

CARDÁPIO  
DE EVENTOS



# CHAMA POIAL



## OPÇÃO 01

**R\$ 135,00**

Por Pessoa



### **4 CARNES**

Linguiça Campeira, Coração de Frango, Entrecote Fatiado, Contrafilé Fatiado de Angus.



### **ACOMPANHAMENTOS**

Salada Arapoti, Cebola Marinada, Molho à Campanha, Pepino Azedo, Maionese de Batatas, Farofa, Arroz Branco, Pão Francês.

## OPÇÃO 02

**R\$ 126,00**

Por Pessoa



### **4 CARNES**

LinguiçaCampeira, Coxinha da Asa, Costela assada por 6 horas em celofane, Entrecote fatiado.



### **ACOMPANHAMENTOS**

Salada Arapoti,Cebola Marinada, Molho à Campanha, Pepino azedo, Maionese de batatas, Farofa, Arroz branco, Pão francês.

## OPÇÃO 03

**R\$ 145,00**

Por Pessoa



### **5 CARNES**

Linguiça Campeira, Coração de Frango, Coxinha da Asa Temperada, Entrecote Fatiado e Contrafilé Fatiado de Angus.



### **ACOMPANHAMENTOS**

Salada Arapoti, Cebola Marinada, Molho à Campanha, Pepino Azedo, Maionese de Batatas, Farofa, Arroz Branco, Pão Francês.

## OPÇÃO 04

**R\$ 257,00**

Por Pessoa



### **6 CARNES**

Linguiça Campeira, Coração de Frango, Coxinha da Asa Temperada, Assado de Tiras (Costela de Grelha), Picanha Fatiada, Contrafilé Fatiado de Angus.



### **ACOMPANHAMENTOS**

Salada Arapoti, Cebola Marinada, Molho à Campanha, Pepino Azedo, Maionese de Batatas, Farofa, Arroz Branco, Pão Francês.

O Poial Tropeiro trabalha somente com carnes e fornecedores certificados. Estas opções são servidas à vontade, como se fosse um rodízio de fatiados.

### **CONDIÇÕES GERAIS PARA O EVENTO:**

- A cobrança é feita de acordo com o número de convidados confirmados;
- Confirmar o número de pessoas até 24 horas antes do evento para evitar cobranças adicionais.
- Os valores aqui descritos estão sujeitos a alterações conforme a variação de mercado, consulte a versão mais atualizada;
- Decoração do ambiente é de responsabilidade do cliente;
- Solicitamos um sinal de 30% do valor no momento da confirmação do evento;
- Será necessário a equipe Poial conhecer o espaço antecipadamente;
- Estrutura de cozinha, bar e salão são de inteira responsabilidade do cliente;
- Nos valores acima, já está incluso o valor do churrasqueiro e do cozinheiro para 7 horas de serviço
- Serviço e Locação: Após 7 horas de serviço, será acrescentado às taxas dos profissionais R\$ 30,00/hora trabalhada. Essa taxa já é adicionada 2 horas antes do início do evento, para contemplar os preparativos do serviço;
- Frete de deslocamento a ser verificado pontualmente na hora da contratação;
- Crianças de 0 a 5 anos: livre. De 6 a 11 anos: metade do valor. De 12 em diante: valor cheio.
- Se necessário garçom para serviço de atendimento, será cobrado R\$150,00 por profissional, para 7 horas de trabalho.

*Opções de bebidas deve ser orçado separadamente.*

*Obs: Confirmar o número de pessoas 24 horas antes do evento ou será cobrado o número de pessoas confirmadas ou a maior.*

