



BANQUETES – Comfort Joinville – EATS al gusto

COFFEE 1 – Welcome Coffee

Café, Leite Quente, Seleção de Chás e Água Filtrada

01 Sabor de Suco Fruta (laranja ou uva)

Mini Pão de Queijo

R\$ 25,00

COFFEE 2

Café, Leite Quente, Seleção de Chás e Água Filtrada

01 Sabor de Suco Fruta (laranja ou uva)

Mini Pão de Queijo

Mini Salgado Assado

Mini Sanduiche Natural

Bolo (chocolate, cenoura ou limão)

Salada de Frutas

R\$ 32,00

COFFEE 3

Café, Leite Quente, Seleção de Chás e Água Filtrada

02 Sabores de Suco Frutas (Laranja e Uva)

01 Bolo (chocolate, cenoura com cobertura de chocolate ou limão)

Cuca (doce de leite, banana ou coco)

Mini salgado assado

Salada de Frutas

Verrine de Morango

R\$41,00

COFFEE 4

Café, Leite Quente, Seleção de Chás e Água Filtrada

02 Sabores de Suco de Frutas (Laranja e Uva)

Mini Sanduiche Natural

Mini salgado Assado

01 Bolos (Chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, limão)

01 Cuca (doce de leite, banana ou coco)

Mini Churros de doce de leite

Mini Salada de Frutas

R\$55,00

*Valores por pessoa.

**Disponível por 30 minutos.



SERVIÇO DE SALA

Alimentos

Bandeja de pão de Queijo (30und.)	50,00
Bandeja de Salgado Assado (30und.)	60,00
Bandeja de Salgado frito(30und.)	53,00
Bandeja de Bolo Caseiro (20und.)	48,00
Frutas laminadas	67,00
Bandeja de Mini Sanduiche Natural (30und.)	52,00

Bebidas

Garrafa Térmica de Café	32,00
Garrafa Térmica de Leite	28,00
Água Mineral em Lata 330ml	8,00
Água Filtrada Galão de 20L	33,00
Suco em Jarra	31,00



Buffet

BIFFET 1

Saladas e Entradas

Salada de folhas verdes

Carpaccio de tomate com manjeriço

Maionese cremosa com batatas

Molho de iogurte cítrico, azeite de oliva, aceto balsâmico.

Principais Quentes

Arroz (branco ou integral)

Feijão (preto ou carioca)

Batata Rústica

Legumes salteados

Espaguete ao molho sugo

Alcatra Grelhada com cebola e tomates assados

Sobrecoxa assada na laranja

Sobremesas

Pudim de doce de leite

Frutas da Estação

72,00

*Valores por pessoa.

**Reposição disponível por 01hora.

***Para hora adicional será cobrado o valor de 50%.

****Bebidas não inclusas.

BUFFET 2

Saladas e Entradas

Salada de folhas verdes

Salada de grão de bico

Salada de rúcula com tomate e bacon

Caponata clássica

Molho de iogurte cítrico, azeite de oliva, aceto balsâmico.

Principais Quentes

Arroz (branco ou integral)

Arroz à Primavera

Ratatouille

Purê de Batatas aromatizado com alho assado

Penne ao pesto

Alcatra grelhada ao molho demi glace

Tilápia assada ao mediterrâneo

Sobremesas

Pavê de chocolate

Banoffee

Frutas da Estação

81,00



BUFFET 3

Saladas e Entradas

Salada de Folhas Verdes

Salada Caprese

Salada Tropical de pepino Japonês

Tabule

Salada fria de fusilli

Molho de iogurte cítrico, azeite de oliva, aceto balsâmico.

Principais Quentes

Arroz (branco ou Integral)

Arroz com brócolis e amêndoas

Legumes gratinados com queijo

Batatas sauté

Espaguete à la norma com tomates assados

Contra Filé Grelhado ao molho madeira

Filé de frango grelhado ao molho de mostarda e mel

Sobremesas

Torta de Limão

Mousse de Chocolate meio amargo

Manjar de coco

Frutas da Estação

97,00

BUFFET DO CHEF

Saladas e Entradas

01 opção de salada simples

02 opções de saladas compostas

01 opção de salada especial

03 molhos

02 antepastos e conservas

Guarnições

01 Opção de Arroz simples

01 Opção de arroz composto

01 Opção de legumes

01 Opção de preparação com batata

01 Opção de massa

01 opção de farofa

Proteínas

01 opção de carne vermelha

01 opção de carne branca

Sobremesas

02 opções de doces

01 opção de fruta da estação

135,00

*Valores por pessoa.

**Reposição disponível por 01 hora.

***Para hora adicional será cobrado o valor de 50%.

****Bebidas não inclusas.



Saladas e Entradas

- Saladas Simples
- Mix de folhas
- Salada de Tomates em canoa
- Fios de Cenoura
- Brócolis em Rama

Saladas Compostas

- Salada de Lentilha
- Rúcula com tomate
- Alface americana com manga e morangos
- Mix de Legumes
- Salada de Feijão branco
- Rúcula manga e castanhas tostadas

Saladas Especiais

- Salada Waldorf
- Salpicão de frios
- Tabule Tradicional
- Salada Caprese com pesto
- Salada Grega com pepino, iogurte e coalhada seca

Guarnições

- Arroz Composto
- Arroz à grega
- Arroz à Piemontese
- Risoto de legumes
- Arroz Biro Biro

Legumes

- Mix de Legumes salteados na manteiga
- Legumes gratinados no molho branco e queijo
- Brócolis ao alho e óleo

Preparações com Batata

- Batata à provençal
- Batata à dore
- Purê de batatas com queijo
- Musseline de batata salsa

Massas

- Espaguete
- Penne
- Molhos
- Matriciana
- Bechamel Clássico
- Parisiense
- Pomodorino
- Queijos
- Pomodoro com manjerição

Farofa

- Farofa de Banana com bacon
- Farofa de alho e ervas
- Farofa com ovo e bacon

Proteínas

Carnes Vermelhas

- Alcatra Grelhada ao molho ferrugem
- Alcatra Acebolada
- Alcatra grelhada ao molho de mostarda e mel
- Estrogonofe de carne
- Maminha Assada na Mostarda

Carnes Brancas

- Peito de Frango Grelhado com perfumes de ervas
- Peito de frango Empanado na crosta de parmesão
- Sobrecoxa assada ao com alho e ervas
- Rango à xadrez
- Tilápia Assada na manteiga de limão
- Tilápia assada ao mediterrâneo
- Filé Mignon Suíno Agridoce

Sobremesas

- Pudim de leite
- Mousse de maracujá
- Mousse de Limão
- Mousse de Chocolate
- Cheesecake de frutas Vermelhas

OPÇÃO 1

Canapés

Bruschetta al pomodoro

Canapé de gorgonzola com geleia de cebola

Mini Quentes

Mini Penne aos queijos

Doces

Mini Banoffee

76,00

OPÇÃO 2

Canapés

Espetinho caprese

Ceviche

Canapé de creme de queijo com damasco

Mini Quentes

Risoto de Parmesão

Mini Penne ao Pesto

Doces

Mousse de Chocolate

Panacota

97,00

MESA DE FRIOS E ANTEPASTOS

Seleção de pães e torradas

Antepastos

Homus de beterraba

Antepasto de beringela

Tomate Confit

Ovos de Codorna

Mix de Azeitonas

Frios

Queijo Parmesão

Queijo Gorgonzola

Queijo Colonial

Peito de Frango defumado

Salame Italiano

Presunto

Nuts

Uvas

Mel

115,00

*Valores por pessoa.

**Reposição disponível por 01hora.

***Para hora adicional será cobrado o valor de 50%.

****Bebidas não inclusas.



BEBIDAS

SELEÇÃO CLASSIC

Água com gás

Água sem gás

Refrigerante em lata

Suco de fruta

27,00

WELCOME DRINK

Água com gás

Água sem gás

Refrigerante em lata

Suco de Fruta

Cerveja (Budweiser)

67,00

SELEÇÃO PREMIUM

Água com gás

Água sem gás

Refrigerante em lata

Suco de Fruta

Cerveja (Budweiser)

Vinho em Taça (tinto e branco)

105,00



INFORMAÇÕES

- Os serviços de buffet necessitam de mínimo 25 pessoas.
- Serviço de coffee break com 30 minutos de reposição.
- Serviço de buffet com 01 hora de reposição.
- Cada hora adicional será cobrado 50% do valor.
- Os cardápios devem ser confirmados com até 7 dias úteis de antecedência, podendo haver alteração sem aviso prévio por sazonalidade.

Taxa Garçom

- R\$200,00

Taxa de Rolha

- Vinho – 60,00
- Espumante – 90,00
- Destilado – 150,00

Crianças

- De 0 à 4 anos crianças são isentas.
- De 5 à 8 anos crianças pagam 50% do valor do adulto.
- De 9 anos em diante pagam mesmo valor de adulto.