

Proposta para Eventos



Durante o seu evento no Same Same será servido...

- ❖ 2 entradas (uma fria e uma quente)
- ❖ 2 pratos principais
- ❖ 1 sobremesa
- ❖ Open de Chai Fresh, bebida preferida da casa!



Monte seu cardápio!

Entradas

Todos os convidados receberão uma entrada fria e uma quente.

Começamos com o Rolinho Vietnamita servido com Papaya Salad.

Prato	Serviço	Descrição
Rolinho Vietnamita, servido com Papaya Salad.	individual	rolls de papel de arroz com alface, cenoura, macarrão bifun, manjeriçã, hortelã e sua escolha de camarão, frango ou veggie. Servido molho cremoso de amendoim servido com refrescante salada de mamão verde, cenoura, tomate cereja, vagem, alho e amendoim com molho de limão & chilli



Entradas

Escolha entre as duas opções abaixo para a entrada quente.

Prato	Serviço	Descrição
Tuk Tuk Roll de Frango ou Veggie	compartilhado	dourados e crocantes rolls fritos de cenoura, cogumelo, repolho, cebola, coentro, cebolinha e alho, servidos com molho hot-abacaxi da casa
ou		
Couve Flower	compartilhado	couve flor crocante coberta com chutney de tamarindo, cebola fritinha e chips de alho



Pratos principais

Surpreenda seus convidados com dois pratos principais!

Primeiro, o Bibimbap será servido para todos.

Prato	Serviço	Descrição
Bibimbap	compartilhado	prato popular da cozinha coreana, literalmente significa "arroz mesclado". Ele é servido em uma tigela coreana original (tukpaegi) que deixa o arroz pregadinho no fundo! Arroz japonês branco, broto de feijão, espinafre, cenoura, abobrinha, pepino, mix de cogumelos, gergelim (branco & preto), gema de ovo curtida no saquê, toque de óleo de gergelim, com carne bovina cozida lentamente em um molho de pêra, finalizado na mesa com molho gochujang (levemente picante)



Pratos principais

Escolha uma das opções abaixo para ser o próximo.

Prato	Serviço	Descrição
Pad Thai de Frango	individual - porção degustação servido em prato tamanho médio (20 cm) com excelente apresentação	prato mais famoso das ruas de Bangkok, traduz ao pé da letra os cinco elementos marcantes da cozinha tailandesa: doce, amargo, azedo, salgado e picante frango, camarão, carne ou tofu em molho original pad thai (a base de tamarindo), salteado na wok com macarrão de arroz, frango, ovo, tofu, nabo agri doce, cebola roxa, servido com broto de feijão e cebolinha verde fresca
ou		
Massaman	individual - porção degustação servido em prato tamanho médio (20 cm) com excelente apresentação	prato tailandes de influência persa, peito de frango, batatas vermelhas, cenoura e cebola cozidas em molho curry massaman, servido com fio de leite de coco, canela em pau, amendoim e folha de louro



Sobremesa

Por fim, escolha entre as duas sobremesas para finalizar com chave de ouro!

Prato	Serviço	Descrição
Mangooo Stick Rice	individual porção degustação	arroz doce puxento, leite de coco, açúcar & flor de sal servido com manga fresca
ou		
Chocothai	individual porção degustação	brownie (chocolate amargo & ao leite) com pingos de caramelo, coberto com ganache, praliné de amendoim e farofinha crocante de brownie, servido com rolinho de sorvete thai de leite ninho



Preço

- ❖ R\$65,00 por pessoa
- ❖ Cardápio com entrada fria, entrada quente, dois pratos principais e uma sobremesa.
- ❖ Valor por pessoa inclui Chai Fresh, receita original da casa (chá de gengibre com laranja e limão) e água da casa. Outras bebidas serão cobradas por consumo.
- ❖ Cobramos 10% de serviço adicional no valor total da conta.

Entre em contato para marcarmos o seu
evento único no Same Same!

(61)3546-9125

contato@restaurantesamesame.com

@restaurantesamesame

ขอบคุณ

Rop Run Ra!