



SCOTTON BUFFET E RESTAURANTE LTDA.

Tabela de Segunda a Sexta – feira

BRUNCH

(Mínimo de 10 pessoas)

PÃO DE AÇÚCAR

Canapés Frios: Aipo com roquefort e cereja, presunto com fios de ovos, patê de foie-graas com geléia de damasco.

Tábua decorada com frios variados: Roastbeef, salaminho, lombinho canadense, presunto, blanquet de peru.

Tábua de queijos: prato, minas, gouda, provolone.

Cesta de pães: Italianos, ciabatta, sírio, francês e similar, torradas.

Mousse: Atum com torradas

Quiches: Muzzarella com tomate seco, quiche de legumes.

Frutas da época: Melancia, mamão, melão, uvas, kiwi.

Drink's/Bebidas: Coquetel de frutas, refrigerante comum e diet, água mineral natural e gasosa, chás gelado.

R\$ 47,00 por pessoa

CORCOVADO

Canapés frios: Aipo com roquefort e cereja, presunto com fios de ovos, patê de foie-graas com geléia de damasco, ovos com salmão e caviar, presunto com azeitonas, salame com pepino italiano.

Tábua decorada com frios variados: Roastbeef, Salaminho, Lombinho canadense, Carpaccio de salmão defumado, Presunto Parma e blanquet de peru.

Tábua de queijos: Port salut, brie com geléia de damasco, prato, minas, provolone, édam.

Cesta de pães: Italianos, Ciabatta, Sírio, Sacadura, Francês e Similar, Torradas.

Mousses: Roquefort, Aipo com torradas.

Saladas: Tricolor de penne, Salpicão de frango.

Quiches: Muzzarella com tomate seco, Quiche de frango.

Frutas da época: Melancia, Mamão, Melão, Uvas e Kiwi.

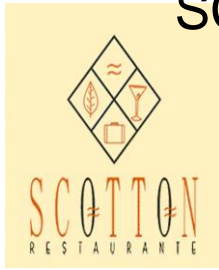
Drink's/Bebidas: Coquetel de frutas, refrigerante comum e diet, água mineral natural e gasosa, chás gelado.

R\$ 57,00 por pessoa

Observações:

- Todos os preços acima deverão ser acrescidos de 10% referente a taxas e impostos;
- Serviços realizados a sábados, domingos e feriados serão cobrados taxa ref. a cada garçom = R\$ 150,00;
- Será disponibilizado 01 garçom a cada 20 pessoas;
- Os preços acima são válidos para 40 minutos de serviço;
- Para cada 20 minutos adicionais, acrescentar taxa de 50% do valor inicial.

Em vigor a partir de 10/2014



SCOTTON BUFFET E RESTAURANTE LTDA.

Tabela de Segunda a Sexta – feira

BRUNCH

(Mínimo de 10 pessoas)

EMPRESARIAL RIO

Canapés de diversos sabores: Carpaccio de carne, kani com kiwi, fios de ovos com cereja, lombinho com abacaxi.

Pães a metro: Recheados e decorados com pastas, saladas e frios.

Saladinhas tropicais: César, salpicão e atum.

Salgados de forno: Suflê de cebola com parmesão e de tomate seco com mussarela, barquetes com camarões, kani com requeijão, frango com catupiry, cheddar temperado, brouchetas de gorgonzola e mussarela temperada.

Mini torteletas salgados: Queijo branco temperado, frango com ervas, palmito com presunto.

Folhados: Tomate seco, presunto e queijo, frango com catupiry

Quiches diversas: Cebola com queijo, tomate seco com mussarela, legumes.

Cesta de pães diversos: Croissants, brioches, italiano, francês, árabe.

Roast-beef

Tábua de frios e queijos

Manteiga, requeijão e patês de foie-graas com geléia de damasco.

Bolo de laranja, bolo de chocolate.

Bebidas: Refrigerante comum e diet, água com e sem gás, mate, coquetel de frutas decorado (02 sabores), cervejas, vinho branco e vinho tinto nacional.

Estação de café: Mesa decorada com café, chás diversos, balas.

R\$ 60,00/pessoa sem bebida alcoólica

R\$ 66,00/pessoa com bebida alcoólica

Observações:

- Todos os preços acima deverão ser acrescidos de 10% referente a taxas e impostos;
- Serviços realizados a sábados, domingos e feriados serão cobrados taxa ref. a cada garçom = R\$ 150,00;
- Será disponibilizado 01 garçom a cada 20 pessoas;
- Os preços acima são válidos para 40 minutos de serviço;
- Para cada 20 minutos adicionais, acrescentar taxa de 50% do valor inicial.

Em vigor a partir de 10/2014