

Raízes R\$ 95,00 + 10%

Saladas: tomate e pepino a caprese, Caesar, salada Amazônica (Acelga, com abacaxi, banana da terra e tucumã), mix de folhas com lâminas de manga e ovos de codorna, salada de brócolis e couve flor ao vapor, molho de catchup de cupuaçu e molho golf
Milho, ervilha, azeitonas, pickles e conserva de alho assado

Pratos principais: maminha ao molho Poivre, file de Frango grelhado c/ mostarda e mel, tambaqui frito com vinagrete de banana da terra

Guarnições: arroz Branco, com Brócolis, fettuccine ao alho pipoca, molho bolonhesa
Couve flor gratinado, feijão, farofa de alho e cebola crocante

Sobremesas: pudim de maracujá, manjar de chocolate, compota de abacaxi c/ especiarias, pavê de cupuaçu e frutas da estação

Bebidas: 01 água, suco ou refrigerante comum ou zero

Coquetel Rio Negro R\$88,00 + 10%

Finger food e canapés frios - Patê de Cebola e Patê de tomate seco

Pães variados (Italiano, ciabata, baguete e francês)

Finger food de Gorgonzola com palmito, canapé caboquinho (patê de queijo coalho com tucumã e banana frita)

Espetinho caprese, caponata de berinjela com torradas

Mesa de quentes - pirarucu empanado com perolas de tapioca e maionese de coentro

Dadinhos de tapioca com geleia de cupuaçu e pimenta

Goljons de tambaqui com molho tártaro

Batata bolinha assada com queijo gratinada

Consume de lentilhas com calabresa

Bebidas: 01 opção de suco, água mineral e 01 opção de refrigerante

Coquetel Rio Amazonas R\$95,00 + 10%

Finger food e canapés frios - patê de tomate seco e patê de queijo azul

pães variados (Italiano, ciabata, baguete e francês), mil folhas de batata gratinada

Canapé de tarta de manga com hortelã, Canapé de Pirarucu de casaca

Mesa de quentes - Iscas de filé na cerveja, Pirarucu a casaca, servidos sobre uma folha de bananeira

dadinhos de tapioca com geleia de cupuaçu e pimenta, croquete de pirarucu com maionese de tucupi, creme de palmito pupunha com crótons

Bebidas: 01 opção de suco, água mineral, 01 opção de refrigerante comum e light, 01 opção de cerveja e caipirinha ou coquetel de frutas.



Serviço com duração de 1h, a contar da 2ª hora será cobrado 50% do valor

Opções de Coffee Break-manhã

Welcome to

Comfort Manaus R\$30,00 + 10%

1 tipo de bolo (milho, leite, laranja)

1 tipo de sanduíche natural no pão de batata (frango cremoso - frango com cenoura - atum com salada e queijo - presunto e queijo)

Pão de queijo - frutas laminadas

Café, leite integral e 1 tipo de suco (goiaba, cajá, acerola, manga)

Buffet de café da manhã R\$40,00 + 10%

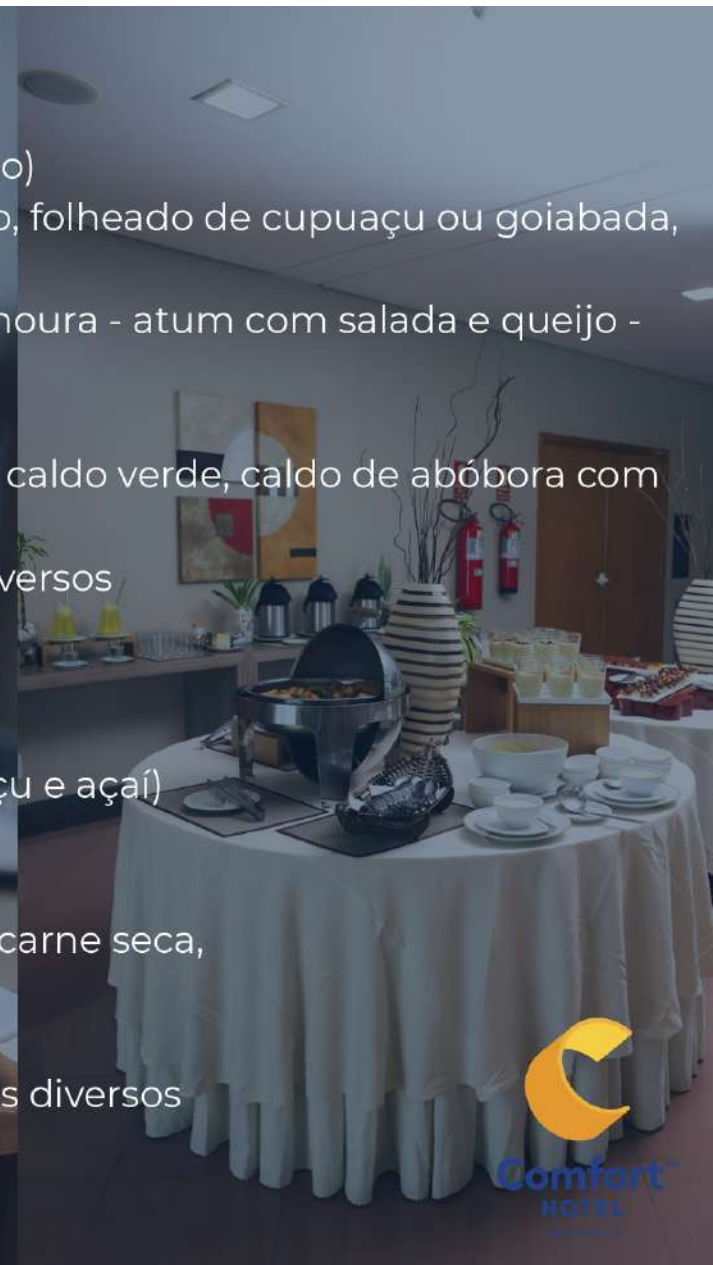
Queijo Minas, queijo prato, presunto de peru, iogurtes (natural e de frutas), bolo regional, geleias de frutas, mel, pão de queijo, pães doces, pães de forma (tradicional e integral), salgados fritos ou assados, mingau (uma opção), cereais, granola, ovos mexidos, frutas da estação, salada de frutas, água mineral, duas opções de sucos, café, chás, achocolatado em pó, leite integral (quente e frio) e leite desnatado em pó.

Essência Banawá R\$32,00 + 10%

- 2 tipos de bolos (chocolate, leite, coco, marmoreado, laranja, formigueiro e milho)
- 2 tipos de salgados e doces (coxinha frango, esfirra de frango, bolinha de queijo, folheado de cupuaçu ou goiabada, boliviano, croquete de carne)
- 1 tipo de sanduíche natural no pão de batata (frango cremoso - frango com cenoura - atum com salada e queijo - presunto e queijo)
- Salada de frutas ou frutas laminadas - creme de leite e leite condensado
- 1 tipo de caldo acompanhado de torradas (caldo de macaxeira com carne seca, caldo verde, caldo de abóbora com carne seca, mingau de banana com tapioca, mingau de mungunzá)
- Café, leite integral quente, água mineral quente, achocolatado em pó e chás diversos
- 2 tipos de sucos (goiaba, cajá, acerola, manga)

Raízes da terra R\$38,00 + 10%

- 2 tipos de bolo regional (macaxeira, capim santo, castanha, tucumã, cupuaçu e açaí)
- 1 tipo de folheado (cupuaçu ou goiaba)
- 1 tipo de sanduíche natural (patê de tucumã com queijo coalho)
- 1 tipo de caldo ou mingau (macaxeira com carne seca, verde, abóbora com carne seca, mingau de banana com tapioca, mingau de mungunzá)
- Vitamina de açaí, tapioca de queijo coalho
- Café, leite integral quente, água mineral quente, achocolatado em pó e chás diversos
- 2 tipos de sucos (goiaba, cajá, acerola, manga, cupuaçu, graviola, laranja)
- 1 tipo de refrigerante comum



Sabores Ybyrá R\$59,00 + 10%

1 tipo de bolo sem glúten (cenoura, arroz, banana com passas ou macaxeira com calda)

1 tipo de sanduíche no pão integral (pasta de grão de bico e passas, pasta de abacate com vinagrete ou ricota com ervas)

1 tipo de Muffin vegetariano, pão de queijo

logurte de frutas e natural integral - cereal e granola, frutas laminadas

Café, leite quente desnatado, achocolatado light, água mineral quente e chás

1 tipo de suco de frutas (graviola manga, cupuaçu)

1 tipo de suco detox

Serviços de Sala

Bebedouro de água + garrafão 20L.....	\$45,00	Bandeja de Pão de queijo (60 unid).....	\$65,00
Garrafa de café 2L, Leite ou chás diversos.....	\$35,00	Salgadinho frito ou assado (60 unid).....	\$65,00
Jarra de suco 3L.....	\$38,00	Mini Sanduíche (40 unid).....	\$75,00
Caldo (macaxeira ou abóbora com carne seca, caldo verde).....	\$75,00	Bandeja de Bolo.....	\$49,00
Mingau (banana com tapioca ou mungunzá).....	\$75,00	Salada de frutas ou frutas laminadas.....	\$70,00
		Petit Four.....	\$38,00

ACRESCER 10% DE TAXA DE SERVIÇO

ITENS DE BANDEJA ATENDEM ATÉ 20 PARTICIPANTES - ACIMA DISSO SERÁ CONSIDERADO COFFEE BREAK POR PESSOA

A LÁ CARTE- ALMOÇO E JANTAR

R\$60,00 + 10% (INDIVIDUAIS OU GRUPOS MENORES QUE 30 PARTICIPANTES)

Opções: uma proteína (carne, peixe ou frango) e 3 acompanhamentos

Sobremesas: Frutas laminadas ou pudim de leite

Bebida: água, suco ou refrigerante

BUFFET

Mistura da terra R\$ 65,00 + 10%

Saladas: Caesar, tomates com queijo e manjeriço, mix de folhas verdes, berinjela assada com parmesão

azeitonas verdes, milho, ervilhas e picles, molho de mostarda e mel

Pratos principais: Filé de tucunaré a romana com maionese de coentro

Maminha grelhada ao molho de açaí e bacon crocante

Guarnições: arroz branco, arroz com ervas, penne a italiana, molho pomodoro, legumes ao vapor com salsa e alho, feijão, farofa de alho e cebola

Sobremesas: pudim de leite, compota de banana caramelada, frutas da estação

Mesa Amazônica R\$ 81,00 + 10%

Saladas: caprese, tomates e pepinos com queijo coalho e manjericão, mix de folhas verdes com lâminas de queijo, cenoura e beterraba agri-doce, azeitonas verdes, milho, ervilha, pickles, molho de mostarda e mel e molho golf

principais: Pirarucu empanado ao molho tártaro, maminha assada ao molho Bordeaux e cogumelos

Guarnições: arroz branco, arroz piemontês, penne ao alho pipoca

Molho carbonara, purê de batatas gresí gratinado e bacon crocante
feijão, farofa de alho e cebola

Sobremesas: pudim de leite, compota de banana caramelada, mousse do chefe (Limão ou maracujá com chocolate), frutas da estação laminadas

Bebidas: 01 água ou refrigerante comum