



TABELA DE ATENDIMENTO CORPORATIVO 2025

CATERING MESAS GASTRONÔMICAS



(19) 99728-2233

www.magiafesta.com.br

Piracicaba/SP



[chef.elisangelarocha](https://www.instagram.com/chef.elisangelarocha)

08

Almoço/ Jantar
Duração: até 4horas

MENU PREMIUM

- 5 tipos saladas
- 3 tipos molhos
- 2 tipos pães
- 5 acompanhamentos
- 2 tipos massas
- 3 tipos carnes
- 5 opções doces e sobremesas
- 4 opções bebidas

MENU PRATA

- 3 tipos saladas
- 2 tipos molhos
- 3 acompanhamentos
- 1 tipos massa
- 2 tipos carnes
- 3 opções doces e sobremesas
- 3 opções bebidas

MENU BRONZE

- 3 tipos saladas
- 2 tipos molhos
- 2 acompanhamentos
- 1 tipos carne
- 1 opção doces e sobremesas
- 3 opções bebidas



OPÇÕES PARA CARDAPIO

Saladas

Alface
Rucula
Tomate
Cebola
Acelga
Agrião
Cenoura
Beterraba
Pepino
Palmito
Grão de bico
Tabule
Vinagrete
Maionese Legumes
Batatonese

Molhos

Limão
Creme Azedo
Mostarda e Mel
Azeite e Ervas
Maionese Aioli
Balsamico e Mel
Chimichurri

Acompanhamentos

Arroz Branco
Arroz a Grega
Arroz de Carreteiro
Arroz de Forno
Feijão Carioca
Feijão Preto
Cuscuz Marroquino
Pure de Mandioquinha
Pure de Batatas
Batatas Coradas
Batata Frita
Legumes na Manteiga
Batata Palha
Polenta Cremosa
Sufle
Legumes Sauté
Couve Frita
Couve Flor Gratinada
Creme de Milho
Mandioca Frita
Polenta Frita
Torresmo
Chips Batata Doce
Gratin de Batata
Brocoli à Bechamel
Farofa (sabores)

Pães

Ciabatta
Croutons
Frances
Italiano
Focaccia
Sirio

OPÇÕES PARA CARDAPIO

Massas

Canelone Presunto e Queijo
Canelone Espinafre
Ravioli 4 queijos
Espaguete a Bolognesa
Fetuccine ao Pesto
Penne ao Bechamel e Geleia Pimenta
Fusilli à Carbonara
Nhoque na Manteiga de Ervas

Carnes

Costela Assada
Filet au Poivre
Filet Molho Roti
Strogonoff Carne
Bobó de Camarão
Moqueca de Peixe
Pescada com Crosta Castanhas
Tilápia ao Papilote
Frango ao Curry
Escalope Frango ao Molho Mostarda
Strogonoff Frango
Franbacon
Peru ao Molho Laranja
Sassami de Frango ao Coco
Fricasse de Frango
Lombo à Barbecue
Pernil à California

Bebidas

chá gelado
suco
água
água saborizada
refrigerante
soda italiana

Doces e Sobremesas

linha brigadeiros (sabores)
mini churros
mousse
tortas (sabores)
picolé
cheesecake
panacota
pudim leite condensado
bolo caseiro
bolo com cobertura
bolo recheado de festa
cupcake
brownie
carolina recheada
mini pão mel

ALGUNS CLIENTES QUE JÁ SERVIMOS



REFRIGERAÇÃO E AR CONDICIONADO



TABELA DE PREÇOS E CONTRATAÇÃO

Premium – R\$ 110,90/pessoa

Prata – R\$ 83,90/pessoa

Bronze – R\$ 69,90/pessoa

Valores validos para serviços de até 4 horas, adicional por hora 10% do valor da contratação

NÃO INCLUSO: mesas para montagem, louças individuais (a parte).

Menus Personalizáveis com serviços em louças para apresentação dos pratos e decoração da mesa, incluindo montagem e desmontagem, chef de cozinha e equipe

Serviços de louças individuais como xicaras, copos, taças, talheres, pratos – adicional de R\$ 5,50 por pessoa

Fornecemos toalha padrão preta para mesa do buffet, para outros tipos de toalhas consultar valores

Toda a infraestrutura de cozinha, tais como: espaço adequado e dimensionado ao tamanho do evento, bancadas, instalações elétricas e hidráulicas, fogão, pia, forno ou micro-ondas, serão de responsabilidade do contratante.

Os danos causados por convidados aos materiais como: copos, pratos, talheres, etc.. serão cobrados após a realização do evento

As comidas e bebidas serão fornecidas em quantidade suficiente para a quantidade contratada, bebidas e comidas não consumidas são de propriedade do buffet Chef Elisângela Rocha

O local deverá ter fácil acesso à copa/cozinha com vaga para estacionar até 2 veículos, locais de difícil acesso (rampas/ elevadores/ escadas/ distancias longas) deverão ser avaliados na Visita Técnica

**AO ACEITAR A PRESENTE PROPOSTA CONSIDERAMOS O ACEITE AUTOMÁTICO A
TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA LISTADAS**

EVENTOS

