 30 pessoas – R\$ 3.000,00 (valor pro rata – R\$ 100,00)
- Até 40 pessoas – R\$ 3.950,00 (valor pro rata – R\$ 99,00)
- Até 50 pessoas – R\$ 4.900,00 (valor pro rata – R\$ 98,00)
- Até 60 pessoas – R\$ 5.800,00 (valor por rata – R\$ 96,00)
- acima de 60 pessoas – consultar condições

*Crianças até 10 (dez) anos (isento). Pagantes acima de 10 (dez) anos.

**Caso queira um cardápio infantil, solicite que enviaremos orçamento à parte.

OPCIONAIS

Saideira opcional com 1 (uma) hora a mais de evento - (valor à parte de R\$ 25,00 por pessoa)

1. Macarrão na chapa - espaguete cozido, refogado com molho de soja, legumes, carnes e outros ingredientes preparados no disco de arado;
2. Burguer Artesanal na brasa - pão de brioche, maionese temperada, blend bovino de 160 gramas, queijo cheddar americano ou queijo prato polenguinho, cebola cryspi. *(1 (uma) unidade por pessoa)

Hora Adicional

Calculado sobre o valor final do evento, dividido pelo tempo de duração de 04 (quatro) horas, menos 20% de desconto.

Garçom, Copeiro e Vassourinha

Valor extra de: Garçom: R\$ 200,00; Copeiro: R\$ 150,00; Vassourinha: 150,00

Aluguel da Parrilla Argentina com montagem de varal de carnes, frutas e legumes

Valor extra: R\$ 400,00

CONDIÇÕES GERAIS

- Duração do evento – 04 horas;
- Fornecimento de todas as carnes e insumos necessários para elaboração dos assados e acompanhamentos que forem preparados durante o evento (cálculo mínimo de 500 grs por pessoa);
- Equipe – 01 assador responsável + ajudante (s) de acordo com o número de pessoas;
- Deslocamento incluso na região metropolitana em um raio de até 50km (ida e volta). Acima dessa distância será cobrado o valor R\$ 1,50 por km rodado;
- Incluso o fornecimento de churrasqueira tradicional, caso necessário;
- Fornecimento de pratinhos no estilo “barquinha de festival” ou descartáveis, garfinhos, guardanapos, molhos, temperos, carvão e demais materiais descartáveis necessários;
- Não está incluso neste orçamento o fornecimento e aluguel de pratos, talheres e copos;
- Confirmação e reserva da data: sinal de 50% do valor no ato da assinatura do contrato e o restante em até 02 (dois) dias antes da data do evento.
- Informações para elaboração do contrato: Nome completo, CPF, identidade, endereço de residência e endereço do evento.

CONDIÇÕES ESPECIAIS

- Caso queira, podemos elaborar um cardápio personalizado, com orçamento específico, incluindo peixes, aves, cortes nobres tais como: cupim, costela, denver steak, prime pib, tomahawk ou cortes wagyu. Como também a realização de fogo de chão, american barbecue, churrasco koreano, churrasco vegano, entre outros;
- Trabalhamos também com o fornecimento de bebidas (chopp, cerveja, água, refri e suco) além do serviços de Drinks com “barmans” e “bartenders”. Consultar condições.

@bbqartedofogo

@andredibai

@crisnacozinhabh

Whatsapp: (31) 97311-8351