



COFFEES

30 minutos de serviço \ mínimo 10 pessoas

WELCOME COFFEE 1 – R\$ 40,00 + tax de serviço

- Café, leite, seleção de chás, água mineral em jarra e 01 tipo de suco

WELCOME COFFEE 2 – R\$ 45,00 + tax de serviço

- Café, leite, seleção de chás, água mineral em jarra, 01 opção de Suco de fruta, pão de queijo e bolo

COFFEE BREAK 1, R\$ 49,50 + tax de serviço

- Café, Leite e Seleção de chá, 01 tipo e suco de fruta, pão de queijo, 01 tipo de bolo, 01 opção de Mini sanduiche e frutas laminadas (02 tipos)

COFFEE BREAK 2, R\$ 58,00 + tax de serviço

- Café, seleção de chá, leite, chocolate em pó, 02 tipos de sucos, frutas laminadas (02 tipos), 01 tipo de mini sanduiche, 01 tipo de mini salgado e 01 opção mini doce

COFFEE BREAK 3, R\$ 68,00 + tax de serviço

- Café, seleção de chá, leite, chocolate em pó, iogurtes variados, cereais (02 tipos), 02 opções de sucos, frutas laminadas (02 tipos), pão de queijo, 02 opções de Mini sanduiches, 01 tipo de mini salgado, 01 tipo mini doce, 01 tipo de bolo

COFFEE BREAK SAUDÁVEL, R\$ 89,00 + tax de serviço

- Café americano, café expresso, seleção de chás, pão de queijo, iogurtes variados, cereais (02 tipos), 01 tipo de sanduiche vegetariano, 01 bolo sem glúten ou sem lactose, 01 tipo de suco detox, água de coco, frutas in natura ou laminadas (02 tipos), omelete de forno de vegetais e 01 mini doce

Taxa de serviço 12%

– A confirmação dos serviços deverá ser feita com 72 hs de antecedência (03 dias uteis), caso contrário, os itens ficarão mediante disponibilidade da cozinha.



ITENS AVULSOS

Pão de queijo (30 unidades)	R\$ 69,00 + tax
Bolo, (01 unidade)	R\$ 49,00 + tax
Petit four (mini cookies), bjs 200 gr,	R\$ 48,00 + tax
Água aromatizada (1,5l),	R\$ 39,00 + tax
Mini docinhos (24 unidades),	R\$ 98,00 + tax
Frutas laminadas (02 tipos),	R\$ 79,00 + tax
Mini sanduiche (24 unidades),	R\$ 99,00 + tax
Salgados, (24 unidades),	R\$124,00+ tax
Jarra de suco (1,5 litros)	R\$ 62,00 + tax
Térmica de café, (2 litros)	R\$ 52,00 + tax
Térmica de leite, (1 litro)	R\$ 29,00 + tax
Térmica água quente, (2 litros)	R\$ 42,00 + tax
Croissant, 20 unidades,	R\$ 92,00 + tax
Jarras de água mineral,	R\$ 22,00 + tax
Suqueira, 5 litros, água mineral,	R\$ 65,00 + tax
Água mineral em lata,	R\$ 10,00 + tax
Refrigerantes,	R\$ 12,00 + tax

Obs: salgados (quiches, coxinhas, empadinhas palmito ou de frango)

Taxa de serviço 12%

Confirmação dos serviços para itens avulsos com 2 dias, úteis de antecedência.



ALMOÇO

Buffet R\$ 119,00 + tax de serviço

- Buffet de pratos quentes
- Buffet de sobremesas
- Água, refrigerantes, suco e café expresso

ALMOÇO PRIVATIVO (salas ou anexo, mínimo 20 pax)

Buffet R\$ 185,00 + tax de serviço

- Buffet de pratos quentes
- Buffet de sobremesas
- Água, refrigerantes, suco e café expresso

Para reservas, abaixo de 20 pax, consultar equipe eventos Badebec, alvaro@badebec.com.br

JANTAR (mínimo 20 pax)

Buffet R\$ 185,00 + tax de serviço

- Buffet de pratos quentes
- Buffet de sobremesas
- Água, refrigerantes, suco e café expresso

ALMOÇO “A LA CARTE” (reservas abaixo de 20 pax, válido para sábados, domingos e feriados)

Opção 1ª, R\$ 189,00 + tax de serviço (inclui água, refri, suco e café)

Entrada –

- Salada Caesar – americana, iscas de frango grelhadas, molho Caesar, crutons e parmesão.

Principais – (01 opção para sua escolha)

- Filé de alcatra grelhado com arroz basmati e palmito
- File de tilápia grelhado com purê de mandioquinha e legumes a provençal.
- Tortelli de búfala ao molho de tomates

Sobremesas –

- Torta mousse de chocolate
- Frutas da estação (02 tipos)

Opção 2ª, R\$ 235,00 + tax de serviço (inclui água, refri, suco e café)

Entrada –

- Salada Niçoise – alface, vagens, ovo cozido, tomate assado, atum, mini batatinha ao molho de mostarda Dijon e crutons.

Principais – (01 opção para sua escolha)

- Filé mignon grelhado com cremoso de mandioquinha, palmito grelhado, castanhas e farofa
- Salmon grelhado com purê de batata e ervilhas com chips de banana da terra.
- Tortelli de búfala ao molho de tomates

Sobremesas –

- Torta mousse de chocolate
- Chesseecake com calda de frutas vermelhas
- Frutas da estação (02 tipos)

Taxa de serviço 12%

– A confirmação dos serviços deverá ser feita com 72 hs de antecedência (03 dias uteis), caso contrário, os itens ficarão mediante disponibilidade da cozinha.



BRUNCH – apenas para ser servido em sala

Brunch buffet- privativo, R\$ 142,00 + tax de serviço

- Quiche ou torta salgada
- Salada de folhas variadas
- Tomate e búfala
- Carpaccio de rosbife com azeite de ervas e parmesão ralado
- Crepe de queijos
- Penne ao pesto cremoso
- Torta de limão
- Salada de frutas

Bebidas não alcoólicas

- Suco de fruta (01 tipo)
- Refrigerantes variados

Tax de serviço 12%

– A confirmação dos serviços deverá ser feita com 72 hs de antecedência (03 dias uteis), caso contrário, os itens ficarão mediante disponibilidade da cozinha.



HAPPY HOUR // 120 Minutos de serviço - mínimo 20 pax,

Valor por pessoa, R\$ 179,00 + tax de serviço

- Bolinhos de arroz e muzzarella
- Croquetes de carne com molho de pimenta
- Mini tapiquinhas com parmesão
- Pasteizinhos de queijo
- Mix de linguiças aceboladas
- Batata frita
- Escondidinho de carne

BEBIDAS

- Água mineral
- refrigerantes
- caipirinhas
 - o Smirnoff, Sakê Nacional e Cachaça
 - o 3 tipos de frutas
- Cerveja

HAPPY HOUR PIZZA

120 Minutos de serviço - mínimo 25 pessoas

Valor por pessoa, R\$ 182,00 + tax de serviço

- Pizza marguerita
- Pizza portuguesa
- Pizza queijo com cebola
- Pizza pepperoni
- Pizza de abobrinha e rúcula

BEBIDAS

- Água mineral
- refrigerantes
- caipirinhas
 - o Smirnoff, Sakê Nacional e Cachaça
 - o 3 tipos de frutas
- Cerveja

HAPPY HOUR PIZZA & ANTEPASTOS

120 Minutos de serviço - mínimo 25 pessoas

Valor por pessoa, R\$ 198,00 + tax de serviço

- Caponata de berinjela
- Carpaccio de rosbife com azeite de ervas e parmesão
- Homus
- Guacamole, acompanha torradinhas
- Parmesão, salame, gorgonzola e gouda
- Pizza marguerita
- Pizza portuguesa
- Pizza pepperoni
- Pizza de abobrinha e rúcula

BEBIDAS

- Água mineral
- refrigerantes
- caipirinhas
 - o Smirnoff, Sakê Nacional e Cachaça
 - o 3 tipos de frutas
- Cerveja

Tax de serviço 12%

Importante: a confirmação de eventos com pizza deverá ser enviada com 5 dias uteis de antecedência.



COQUETEL

120 Minutos de serviço - mínimo 20 pessoas

COQUETEL, R\$ 162,00 + TAX de serviço (inclui água mineral, 01 opção de suco e refrigerantes)

- Arancini (bolinho de arroz arbóreo com parmesão e tomate)
- Tartar de salmon com sour cream e dill
- Tortinha folhada com creme de alcachofras
- Canapê com creme de gorgonzola e presunto de parma
- Mini kafta com essência de Romã
- Trufas de queijo de cabra com farelo de pistaches

Acréscimos opcionais

Massa recheada ou risoto, R\$ 29,00 + tax de serviço (01 opção para escolha)

- Ravioli de búfala ao molho de tomates e basílico
- Tortelli de zucca ao pesto cremoso
- Arroz cremoso com palmito e tomate
- Arroz cremoso com limão siciliano e rúcula
- Arroz cremoso de alho poro com chips de alho poro

Sobremesas, R\$ 24,00 + tax de serviço (01 opção para escolha)

mini docinhos:

- Carrot cake
- Blondie
- Brownies

Tax de serviço 12%

– A confirmação dos serviços deverá ser feita com 72 hs de antecedência (03 dias uteis), caso contrário, os itens ficarão mediante disponibilidade da cozinha.



PACOTES ALCOÓLICAS

02 horas de serviço

Opção 1 – R\$ 89,00 + tax 12%

- Cerveja
- Caipirinhas (-3 tipos de frutas – cachaça, vodka e saqué)

Opção 2 – R\$ 159,00 tax 12%

- Cerveja
- Caipirinhas (3 tipos de frutas – cachaça, vodka e saqué)
- Espumante

Opção 3 – R\$ 179,00

- Espumante
- Vinho tinto

Opção 4 – R\$ 192,00 tax 12%

- Cerveja
- Espumante
- Vinho tinto

Sugestão de bebidas alcoólicas (valores avulsos, cobrado de acordo com o consumo)

- | | |
|--|------------|
| • Prosecco Salton, | R\$ 80,00 |
| • Extra Brut – Casa Valduga, | R\$ 145,00 |
| • Chandon Reserve Brut, | R\$ 189,00 |
| • Vinho branco Alamos Viogner, Catena Zapata, | R\$ 215,00 |
| • Vinho tinto Argentino Malbec, Argentina, | R\$ 120,00 |
| • Vinho tinto Trumpeter Cabernet Sauvignon, Argentina, | R\$ 170,00 |
| • Vinho tinto Paradoxo Pinot Noir, Brasil, | R\$ 90,00 |
| • Tradición Reserva Carmenere, | R\$ 150,00 |
| • Vinho Rosé Guaspari, Brasil | R\$ 235,00 |

Os valores acima, não incluem a taxa de serviço 12%

IMPORTANTE: A confirmação para os pacotes de bebidas deverá ser enviada com 3 dias úteis, de antecedência.

Caso contrario consultar com os responsáveis do restaurante a confirmação do serviço.