



SUGESTÃO DE PAUTA

Dicas para preparar mini sanduíches originais e saborosos em casa

Em sua próxima reunião com amigos ou familiares na sua casa, que tal você mesmo criar um cardápio original, elegante e saboroso para servir aos seus convidados? Uma opção interessante é preparar mini sanduíches frescos, com pães variados e combinações que fogem aos sabores tradicionais do dia a dia. Esta é a dica da Sandes (www.sandes-crieseulanche.com.br), empresa especializada em preparar e entregar mini sanduíches personalizados.

Antes de começar a preparar os mini sanduíches, a dica é planejar a quantidade certa que você precisa para o encontro. A recomendação é calcular em torno de cinco mini sanduíches por pessoa para um evento que dure cerca de três horas. Outra sugestão é apostar em pelo menos dois sabores diferentes, sendo que um deles sem qualquer tipo de carne. Se você quer surpreender seus convidados, esqueça o pão francês tradicional e combinações clássicas como presunto com queijo. Confira três dicas originais super fáceis de preparar

Sugestão 1: Pão Germane, Queijo Brie e Geleia de Amora (50 unidades)

Em geral, é difícil achar mini pães do tipo Germane para pronta-entrega nas padarias. É preciso encomendar antes, com horas ou até um dia de antecedência. Eles são cobrados por quilo, mas você pode comprar quantas unidades desejar. Em 1 kg vêm cerca de 50 mini pães. Considere uma média de 30 gramas de queijo brie por pãozinho, o que daria um total de 1,5 kg de queijo. Em supermercados você encontra potes de geleia de amora (ou outros sabores) com 320 gramas. Compre um pote. Depois é só montar os sanduíches, abrindo os mini pães com uma faca, colocando o queijo com a quantidade indicada e cobrindo com uma fina camada de geleia (o suficiente para dar um gosto contrastante com o queijo e não ficar enjoativo).

Sugestão 2: Pão Australiano, Patê de Azeitona e Azeitonas Verdes (50 unidades)

O pão australiano é aquele mesmo que faz sucesso da rede Outback. A recomendação para compra é a mesma da primeira sugestão: basta encomendar com cerca de 1 kg em uma padaria. Um bom patê de azeitonas você também encontra nas melhores padarias. Compre cerca de 300 gramas do patê. Disponível nos supermercados, um pote de 100 gramas de azeitonas verdes fatiadas é suficiente. Finalmente, é só montar seu minis sanduíches.

Sugestão 3: Pão de Gergelim, Pastrami, Queijo Gouda, Tomate e Azeite (50 unidades)

Siga as mesmas orientações dos demais mini pães, encomendendo 50 unidades (1 kg). Considere 15 gramas de Pastrami e 15 gramas de Queijo Gouda para cada mini sanduíche, o que dará um total de 750 gramas de cada. Compre cerca de oito tomates



maduros e fatie eles bem fininho. Na montagem do lanche, finalize com um fio de azeite e, se desejar, com um leve toque de sal sobre os tomates.

A **Sandes – Crie seu lanche** prepara mini sanduíches personalizados como esses e com muitas outras variações. Trata-se de um novo conceito para o público encomendar mini sanduíches para festas, reuniões, comemorações ou qualquer tipo de evento ou encontro social ou corporativo. Sandes é especializado em fornecer mini sanduíches frios, preparados artesanalmente com produtos frescos (os pães, por exemplo, são sempre assados em boas padarias no dia da entrega), de qualidade, com muita variedade de sabores e combinações, embalados individualmente e, principalmente, feitos sob medida para o gosto ou necessidade de cada cliente.

No Sandes, é o próprio cliente quem define o tipo de pão do seu sanduíche e todo o recheio. Basta escolher qualquer produto do cardápio e solicitar um orçamento por whatsapp (11-99305-3328), email (sandes.crieseulanche@gmail.com) ou mesmo pela página da empresa no Facebook (www.facebook.com/sandes.crieseulanche). O orçamento vai incluir somente os itens que forem selecionados pelo cliente. No cardápio do Sandes existem, atualmente, oito tipos de mini pães, 16 opções de queijos, 18 variedades de frios, oito sabores de patês caseiros, nove tipos de saladas, temperos diversos e ainda 18 itens adicionais que podem contribuir para dar um toque mais delicioso – e original – a cada mini sanduíche.

Sandes está localizado na Zona Sul de São Paulo e entrega pedidos de no mínimo 30 unidades, feitos com 24 horas de antecedência, na capital e nas cidades que integram a Grande São Paulo. Os lanches são entregues dentro de uma caixa elegante, que pode ser levada diretamente para o ambiente do evento, integrando-se com charme à decoração da mesa. Dentro da caixa vai um cardápio plastificado, colorido, identificando todos os sabores dos minis sanduíches. Além disso, Sandes oferece uma variedade de bebidas (em diversos tamanhos), incluindo água, água de coco, vários sabores de refrigerantes (normal e zero caloria), vários sabores de sucos de frutas e chás (normal e diet), cervejas e vinhos tintos e brancos. A empresa também oferece guardanapos, copos e pratos descartáveis.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 9.9305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Novembro/2018

