



Coffee break 2026 - Servido durante 30 minutos

Coffee Break I

Café, leite
2 opção de suco de fruta
1 opção de bolo com calda
1 opção de finger sanduíches
Mini pães de queijo
Valor por pessoa R\$ 42,00

Coffee Break II

Café, leite, chocolate frio
2 opções de sucos
1 opção de bolo com calda
2 opções de finger sanduíches
(1 pão de forma e 1 pão de casca)
Mini pães de queijo
1 opção salgada Ou 1 opção doce
Salada de frutas Ou Frutas laminadas
Valor por pessoa R\$ 51,00

Coffee Break III

Café, leite, Mini refrigerantes
2 opções de suco de fruta
2 opções de bolos com calda
2 opções de finger sanduíche
(1 pão de forma e 1 pão de casca)
Mini pães de queijo
1 Opção salgada
1 Opção doce
Salada de frutas ou Frutas laminadas
Valor por Pessoa R\$ 60,00

Cobramos 12% de taxa de serviço



Coffee Break sem glúten / lactose / vegetariano 2026

Café, leite zero lactose seleção de chás
Pão de queijo

Escolher 2 opções

Mini toast de pasta de grão de bico cenoura, azeitonas e cebola roxa
Mini toast de abobrinha grelhada e tomate confit
Mini toast com creme de abacate e ovos
Mini toast de ricota damasco, e nozes picados

Escolher 1 Opção

Cuca de banana sem glúten
Bolo de laranja com calda sem glúten

Acompanhamentos

Mini panquecas de bananas, mel (farinha de arroz caso seja sem glúten)
Overnight de Chia com frutas amarelas ou frutas vermelhas

Sucos

Suco de melancia hortelã e gengibre
Suco de abacaxi, couve, e laranja

Frutas

Salada de frutas ou frutas laminadas
Mix de castanhas e passas

Valor por Pessoa R\$ 71,00 +12% taxa

Servido durante 30 minutos – mínimo 30 pessoas

Solicitados com 24 horas de antecedência

Cobramos 12% de taxa de serviço



OPÇÕES INDIVIDUAIS 2026

Garrafa térmica de café 1,5 lt	R\$ 46,00
Garrafa térmica de leite 1,5 lt	R\$ 46,00
Garrafa térmica para chás 1,5lt	R\$ 46,00
Garrafa de chocolate quente 1,5 lt	R\$ 46,00
Água mineral lata com ou sem gás 350 ml	R\$ 8,00
Jarra de suco 1,5lt	R\$ 60,00
Bandeja de pão queijo (30 unidades)	R\$ 120,00
Bandeja Mini sanduiche sem glúten (30 unidades)	R\$ 140,00
Bandeja Mini sanduiche no pão de forma (30 unidades)	R\$ 120,00
Bandeja Mini sanduiche em pão brioche (30 unidades)	R\$ 110,00
Bandeja Mini Salgados (40 unidades)	R\$ 150,00
(Coxinha esfiha, quibe, empada, mini quiche)	
Bandeja de Mini doces (30 unidades)	R\$ 160,00
(Mini bomba, mini carolina, mini brigadeiro, beijinho)	
Bandeja de frutas laminadas	R\$ 90,00
Bolo simples (unidade)	R\$ 60,00
Bolo com calda (unidade)	R\$ 70,00
Bolo se m glúten e sem lactose (unidade)	R\$ 90,00

Cobramos 12% de taxa de serviço



Menu finger food

Servidos Sábados Domingos em Sala de Eventos e Jantar mínimo 50 pessoas

Servida no Copinho

Salada crocante (kani, manga, pepinos, salsão molho de iogurte)
Palitos de pepinos e cenouras em molho rosé
Tomates recheados com pasta de ricota

Finger foods

Rolinho de abobrinha e tomate seco
Berinjela queijo minas tomate seco
Mini rolinho primavera
Bruscheta de tomate manjerição
Bruschetta de queijo e figo caramelizado

Mini

Mini pasteis queijo, Mini pasteis de carne
Pizza sabores
Mini hamburguer de carne no pão brioche

Ramekins

Escondidinho de carne seca,
Souflé de brócolis
Raviole de carne ao sugo

Individual

Mini Quiche de Alho poró

Para servir

Arroz integral
Filé suíno ao molho barbecue
Rolê de frango bacon

Sobremesa

Mini churros com doce de leite
Mini pudim
Saladinha de frutas

Bebidas

1 bebida inclusa, água, refrigerante ou suco durante o serviço

R\$ 110,00 Por pessoa

Cobramos 12 % de taxa de serviço



Coquetel I

Canapés frios (2 opções)
Canapés quentes (2 opções)
Mini empratado quente (1 opção)
Petit patisserie (1 opção)

R\$ 85,00 + 12% (por pessoa)

Coquetel II

Canapés frios (3 opções)
Canapés quentes (3 opções)
Mini empratados quentes (2 opções)
Petit pâtisserie (1 opção)

R\$ 105,00 + 12% (por pessoa)

Coquetel III

Cesta com pães e grissinis
Queijo Brie com nuts e caramelo,
Queijo gorgonzola e Salame italiano
Caprese com pesto de manjericão
Pasta de gorgonzola, coalhada, homus, babaganuch, servidos com torrada síria e pão italiano
Bruscheta de tomate assado e manjericão, bruscheta caponata assada
Massa folhada com pera gorgonzola e mel
Mini risoto de cogumelos do bosque, servidos na panelinha
Mini rondele ricota e nozes ao sugo servidos na panelinha
Frutas da estação laminadas e mel

R\$ 145,00 + 12% (por pessoa)

Servido durante 1 hora; após esse período, será cobrado 50% do valor a cada hora excedente.



Pacote I

Água, suco e refrigerantes

R\$ 36,00 + 12% (por pessoa)

Pacote II

Água, suco, refrigerantes e cerveja nacional

R\$ 96,00 + 12% (por pessoa)

Pacote III

Água, suco, refrigerantes e cerveja e caipirosca

R\$ 108,00 + 12% (por pessoa)

Pacote IV

Água mineral, refrigerante , cerveja, caipirosca, vinho tinto e vinho branco

R\$160,00 + 12% (por pessoa)

Pacote V

Água mineral, refrigerante , cerveja, caipirosca,, Whisky 8 anos

R\$ 240,00 + 12% (por pessoa)

Pacote VI

Água mineral, refrigerante , cerveja, caipirosca, mojito, gin ,negroni, apperol spritz

R\$ 280,00 + 12% (por pessoa)

Servido durante 1 hora; após esse período, será cobrado 50% do valor a cada hora excedente.



Brunch 2026

Exclusivo para Sábado e Domingo , Servido em Sala de Eventos a partir de 12:30

*Privado em restaurante cobrado taxa de privacidade com aviso prévio para

Entradas

Cesta de pães
Tabua de frios e queijos
Torta de frango com catupiry
Quiche de alho poró
Terrine de queijo e frutas secas
Panqueca americana e calda de frutas e mel
Bolo de laranja com fondant
Mini sanduiche na ciabatta de rosbife com pickles de pepinos e molho de mostarda

Saladas

Salada verde
Salada caprese
Salada waldorf

Massa

Sorrentine de mussarela de búfala e tomate seco com molho branco

Carne

Tiras de filé com cogumelos do bosque e molho de vinho

Ave

Medalhão de frango

Sobremesas

Mousse de chocolate
Manjar de coco no copo
Frutas especiais e mel

Bebidas

Suco de laranja
Suco verde
Água saboreada

Mínimo de 50 pessoas

145,00 Mínimo Cobramos 12% de taxa de serviço



MENU 4 ESTAÇÕES

(Verão, Outono, Inverno, Primavera)

Entradas / Saladas

2 Entradas
8 saladas

Pratos Quentes

2 Cereais
3 Proteínas
2 Massas
1 Risoto
1 Legumes
1 prato sem glúten e sem lactose
1 prato vegano

Acepipes

6 Acepipes

Sobremesas

1 variedade de frutas
2 sobremesas

Bebidas

1 Bebida inclusa, Água, suco ou refrigerante

Almoço - R\$ 75,00 + 12%

Jantar - R\$ 85,00 + 12 %



Boteco Marigot

Caldinhos (copo americano)

Caldinho de feijão preto, caldinho de mandioquinha com cryspi de couve

Aperitivos

Espetinhos de frango aperitivo
Espetinhos de linguiça Josefina
Batata frita, polenta frita
Mini coxinha de frango mini quibe

Mini sanduiches

Mini hambúrguer de carne
Mini sanduiche de mortadela,
Mini sanduiche de pernil pão francês
Mini Pasteis

Bebidas

Caipirinha de cachaça seleta

Cerveja long neck, caipirinha de abacaxi, caipirinha de limão, caipirinha de maracujá
água mineral e refrigerante

R\$ 160,00 + 12% de taxa de serviço

Mínimo 30 pessoas

Boteco servido durante 1:00 hora, após a primeira hora cobrar 50% a cada hora excedente