



CARDÁPIO DE EVENTOS

COFFEE BREAK

CONDIÇÕES:

- Serviço de até 30 minutos, sem reposição.
- Quantidade de itens calculada de acordo com a quantidade de pessoas informadas na data da contratação.
- Servido para no mínimo 10 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

OPÇÕES:

MARGARIDA

Café, Leite, Chá, 01 Tipo de Suco, 01 Tipo de Bolo e Pão de Queijo

R\$52

JASMIM

Café, Leite, Chá, Chocolate (em pó) 02 Tipos de Sucos, 02 Tipos de Salgados ou Mini Sanduíches, 01 Tipo de Bolo, Salada de Frutas ou frutas Laminadas e Pão de Queijo.

R\$62

TULIPA

Café, Leite, Chás, Chocolate em pó, 01 Tipo de Suco, 01 Tipo de Salgado ou Mini Sanduíche, 01 Tipo de Bolo, Salada de Frutas e Pão de Queijo.

R\$58

ORQUÍDEA

Café, Leite, Chá, Chocolate (em pó) 02 Tipos de Sucos, 03 Tipos de Salgados ou Mini Sanduíches, 01 Tipo de Bolo, 01 Opção Tropical, 01 Pão Doce e Pão de Queijo.

R\$76

LIGHT

Café, Leite, Desnatado (em pó), Chá, Chocolate Light, 02 Tipos de Sucos, Mini Sanduíche Light, (Pão Integral, Peito de Peru e Queijo Branco), Salada de Frutas e Bolo Light.

R\$80

OPÇÕES DE SABORES RECHEIOS

SALGADOS

MINI COXINHA

MINI BOLINHA DE QUEIJO

MINI QUICHE

ESPINAFRE, ALHO PORÓ E QUEIJO

MINI CROISSANT

ESPINAFRE, PRESUNTO E QUEIJO, FRANGO C/ CATUPIRY

BRIOCHE SALGADO

CALABRESA E FRANGO COM CATUPIRY

MINI EMPADA

FRANGO OU PALMITO

SANDUÍCHE

**PASTA DE FRANGO C/
CENOURA RALADA**

MISTO (PRESUNTO E QUEIJO)

QUEIJO BRANCO E PEITO DE PERU; (LIGHT)

**SALAME, QUEIJO PRATO,
RÚCULA E TOMATE SECO;**

PRESUNTO, QUEIJO, ALFACE E TOMATE

BOLOS

LARANJA;

CENOURA COM CHOCOLATE;

CHOCOLATE;

BANANA;

FORMIGUEIRO;

FUBÁ;

COCO

SUCOS

ABACAXI;

ABACAXI COM HORTELÃ;

CAJU;

MARACUJÁ;

LIMÃO;

GOIABA

DOCES

MINI SONHO

LUA DE MEL

BEIJINHO DE COLHER;

BRIGADEIRO DE COLHER.

MINI BOMBA CHOCOLATE OU CREME;

MINI CAROLINAS CHOCOLATE OU CREME;

MOUSSE LIMÃO, CHOCOLATE, DO OU MARACUJÁ

TROPICAL

SALADA DE FRUTAS

IOGURTE COM FRUTAS

STICK DE FRUTAS

FRUTAS LAMINADAS

IOGURTE COM GRANOLA

ITENS ADICIONAIS

R\$ 62	CAFÉ (GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L)
R\$ 62	CHÁ (GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L)
R\$ 65	LEITE (GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L)
R\$ 65	CHOCOLATE QUENTE (GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L)
R\$ 40	CHOCOLATE EM PÓ (TAÇA)
R\$ 86	JARRA DE SUCO NATURAL (JARRA DE 1 LITRO)
R\$ 12	ÁGUA MINERAL GARRAFA 310 ML
R\$ 14	REFRIGERANTE LATA
R\$ 21	CERVEJA LONGNECK
R\$ 180	PETIT FOUR DOCE (60 UNIDADES)
R\$ 180	PETIT FOUR SALGADO (60 UNIDADES)
R\$ 195	MINI CROISSANT RECHEADO (25 UNIDADES)
R\$85	BOLO - CASEIRO
R\$ 110	BOLO - CONFEITADO 1 KG
R\$ 175	MINI SANDUÍCHE (25 UNIDADES)
R\$ 125	FRUTAS DA ESTAÇÃO (BANDEJA PEQUENA)
R\$ 115	CANAPÉS DE PASTA (55 UNIDADES)
R\$ 180	CANAPÉS DE CARPACCIO (60 UNIDADES)
R\$ 195	FRIOS (BANDEJA PEQUENA)
R\$ 92	PÃO DE QUEIJO (40 UNIDADES)
R\$ 175	PÃO DOCE (30 UNIDADES)
R\$ 195	MINI CAROLINAS (35 UNIDADES)
R\$ 195	MINI SONHO (35 UNIDADES)
R\$185	MINI MUFFIN (30 UNIDADES)
R\$ 195	MOUSSE (MARACUJÁ, LIMÃO E CHOCOLATE - 30 UNIDADES)
R\$ 190	SALGADINHOS (FRITOS, ASSADOS OU FOLHADOS - 50 UNIDADES)
R\$ 85	BISCOITO DOCE (BANDEJA PEQUENA)

OPÇÕES DE

SANDUÍCHE DE METRO

OBSERVAÇÕES:

- 01 lanche serve até 15 pessoas

MISTO

Presunto, Queijo Prato,
Maionese, Alface e
Tomate

R\$ 230

ITALIANO

Salame, Queijo
Provolone, Alface,
Tomate e Patê de
Azeitonas Pretas

R\$ 258

LIGHT

Queijo Branco, Peito de
Perú, Rúcula, Tomate
Seco e Patê de Ervas
Finas

R\$258

LOMBO I

Lombo Canadense,
Queijo Prato, Alface,
Tomate e Maionese

R\$249

FRANGO

Patê de Frango, Passas
e Cenoura Ralada

R\$230

LOMBO II

Maionese, Lombo
Canadense, Queijo
Muçarela e Alface

R\$230

CAFÉ DA MANHÃ

PRIVATIVO

CONDIÇÕES:

- Duração de no mínimo 2 horas
- Servido para no mínimo 30 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

FRUTAS & FRIOS

Salada de Frutas,
03 Tipos de Frutas
Laminada,
02 Tipos de Frios,
Queijo Branco

BEBIDAS

Café,
Leite (frio e quente),
Chás,
Capuccino,
Água Mineral,
Chocolate (em pó),
02 tipos de sucos

PÃES DOCES

02 Tipos de Pão Doce
(Mini Bisnaguinha
e Mini Pão Doce)

PÃES SALGADOS

05 Tipos de Pães
Salgados
(Pão Francês, Mini
Ciabatta, Mini Croissant,
Pão de Forma e Pão
Integral)

CEREAIS

02 Tipos de Cereais,
02 Tipos de Iogurte,
02 Tipos de Biscoitos,
Doce e Salgado

REGIONAIS

Cesta de Pão de Queijo,
01 Tipo de Bolo,
Geleia,
Manteiga

R\$ 135

BRUNCH

PRIVATIVO

CONDIÇÕES:

- Duração de no mínimo 3 horas
- Servido para no mínimo 30 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

FRUTAS

03 Tipos de Frutas
Laminada,
Salada de Frutas,
Iogurte,
Bolo,
Pudim

FRIOS

04 Tipos de Frios,
Manteiga,
Geleias,
02 Tipos de
Saladas Variadas

ESCOLHER 01 RECHEIO:

Crepe c/ Molho Branco:

- Queijo
- Presunto e Queijo
- Frango

PRINCIPAIS

Risoto ou Massa,
01 Quiche,
01 Torta Salgada

SALGADOS

Bolinha de queijo,
Croquete de carne,
Cesta de Pães variados

BEBIDAS

02 tipo de sucos,
Água Mineral,
Refrigerantes,
Café,
Leite,
Chás

R\$ 225

EMPRATADO EM SALA

ALMOÇO

CONDIÇÕES:

- Duração de no mínimo 2 horas
- Servido para no mínimo 20 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço
- No dia do evento os convidados poderão escolher entre as opções que foram pré-definidas no ato da contratação do serviço

ENTRADA

Salada Verde
(Alface Americana, Rúcula, Agrião,
Tomate Cereja e Queijo Parmesão)

PRATOS PRINCIPAIS*

SELECIONAR 01 OPÇÃO

Medalhão ou Escalope ao molho madeira

com arroz ou arroz piemontês; legumes ou batatas rústicas

Filé de frango grelhado ou Medalhão de frango ao molho de maracujá

com arroz ou arroz piemontês; legumes ou batatas rústicas

ESCOLHA UMA MASSA

Ravióli
Capeletti
Penne

ESCOLHA UM MOLHO

Branco
Pomodoro
Quatro Queijos

R\$ 221,00

PRATOS PRINCIPAIS*

SELECIONAR 01 OPÇÃO

Medalhão ou Escalope de filé mignon ao molho madeira

com arroz ou arroz piemontês; legumes ou batatas rústicas

Salmão grelhado ou medalhão de frango ao molho de maracujá

com arroz ou arroz piemontês; legumes ou batatas rústicas

ESCOLHA UMA MASSA

Ravióli
Capeletti
Penne

ESCOLHA UM MOLHO

Branco
Pomodoro
Quatro Queijos

R\$ 336,00

SOBREMESA*

SELECIONAR 02 OPÇÕES

Salada de Frutas
Mousse de Chocolate
Mini Torta de Maracujá
Mini Torta de Limão
Pudim Individual

BEBIDAS

Água com e sem gás
Refrigerante regular e zero
Suco natural

SERVIDO EM SALA

WORKING LUNCH

CONDIÇÕES:

- Duração de no mínimo 2 horas
- Servido para no mínimo 20 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO 01

Salada Caprese com
Manga;

01 tipo de massa
Molho Pomodoro
Molho Branco

Torta Salgada ou
Quiche

01 SOBREMESA
01 BEBIDA INCLUSA

R\$ 145

OPÇÃO 02

Salada Caprese com
Manga;

Crepe:
Queijo c/Molho Branco ou
Frango ou Palmito ou Ricota
com Espinafre;

Torta Salgada ou
Quiche;

01 SOBREMESA
01 BEBIDA INCLUSA

R\$ 155

BEBIDAS

2 tipos de sucos
Refrigerante
Água.

DEMAIS BEBIDAS SERÃO COBRADAS
À PARTE, CONFORME CONSUMO:
SUCO (R\$18,00),
REFRIGERANTE (R\$ 14,00/ LATA)
ÁGUA MINERAL (R\$ 12,00 / 330 ML).

SOBREMESAS

Pudim de Leite
Mousse de Chocolate
Mousse de Maracujá
Mini Torta de Chocolate
Mini Torta de Limão
Mini Torta de Maracujá
Salada de Frutas

COQUETEL VOLANTE

CONDIÇÕES:

- Duração de no mínimo 2 horas
- Servido para no mínimo 30 pessoas*
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO 01

FRIOS:

Carpaccio de Carne,
canapés de ervas finas, shot
caprese, zucchini com ricota

QUENTES:

croquete de carne, bolinha
de queijo, mini kibe com
geléia de pimenta, mini
quiche de Legumes e
coxinha

OPEN BAR:

Água Mineral (com e sem
gás), Refrigerante (normal e
diet), Cerveja 600 ml

R\$ 225

OPÇÃO 02

FRIOS:

Carpaccio de carne, Shot
Caprese, Zucchini com
Ricota e Canapé de Queijo
Rockfort

TÁBUA DE FRIOS:

Salame, Lombo Canadense,
Peito de Peru, Queijo
Provolone, Queijo Branco,
Queijo Rockfort, Queijo
Gouda), Cesta de Pães
Variados

OPEN BAR:

Água Mineral (com e sem
gás), Refrigerante (normal e
diet), Cerveja 600 ml

R\$ 247

OPÇÃO 03

FRIOS:

Shot caprese
Ecler de roquefort
Canapé de carpaccio
Miga de peito de Peru com
rúcula

QUENTES:

Mini Quiche de Alho Poro,
Mini Quiche de Bacalhau,
Folhado de Ricota com
Nozes, Folhado de camarão

FINGER FOODS:

Mini Tabule ou
Mini Couscous
Risotto de Funghi ou
Ravioli ao Formaggio

SOBREMESAS:

Cheesecake de Frutas ou
Mini Cup de Mousse de
Chocolate com Calda de
Frutas Vermelhas ou Voul au
Vent de Frutas

OPEN BAR:

Água Mineral (com e sem
gás), Refrigerante (normal e
diet), Cerveja 600 ml

R\$ 273

BOTECO

PETISCOS:

Mini Pizza e Mini Pastel,
Porções de Petiscos
(Calabresa, Mandioca,
Polenta Frita, Batata Chips,
Isclas de Peixe e Filé
Aperitivo) e pães

ESCOLHA 03 SALGADOS:

Bolinha de Queijo, Bolinha de
Cenoura com Gorgonzola,
Croquete de Carne,
Croquete de Abóbora com
Carne Seca, Croquete de
Camarão, Esfiha de Carne e
Ricota, Mini Kibe, Mini
Quiche, Coxinha, Rissoles de
Palmito.

OPEN BAR:

Água Mineral (com e sem
gás), Refrigerante (normal e
diet), Cerveja 600ml

R\$ 275

GARRAFAS – WHISKY

RED LABEL: R\$ 300,00

BLACK LABEL: R\$ 380,00

ALMOÇO & JANTAR

CONDIÇÕES:

- Serviço de buffet para eventos sociais
- Duração de no mínimo 4 horas
- Servido para no mínimo 20 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço
- O número de convidados contratado para os serviços de A&B só poderá ser alterado com, no mínimo, 8 dias de antecedência da data do evento. Caso o número de presentes seja inferior ao confirmado, a cobrança será efetuada de acordo com a quantidade previamente contratada e, se ultrapassar, será cobrada a diferença.

OPÇÃO 01

ENTRADAS:

Salada Caprese, Salada Caesar, Bandeja de Frios e Queijos Variados, Quiche de Espinafre, Torta Terrine de Queijo e Shot, Cuscuz Marroquino ou Tabule

PRINCIPAL:

Arroz Branco e Arroz Piemontês ou Risotto, Medalhão de frango ao Molho de Maracujá, Escalope ao Molho Madeira Poivre e Batata Grisetete.

MASSA:

Raviolli ou Capelette ou Penne (Molhos: Branco e Pomodoro)

SOBREMESA:

Profiterolis Recheado com Sorvete de Creme e Calda de Chocolate Quente ou Panna Cotta com Zuppa de Frutas Vermelhas

OPEN BAR:

água, suco e refrigerante

R\$ 285

R\$ 325

(com cerveja 600ml)

OPÇÃO 02

ENTRADAS:

Salada Caprese, Salada Caesar, Bandeja de Frios e Queijos Variados, Quiche de Alho Poró, Torta Sslgada, Shot de Cuscuz Marroquino ou Tabule

PRINCIPAL:

Arroz Branco e Arroz Piemontês ou Risotto, Escalope ao Molho Mostarda, Filé de Frango Recheado com Ricota e Tomate Seco, Batata Rústicas

MASSA:

Capeletti ou Raviolli e Penne ou Talharine (molhos: Branco e Pomodoro)

SOBREMESA:

Profiterolis Recheado com Sorvete de Creme e Calda de Chocolate Quente ou Panna Cotta com Zuppa de Frutas Vermelhas

OPEN BAR:

água, suco e refrigerante

R\$ 239

R\$ 265

(com cerveja 600ml)

MENU

CORPORATIVO

CONDIÇÕES:

- Serviço de buffet
- Inclusa 1 bebida não alcoólica por pessoa
- Duração de 2 horas
- Servido para no mínimo 20 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

ALMOÇO: R\$129

JANTAR: R\$145

PRATOS FRIOS

ESCOLHER 4 OPÇÕES:

- Mix de folhas verdes;
- Salpicão de frango com passas;
- Salada caprese;
- Caponata de berinjela.
- Cuscuz Marroquino;
- Tabule.

PRATOS QUENTES

ESCOLHER 01 MASSA, 01 CARNE VERMELHA E 01 CARNE BRANCA

- Coxa e sobrecoxa assada;
- Filé de Frango Grelhado
- Escalope ao molho madeira e champignon;
- Penne/espaguete (molho a definir).
- Strogonoff de carne ou frango;
- Risoto de Funghi;
- Lombo ao molho cítrico de limão.

ACOMPANHAMENTOS

ESCOLHER 4 OPÇÕES:

- Arroz branco;
- Feijão;
- Legumes ao vapor ou grelhados;
- Purê de batata.
- Creme de espinafre
- Creme de milho;
- Mandioca frita
- Polenta frita;
- Arroz piemontese;
- Batata noisette;
- Purê de mandioquinha

SOBREMESAS

ESCOLHER 2 DOCES E FRUTAS:

- Frutas laminadas;
- Pudim de leite
- Manjar de coco.
- Brigadeiro;
- Curau de milho;
- Mousse (limão, chocolate ou maracujá)

MENU

CORPORATIVO

CONDIÇÕES:

- Serviço de buffet
- Inclusa 1 bebida não alcoólica por pessoa
- Duração de 2 horas
- Servido para no mínimo 20 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

ALMOÇO: R\$149

JANTAR: R\$169

PRATOS FRIOS

ESCOLHER 4 OPÇÕES:

- Mix de folhas verdes;
- Salpicão de frango com passas;
- Salada caprese com manga;
- Caponata de berinjela.
- Salada russa;
- Cuscuz Marroquino;
- Tabule
- Salada de grãos

PRATOS QUENTES

ESCOLHER 01 MASSA, 01 CARNE VERMELHA E 01 CARNE BRANCA

- Filé de peixe a dorê;
- Filé de peixe a belle meuniere;
- Lombo ao molho cítrico de limão
- Escalope ao molho madeira e champignon;
- Peito de frango grelhado ao molho de laranja ou ervas
- Penne/espaguete (molho a definir);
- Ravióli de queijo;
- Capelete de carne;

ACOMPANHAMENTOS

ESCOLHER 4 OPÇÕES:

- Arroz branco;
- Feijão;
- Legumes ao vapor ou grelhados;
- Purê de mandioquinha;
- Creme de espinafre;
- Creme de milho;
- Batata rústica;
- Arroz piemontese;
- Batata noisette;
- Purê de batata doce

SOBREMESAS

ESCOLHER 2 DOCES E FRUTAS:

- Frutas laminadas;
- Pudim de leite
- Manjar de coco.
- Brigadeiro;
- Curau de milho;
- Torta holandesa;
- Torta de chocolate;
- Mousse
- (limão, chocolate ou maracujá)

MENU

CORPORATIVO

CONDIÇÕES:

- Serviço de buffet
- Inclusa 1 bebida não alcoólica por pessoa
- Duração de 2 horas
- Servido para no mínimo 20 pessoas
- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

ALMOÇO: R\$169

JANTAR: R\$189

PRATOS FRIOS

ESCOLHER 4 OPÇÕES:

- Mix de folhas verdes;
- Salada Trevesiana;
- Salada caprese;
- Caponata de berinjela;
- Tomates gratinados com queijo roquefort;
- Cuscuz Marroquino;
- Salada de grãos;
- Bandeja de frios;
- Quiche (alho poró; champignon; lorraine ou queijo)

PRATOS QUENTES

ESCOLHER 01 MASSA, 01 CARNE VERMELHA E 01 CARNE BRANCA

- Filé grelhado com alcaparras;
- Bombom de alcatra ao molho de funghi secchi;
- Medalhão de frango ao molho de maracujá;
- Filé mignon suíno ao molho cítrico;
- Picanha suína assada;
- Escalope de filé mignon ao funghi ou ao poivre;
- Peito de frango grelhado ao molho de laranja ou ervas
- Ravioli de muçarela de búfala ao molho pomodoro
- Lasanha de berinjela ao sugo

ACOMPANHAMENTOS

ESCOLHER 4 OPÇÕES:

- Arroz branco;
- Legumes ao vapor ou grelhados;
- Escondidinho de carne seca;
- Risoto de alho poró;
- Mandioca ou polenta frita;
- Purê de mandioquinha;
- Caldo verde; canja; sopa de legumes ou creme de cebola;
- risoto de funghi ou milanês;
- batata rústica;
- Arroz piemontese;
- Batata noisette

SOBREMESAS

ESCOLHER 2 DOCES E FRUTAS:

- Frutas laminadas;
- Pudim de leite
- Torta de limão;
- Torta de chocolate;
- Cheesecake de goiaba;
- Brownie de chocolate com creme de damasco;
- Torta holandesa;
- Mousse
- (limão, chocolate ou maracujá)

PACOTES BEBIDAS

CONDIÇÕES:

- Preço por pessoa + 10% de taxa de serviço

OPÇÃO 01

- Água Mineral;
- Refrigerantes;
- 2 tipos de suco

1h - R\$81

2h - R\$101

OPÇÃO 02

- Água Mineral;
- Refrigerantes;
- 2 tipos de sucos;
- Cerveja Heineken 600ml

1h - R\$93

2h - R\$116

OPÇÃO 03

- Suco de abacaxi com hortelã;
- Suco de melancia com gengibre;
- Cerveja: Heineken 600ml
- Caipirinha
- Caipirioska
- *Vinhos:*
Tierra Alta Cabernet Sauvignon
Tierra Alta Blanc Salton Classic

1h - R\$124

2h - R\$174

BAR DE CAIPIRINHA

BEBIDAS:

cachaça SAGATIBA, Vodka
Smirnoff e Sakê AZUMA KIRIN

FRUTAS:

abacaxi, morango, maracujá, kiwi,
uva verde, e limão.

*** MÍNIMO 50 Pessoas**

R\$ 6.000,00

MÚSICO MPB

R\$3.000,00

4 horas de show