



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\$ 36,00 p/ pessoa

Taxa de Serviço de 10%

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\$ 42,80 p/ pessoa

Taxa de Serviço de 10%

(Os serviços acima descritos têm o máximo de duração de 40min)

(Serviços realizados a sábados, domingos e feriados serão cobrados taxa ref. a cada garçom = R\$ 100,00).

Em vigor a partir de 06/2011



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, bouchetas de gorgonzola e mussarela temperada.

Mini torteletes 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\$ 45,80/pessoa sem bebida alcoólica

R\$ 51,80/pessoa com bebida alcoólica

Taxa de Serviço de 10%

(Os serviços acima descritos têm o máximo de duração de 40min)

(Serviços realizados a sábados, domingos e feriados serão cobrados taxa ref. a cada garçom = R\$ 100,00).

Em vigor a partir de 06/2011