

# RESTAURANTE AUGUSTO

DATA DO ORÇAMENTO: ...../...../.....

## OPÇÕES DE CARDÁPIOS PARA EVENTOS

**1) GALETO SIMPLES:** galeto, polenta na chapa e salada verde.

**2) GALETO COMPLETO :** galeto, polenta na chapa, saladas verde e de legumes, maionese, arroz branco e risoto de frango e massa ao sugo.

**3) BUFFET DE FESTA:** ver impresso em anexo.

**4) SOBREMESAS:** cassata de pêsego, cassata de vinho, chico balançado, mousse de chocolate, mousse de maracujá, pavê de abacaxi com coco, pudim de leite, torta de chocolate.

-Até 80 pessoas: até 3 opções de sobremesa.

-Mais de 80 pessoas: até 4 opções de sobremesa.

**5) BEBIDA EM GERAL:** pelo consumo; valor de cardápio.

# RESTAURANTE AUGUSTO

## DESCRIÇÃO DO BUFFET DE FESTA

### RELAÇÃO DE PRATOS

#### *1- PRATOS DE FILÉ MIGNON:*

- MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO MADEIRA
- MEDALHÕES DE FILÉ A BERTOLINE
- MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO DE TOMATES SECOS
- ISCAS DE FILÉ AO VINHO
- STROGONOFF DE FILÉ

#### *2- PRATOS DE FRANGO:*

- FRANGO AO MOLHO DE QUEIJOS
- FRICASSÊ DE FRANGO
- FRANGO AO MOLHO DE MANGA
- FRANGO AO MOLHO DE MARACUJÁ

#### *3- PRATOS DE PEIXE:*

- PEIXE A DORÊ COM MOLHO ESCABECHE
- PEIXE A DORÊ COM MOLHO TÁRTARO
- PEIXE COM MOLHO DE MOSTARDA

#### *4- PRATOS DE PORCO:*

- LOMBO DE PORCO À CALIFÓRNIA
- PERNIL DE PORCO ASSADO (para 60 pessoas ou mais)

#### *5- PRATOS DE MASSA:*

- LASANHA DE FRANGO
- LASANHA DE ESPINAFRE

#### *6- ACOMPANHAMENTOS:*

- ARROZ BRANCO
- ARROZ À GREGA
- BATATA PALHA
- BANANA À MILANESA
- FRUTAS PARA O CALIFÓRNIA
- SALADAS DIVERSAS: LEGUMES DIVERSOS E MAIONESES

### COMPOSIÇÃO DO BUFFET:

- 1 PRATO DE FILÉ
- 1 PRATO DE FRANGO
- 1 PRATO DE PEIXE
- 1 PRATO DE PORCO
- 1 PRATO DE MASSA
- TODOS OS ACOMPANHAMENTOS

# RESTAURANTE AUGUSTO

## NORMAS DE FUNCIONAMENTO DOS SALÕES RESERVADOS

- Temos 2 salões que podem ser reservados para eventos, com capacidade para até 70 pessoas cada um, que podem se transformar num ambiente único para até 150 pessoas.
- Os salões possuem banheiros privativos, ar condicionado, som ambiental e microfone.
- O número mínimo para a reserva com exclusividade de um salão é de 40 pessoas e dos dois salões é de 100 pessoas.
- O número mínimo para a opção de cardápio “buffet de festa” é de 40 pessoas.
- Entregamos o salão com as mesas postas para servir, com toalhas, louças, talheres e copos, e o(s) buffet(s) montado(s). Qualquer decoração ou som extras será de responsabilidade do cliente.

**Atenção: o decorador ou montador de som deve, obrigatoriamente, entrar em contato, até no máximo um dia antes do evento, com o restaurante, para marcar hora para seu trabalho. Não havendo este contato, subentende-se que não haverá decoração ou som.**

OBS: A utilização do ar condicionado durante os horários acima, implica o pagamento de uma taxa de custeio de R\$ 35,00 por hora e por salão.

- Não cobramos taxa de aluguel, taxa de limpeza ou taxa de garçons. O valor da despesa refere-se exclusivamente a opção de cardápio escolhida, ao número de pessoas e a bebida consumida.

Crianças de até 7 anos de idade pagam a metade do valor da refeição. Não trabalhamos com pagamento antecipado (a despesa será quitada ao final do evento).

Nossos preços, na comida, são garantidos por um prazo de até 30 dias. A bebida será cobrada pelo valor de cardápio do dia da festa.

- No caso de o cliente desejar um número de garçons maior do que o disponibilizado pela Casa, o custo dos garçons extras será cobrado do cliente.
- Nos “buffets de festa”, no caso de comparecimento a menor, o valor cobrado será o do número de pessoas da reserva. No caso de comparecimento a maior, garantimos nosso serviço para um número até 10% maior que o da reserva. Neste caso, o valor cobrado será o do número de pessoas presentes.
- O cardápio escolhido e o número de pessoas deverão ser confirmados no máximo até 3 dias antes da data do evento.
- O cliente poderá trazer de fora somente whisky importado. Neste caso cobramos a “rolha”, isto é, deverá ser entregue ao Restaurante, no final do evento, o mesmo número de garrafas de whisky de mesma marca que tiver sido consumido (considera-se como uma garrafa mesmo aquela que não for consumida por inteiro).
- Não fazemos reserva de vagas no estacionamento.
- **Horários eventos:**
  - Almoço: das 11:00 às 15:00h
  - Fechamento da copa: 14:45h.
  - Jantar: das 19:30 às 02:00h
  - Fechamento da copa: 01:30h.
  - Som em volume alto: não é permitido ( apenas som ambiental)
- Informações e/ou reservas: diariamente das 11:00 às 14:00h e das 19:30 à 00:00h, pelo fone (55)3222.0212 ou diretamente no Restaurante.

Fale conosco.

Procuraremos servi-lo o melhor possível e agradecemos desde já a sua preferência.

Restaurante Augusto  
R. Mal. Floriano Peixoto, 1354  
Centro  
Santa Maria RS  
Tel. (55)3222.0212  
[www.restauranteaugusto.com.br](http://www.restauranteaugusto.com.br)