



GASTRONOMIA

com estilo

Seja no clube, no espaço de eventos ou mesmo em casa. Seja para dezenas de convidados ou apenas para os mais íntimos.

Somos uma empresa sólida que vem desempenhando com excelência e satisfação os mais diversificados eventos corporativos e sociais.

O **Darquêz** leva até você o melhor da gastronomia com bebidas e uma estrutura de alimentação completa, desde os garçons até as louças.



Serviços

**EMPRATADOS - BUFFET - MINI PORÇÕES - COFFEE BREAK
COQUETÉIS - BRUNCH - BEBIDAS - MESA GOURMET**



(51) 3207.8066

/DarquezEventosPOA

@Darquez Eventos

Av. Independência, 1299 - Independência | Porto Alegre - RS



ESTÁ INCLUSO EM SEU ORÇAMENTO:

MESA de ANTEPASTOS + MINI PRATOS + SOBREMESA

Este serviço tem e média 4h de duração.

Obs:

- O Serviço inicia com a mesa de antepastos á disposição dos convidados, logo após a equipe liderada pelo Maitrê servem a todos os convidados o Serviço Principal (**MINI PRATOS QUENTES**) e durante isso a mesa de antepastos fica á disposição até a final do horário da gastronomia com a Sobremesa.
- Você pode realizar uma degustação com o menu de sua escolha para conhecer o sabor e apresentação de nossa gastronomia, essa degustação tem o valor do serviço escolhido por pessoa sendo isenta(o) a Organizadora/Cerimonialista, desde que seja agendada com antecedência (geralmente de segunda ou Terça).
- Crianças de 0 a 6 anos não pagam e de 7 a 11 pagam uma taxa fixa descrita na tabela abaixo, caso seja necessário será servido um Prato KIDS.
- Caso necessidade de Jantar para Staff (DJs, Seguranças, recepcionistas, bandas, e outros profissionais que estejam no evento) informar a quantidade.
- Disponibilizamos Pratos, bandejas, louças, talheres, ramequins, cumbucas, garfinhos, réchauds, assim como todos os utensílios necessários para este serviço e todos os equipamentos de cozinha.

PACOTE de BEBIDAS: (a consultar)

- A consultar

Obs: *Contratando nossos pacotes de bebidas você tem como cortesia:*

- Fornecemos copos, taças, champanheiras, jarras e bandejas até o fim do evento.
- Incluso gelo para toda a festa (não contabilizado para serviços de outras empresas).
- Ainda servimos suas bebidas sem custo adicional, como: Espumantes, Vinhos e Destilados.
- Cada hora adicional caso você precise, custam 10% do valor total de seu pacote de bebidas.
- Se você não contratar um de nossos pacotes de bebidas, lembramos que Taças, copos, gelo, champanheiras e demais materiais e custo para gelar e acondicionar bebidas **NÃO ESTÃO INCLUSOS** em nosso orçamento.

PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS: (06 horas de atendimento)

- Maitrê (01 Profissional para o evento);
- Garçons (01 Profissional a cada 10 convidados);
- Copeiras; - Chef de cozinha; - Cozinheiros e auxiliares de cozinha;
- Motorista e Carregadores;

Obs.:

- Todos os profissionais trabalham devidamente uniformizados;
- Custos de transporte e alimentação, motorista e carregadores estão incluídos no orçamento.

MESA de CHÁS E CAFÉ: (Opcional R\$ 380,00)

- Chás (Samovar de prata com água quente acompanhado de uma caixinha com 06 tipos de chás variados).
- Café (Samovar de prata com café passado).

Obs:

- Inclusos xícaras, pires, colherinha assim como açúcar e adoçante sache.
- Contratante fica responsável pela mesa onde será montado o chá e café.

Mesa de Antepastos

Queijo Brie assado em massa folhada com frutas vermelhas e favo de mel

Ceviche de Salmão

Terrine de gorgonzola com cebola caramelizada

Peras assadas com mel e especiarias

Burratas & Tomates Confitados

Quiche de alho Poro com palha crocante

Charcutaria e embutidos –

Pastrame

Pepperoni

Copa de pequena produção

Salame italiano da serra

Lombo ao molho agridoce

Parma

Seleção de queijos -

Gouda,

Gorgonzola,

Provolone,

Parmesão

Queijos Regionais temperados

Veganos & Vegetarianos -

Caponata mediterrânea de beringelas

Tapenade de Azeitonas

Humus vegano

Nuts (Castanhas e Nozes)

Picles com pimenta biquinho

Azeitonas verdes recheadas e Azeitonas Negras

Tomate secos com trufas

Molhos –

Pesto,

Creme de manjeriço.

Pasta de Tomates Secos

Geleias de frutas (Abacaxi, pimenta, figo com nozes e frutas vermelhas).

Frutas –

Damascos & Figos

Kiwi e Pitaia

Uvas da Vinícola

Frutas Vermelhas

Cesto de pães –

Pães artesanais saborizados,

Brioche, Australiano,

Ciabata sem lactose

Toasts & Crosta de Polvilho

Mini Saladas -

Folhas coloridas, morangos, tomates cerejas, ricota, parmesão e redução de balsâmico.

Mix de Grãos (trigo em grão, arroz negro, arroz vermelho, tomates confitados, alho poró, palha de alho poró, castanha do pará tostada, raspas de limão siciliano e molho de mostarda e mel.

Mini pratos (03 opções)

Mini pratos

Porto

(Isclas de Mignon ao molho de vinho acompanhado por aligot de batatas)

Mignon Angus

(chimichurri servido com musseline de batatas).

Filé Darquêz

(mignon ao molho gorgonzola coberto por cebola caramelizada e risoto de cogumelos, paris, shitake e funghi).

Filé com Palha

(Isclas de mignon acompanhadas por risoto de alho poro e coberto de crocante de alho poro).

Risoto de cabutiá e cordeiro

(risoto de moranga e cordeiro desfiado finalizado com crisps de couve).

Crepe de Salmão Mediterrâneo

(salmão e bechamel coberto por cogumelos, tomates, alho poró, azeitonas na manteiga e mini brotos).

Petit Gateau de Polenta

(Polenta recheada com queijo derretido e molho de tomates italianos e grape).

Crepe de Brie e damasco

(Crepe de queijo Brie, molho de damasco e nozes).

Massa Mini Caramelli recheado com Brie

(Servida com molho de queijo e damascos picados com micro verdes).

Salmão mediterrâneo

(Salmão grelhado, cogumelos paris, cebola roxa, tomates cerejas, alho, azeitona preta, alcaparras, tomilho e cebolinha sobre purê de batatas).

TABELA DE VALORES & FORMA DE PAGAMENTO

Atendimento & Serviço de Gastronomia

| | | |
|---|------------|-------------------|
| Mesa de Antepastos + Mini Porções + Sobremesa | R\$ 149,00 | R\$ - |
| Alimentação Staff | R\$ 75,00 | R\$ - |
| Alimentação Kids (até 12 anos) | R\$ 75,00 | R\$ - |
| Serviço de Metria (06 Horas de evento) | | INCLUSO |
| Serviço de Garçons & Copeiras (06 Horas de evento) | | INCLUSO |
| Louças + Deslocamentos | | INCLUSO |
| VALOR por PESSOA | | R\$ 149,00 |

Sinal de 20% e saldo até 15 dias antes do evento.

*Não cobramos taxa rolha para servir destilados, vinho e espumante.