ORIGENS
RESTAURANTE

BREAKFAST

R$70 valor por pessoa
+10% de taxa de serviço,

BEBIDAS

Café | Capuccino
Chocolate quente
02 opções de leite
Integral, e 1 vegetal
Água aromatizada
Ilha de sucos naturais
6 Variedade de chás
Água com gás e sem gás

PÃES

06 opções de pão salgado
Mini pão francês, mini pão integral, croissant, ciabatta, Brioche e Rústico
02 opções de pão de forma
Integral e tradicional
03 opções de pão doce
01 opção de pão de queijo

FRIOS

03 opções de queijos
Muçarela, queijo minas e gouda.
03 opções de frios
Presunto, blanquet de peru e mais uma opção diária do Chef.
Cream cheese
Tomate

MATINAIS

06 opções de iogurtes
Aveia, cereal de milho com e sem açúcar, granola.
Mel
Geleia de frutas sortidas
Manteiga com e sem sal
Doce de leite e Goiabada
Frutas secas,
castanhas e sementes

FRUTAS

Salada de frutas.
Frutas variadas
07 opções de frutas.

A LA CARTE

Tapiocas
Omeletes
Ovos Benedicts
Waffle
Pancake

PRATOS QUENTES

Ovos mexidos, bacon e mais 2 opções diárias do Chef.

ORIGENS
RESTAURANTE

EVENTOS

Coffebreaks duração de 30 minutos

WELCOME

- Café Coado
- Leite Quente
- Suco de Laranja
- Seleção de Chás
- Pão de Queijo
- Petit Four

R$31
por pessoa +10%

COFFEE ORIGENS

R$39
por pessoa +10%

- Café
- Leite Quente
- Suco de Laranja
- Água Aromatizada
- Seleção de Chás
- Pão de Queijo
- Bolo Caseiro
- Petit Four
- Salada de Frutas

COFFEE RED

- Café
- Leite Quente
- Suco de Fruta
- Suco de Laranja
- Seleção de Chás
- Pão de Queijo
- Mini Sanduiche Frio
- Folhado Salgado
- Bolo com cobertura
- Petit Four
- Doce do Chef
- Salada de Frutas

R$49
por pessoa +10%

ORIGENS
RESTAURANTE

COFFEE A LA CARTE

= 10% taxa de serviço

BEBIDAS

- Garrafa Térmica de café (1,8) R$40
- Garrafa Térmica de Leite (1,8L) R$40
- Seleção de Chás R$40
- Jarra de Suco de Laranja (1L) R$35
- Água Mineral com Gás Lata R$9
- Água Mineral sem Gás Lata R$9
- Água Aromatizada (1L) R$18
- Refrigerante Lata R$9

COMIDINHAS

- Folhado Salgado (30 Und) R$90
- Folhado Doce (30 Und) R$95
- Mini Pão de Queijo (30 Und) R$75
- Mini Sanduíche (30 Und) R$80
- Bolo (16 fatias) R$60
- Bolo com Cobertura (16 fatias) R$80
- Petit Four (250g) R$55
- Salada de frutas Und R$17

ORIGENS
RESTAURANTE

EVENTOS

SUGESTÃO DO CHEF

até 30 pax

ENTRADA
Salada Origens

+

PRATOS PRINCIPAIS
1 opção de carne vermelha
1 opção de carne Branca
1 opção de Massa ou Risoto

+

SOBREMESAS
1 opção de fruta
1 opção de doce

R$79*
por pessoa +10%

Notificar nossa equipe no caso de participantes com dietas especiais e restrições alimentares para desenvolvimento do Menu.

BUFFET ORIGENS

acima de 30 pax

SALADAS
8 variedades de saladas
3 molhos da casa
4 opções de conserva
1 Chips
1 Tábua de Queijos

+

PRATOS QUENTES
Arroz branco
Arroz do chef
Feijão
3 Acompanhamentos
1 Massa
2 Proteínas brancas
1 Proteína vermelha

+

SOBREMESAS
Salada de Frutas
3 Doces Regionais
1 Sobremesa do chefe

R$84*
por pessoa +10%

*Adicione Bebidas não acoólicas por R$6,00 +10%

ORIGENS
RESTAURANTE

HAPPY HOUR

Happy hour duração de 2 horas

SUPER RED

FRIOS
2 tipos de queijo
3 variedades de charcutaria
2 opções de Patê
Azeitonas
Snacks

+

FINGER FOODS
Chicken fingers
Calabresa acebolada
Batata Rústica
Dadinho de Tapioca
Focaccia da casa

R$75
por pessoa +10%

+ TOP RED

FRIOS
2 tipos de queijo
3 variedades de charcutaria
2 opções de Patê
Azeitonas
Snacks

FINGER FOODS
Chicken fingers
Calabresa acebolada
Batata Rústica
Dadinho de Tapioca
Focaccia da casa
File aperitivo ao molho de gorgonzola
Pastel
Lanche cabidela
Croquete
Isca de Peixe

R$90
por pessoa +10%

ORIGENS
RESTAURANTE

HAPPY HOUR

Happy hour duração de 2 horas

BASIC

Água com e sem gás
Refrigerantes
Suco de Laranja

R$40
por pessoa +10%

PLUS

R$70
por pessoa +10%

Água com e sem gás
Refrigerantes
Suco de Laranja
CHOPP
Caipirinha

PLUS Gin

Água com e sem gás
Refrigerantes
Suco de Laranja
CHOPP
Caipirinha
Caipironka
Gin Tônica

R$90
por pessoa +10%

WINERY

R$95
por pessoa +10%

Água com e sem gás
Refrigerantes
Suco de Laranja
Vinhos Branco, Rosê e Tinto

ALL INCLUSIVE

R$130
por pessoa +10%

Água com e sem gás
Refrigerantes
Suco de Laranja
CHOPP
Caipirinha | Caipiroska
Gin Tônica
Vinho Tinto
Espumante

ORIGENS
RESTAURANTE

BARBECUE

Duração de 2 horas

BBQ STANDARD

SALAD BAR

Saladas | Conservas
Chips | Legumes grelhados
Queijo | Molhos

+

GRELHA

Linguiça Toscana
Fraldinha
Bife de Ancho
Sobrecoxa
Queijo Coalho

R$110
por pessoa +10%

BBQ ANGUS

SALAD BAR

Saladas | Conservas
Chips | Legumes grelhados
Queijo | Molhos

+

GRELHA

Linguiça Cuiabana
Fraldinha
Picanha Angus
Sobrecoxa
Queijo Coalho
Brisket

R$150
por pessoa +10%

ORIGENS
RESTAURANTE

PIZZA TEAM BUILDING

Duração de 2 horas

Trabalho em equipe exige planejamento e divisão de tarefas. Nessa dinâmica, os participantes montam suas equipes, definem o produto, dividem suas tarefas em vendas, suporte, execução, entrega e pós vendas.
Sim! tudo isso inserido no contexto de um restaurante. Além de diversão, o engajamento e colaboração da equipe se tornam um aliado no seu dia a dia.



1 disco de pizza por participante
+
Seleção de ingredientes
+
Bebidas não alcoólicas

R$130
por pessoa +10%

Adicione
chopp, caipirinha
e vinho
+R$70
por pessoa +10%