

# Sabores que **Encantam**, Experiências que **Marcam**

Na **Dois Gastronomia Buffet**, acreditamos que cada evento merece ser inesquecível – e nada cria memórias melhores do que uma experiência gastronômica excepcional.

Trabalhamos com ingredientes selecionados, receitas elaboradas com carinho e uma apresentação impecável para transformar seu momento especial em algo verdadeiramente único.

Seja um casamento sofisticado, um evento corporativo ou uma celebração intimista, cuidamos de cada detalhe para que tudo seja perfeito – do primeiro aperitivo ao último brinde.

Estamos à disposição para personalizar seu menu e tornar seu evento ainda mais especial.

Esperamos fazer parte do seu grande dia!

Entre em contato para ajustes no orçamento abaixo ou para qualquer dúvida.

Atenciosamente,

**Vanessa Freitas**





Estamos enviando proposta para janta

Local: A definir

Data: A definir

Número de convidados: 70

Horário: A definir

O que iremos servir:

**Salgadinhos Quentes:**

- Mini bolinhas de queijo
- Pastelzinho de vento
- Mini Croquete de carne
- Mini risole de camarão
- Mini coxinha de frango
- Mini Kibe

**Finger Foods: (escolher 02 opções)**

- Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha
- Panceta suína com cuscuz marroquino
- Suflê de Bacalhau
- Dadinho de tapioca com queijo qualho
- Camarão empanado na tapioca com geleia de pimenta
- Rondelli de Ricota com jambú
- Caranguejo com farofa crocante

**Prato Principal: (escolher 03 opções)**

- Filé com queijo do marajó
- Bacalhau Gratinado
- Bacalhau Gomes de Sá
- Arroz de Pato com tucupi e jambú
- Fettuccine ao molho de camarão finalizado com queijo cuia
- Massa puxada no queijo Grana padano Fettuccine
- Pirarucu de casaca
- Camarão ao molho gorgonzola
- Pescada amarela grelhada com redução de tucupi e jambú
- Filhote Grelhado com molho de alcaparras
- Risoto de Costelinha suína com shitake
- Filé Rotti com champignon
- Filé com crispis de alho Poró

**Acompanhamentos:**

- Arroz branco
- Farofa
- Batata Palha

- Salada verde

**Sobremesas: (escolher 02 opções)**

- Torta de morango
- Torta delicia de cupuaçu
- Torta nega maluca
- Torta sonho de valsa
- Mousse de maracujá brigadeiro meio amargo
- Creme de cupuaçu com queijo cuia
- Creme de bacuri com castanhas

**Bebidas: (02 tipos de sucos)**

- Refrigerantes normal
- Refrigerantes zero
- Água mineral
- Suco de abacaxi com hortelã
- Suco de acerola
- Suco de cupuaçu
- Suco de goiaba
- Suco de maracujá com manjerição
- Suco de muruci
- Suco de taperebá

**Observação: Já está incluído garçons, copeira, todas as louças e transporte até o local.**

- Valor: R\$160 por pessoa
- Forma de pagamento 50% adiantado e os outros 50% até 48 horas antes da festa. 05:00hs de evento.
- Não nos responsabilizamos pela alimentação dos fornecedores da festa.
- Validade da proposta: 30 dias.

Belém, 02 de August de 2025.



(91) 99132-4443 / 99360-4443



doisgastronomiabuffet



vanelofreitas@gmail.com