



Cardápios de Eventos 2026

Índice

	Página
• Coffee Break	01
• Serviços de bandeja	04
• Café da manhã privativo	05
• Coquetel	06
• Open Bar	11
• Buffet	13
• Happy Hour	15

Opções de Coffee Break

Welcome Coffee

R\$ 32,00+10% por pessoa

- Café
 - Leite
 - 01 tipo de suco da estação
 - 01 tipo de bolo do dia com ganache de chocolate
 - Petit Four
 - Torradas e patê
 - Pão de queijo
-

Coffee Break Opção 1

R\$ 38,00+10% por pessoa

- Café
 - Leite
 - Achocolatado
 - 01 tipo de suco (escolha do chef)
 - 01 tipo de bolo, podendo ser: baunilha, mesclado, côco, cenoura, laranja, chocolate
 - 01 tipo de salgado, podendo ser: folhado de misto, folhado de queijo, folhado de cupuaçu, mini torta salgada de atum, mini torta salgada de peito de peru e queijo, coxinha (frito), croquete de carne (frito)
 - 01 tipo de sanduíche finger, podendo ser: estilo napolitano, frango cremoso e vegetais, mortadela ouro, queijo e azeitonas estilo paulista, misto frio
 - Seleção de minipães
 - Torradas com patê
 - 01 tipo de caldo ou mingau, podendo ser: canja de galinha, caldo verde, creme de legumes, caldo de peixe, mingau de aveia, mingau de tapioca, mingau de mungunzá
-

Continuação Opções de Coffee Break

Coffee Break Opção 2

R\$ 47,00+10% por pessoa

- Café
- Leite
- Achatado
- 02 tipos de suco, podendo ser: cajá, acerola, goiaba ou cupuaçu
- 01 tipo de bolo, podendo ser: mesclado, chocolate, milho, formigueiro, leite, queijo com goiabada, cenoura com chocolate
- 01 tipo de salgado frito, podendo ser: coxinha, risole, bolinho tropical, croquete de carne
- 01 tipo de salgado assado, podendo ser: quiche, esfirra, folhado ou jacaré de carne seca
- 01 tipo de sanduíche finger, podendo ser: beirute sírio, misto frio, sanduíche natural, mini pão de batata com pasta de ricota e peru
- Pão de queijo
- 01 tipo de caldo ou mingau, podendo ser canja de galinha, caldo verde, creme de legumes, caldo de peixe, mingau de aveia, mingau de tapioca, mingau de mungunzá, mingau de abóbora e côco
- Ou no lugar do caldo/mingau pode-se substituir por Panachê de frutas

Coffee Break Opção 3 (Regional)

R\$ 60,00+10% por pessoa

- Café
 - Leite
 - Vitaminada de açaí ou guaraná
 - 02 tipos de suco, podendo ser: cupuaçu, graviola, taperebá, laranja
 - 01 tipo de refrigerante regional
 - 02 tipos de bolo, podendo ser: milho, tapioca, leite, macaxeira, cupuaçu, bolo podre, abacaxi
 - Folhado de cupuaçu
 - Pé de moleque
 - X Caboquinho
 - Tapiocas
 - 01 tipo de salgado frito, podendo ser: croquete misto, bolinho de pirarucu, risole de camarão
 - 01 tipo de salgado assado, podendo ser: bola, quiche de queijo coalho e jambu, jacaré
 - 01 tipo de caldo ou mingau, podendo ser: mojica de tambaqui, sopa de carne, mingau de mungunzá, mingau de banana com tapioca
 - Frutas em cubo
-

Continuação Opções de Coffee Break

Coffee Break Opção 4

R\$ 80,00+10% por pessoa

- Café
- Leite
- Achatado
- Seleção de chás
- Vitaminada ou iogurte
- Refrigerante do dia (escolha do chef)
- 02 tipos de suco (livre escolha do cliente)
- 02 tipos de bolo, podendo ser: chocolate, milho, macaxeira, bolo podre, castanha do Brasil, cenoura, frutas cristalizadas, bolo pudim, bolo Souza Leão, bolo de baunilha com baba de moça, bolo brigadeiro
- 02 tipos de salgados fritos, podendo ser: kibe, risole de camarão, mini churros, pérolas de queijo, bolinho tropical, croquete de carne
- 02 tipos de salgados assados, podendo ser: quiche, esfirra, folhado misto, folhado de queijo, folhado de cupuaçu, croissant napolitano, mini jacaré de carne seca, trouxinha de carne, dobrado de ricota e espinafre
- Dueto de sanduíches, podendo ser 02 sabores dentre estes: ciabatta italiana, x-caboquinho, baguete estilo bauru, brioche com frango com catupiry, baguete com tapenade de legumes, sírio com ricota, tomate seco e rúcula, mini burger ou croque monsieur
- Pão de queijo
- Mini pizzas OU estação de mini hot dog
- 01 tipo de caldo ou mingau, podendo ser: caldo de camarão, caldo de tambaqui, minestrone, palmito, creme de abóbora com carne seca, mingau de mungunzá, ou mingau de tapioca com banana
- Estação de açaí OU salada de frutas com mix de cereais, creme de leite e leite condensado

Condições para o serviço de Coffee Break:

- Mínimo contratado deve ser de 15 pessoas;
- O consumo deve ser em 30 minutos - conceito de "break", "pausa";
- Não é permitido que os itens do coffee break sejam levados para dentro da sala e permaneçam durante o restante do evento. O consumo deve ser durante o break;
- O cliente pode optar por não escolher os sabores, deixando a cozinha livre para criação;
- Caso o cliente queira escolher os sabores dos itens de coffee break (conforme as descrições de cada um), é necessário que tenhamos as escolhas em até 7 dias úteis;
- Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar;
- Estamos abertos a sugestões que possam melhorar o seu cardápio, por favor nos informe.

Serviços de Bandeja

Bandejas com 40 unidades

Valores variados abaixo

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| • Bandeja de bolo 20 fatias | R\$ 50,00+10% |
| • Bandeja de salgados fritos | R\$ 60,00+10% |
| • Bandeja de salgados assados | R\$ 60,00+10% |
| • Pão de queijo | R\$ 60,00+10% |

(livres escolhas de sabor)

Porções/Travessas

Valores variados abaixo

- | | |
|--|----------------|
| • Compoteria de petit four | R\$ 40,00+10% |
| • Salada de frutas com creme de leite e leite condensado | R\$ 140,00+10% |
| • Travessa de panachê de frutas da estação | R\$ 120,00+10% |

Bebidas

Valores variados abaixo

- | | |
|--|---------------|
| • Térmica de café | R\$ 30,00+10% |
| • Térmica de leite | R\$ 40,00+10% |
| • Térmica de chocolate quente | R\$ 40,00+10% |
| • Jarra de suco | R\$ 35,00+10% |
| • Galão de água + bebedouro + copos descartáveis | R\$ 80,00+10% |
-

Condições para o Serviço de Bandeja:

- Serviço deve ser para eventos de até 14 pessoas - acima deste número, é necessário que o serviço seja de coffee break;
- O consumo pode ser dentro da sala de eventos, no horário estabelecido pelo cliente, com reposições solicitadas e com verificação de disponibilidade da cozinha;
- Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar;
- Estamos abertos a sugestões que possam melhorar o seu cardápio, por favor nos informe.

Café da Manhã Privativo

R\$ 70,00+10% por pessoa

- 03 tipos de queijo – Requeijão, queijo mussarela, ricota
 - Embutidos – presunto e peito de peru
 - 03 tipos de iogurte – iogurte com polpa de fruta, integral e desnatado
 - 03 tipos de bolo – 01 regional e 02 comuns
 - Regional: Macaxeira, milho, tapioca ou banana
 - Comum: chocolate, cenoura, mesclado, laranja ou formigueiro
 - Blister Manteiga (com e sem sal)
 - Blister Geleia de frutas e mel em blister (geleia com sabores variados)
 - 06 tipos de pães (pão francês com gergelim, mini batata, mini brioche, pão integral, pão de forma comum e pão de queijo)
 - Cereais variados (Sucrilhos com açúcar, corn flakes, aveia, tapioca granulada e granola)
 - Ovos mexidos e omelete de forno
 - Salsicha ao molho e calabresa acebolada
 - Mingau ou sopa
 - Croissant
 - Folhado doce
 - Macaxeira ou batata doce cozida
 - Sanduiche frio
 - Frutas laminadas e In natura (mamão, abacaxi, melancia)
 - Frutas inteiras (maçã e banana)
 - Salada de frutas
 - 03 tipos de sucos (laranja sabor fixo) e 2 opções diárias (graviola, taperebá, cupuaçu, açaí, maracujá ou manga)
 - Café, leite e achocolatado
 - Leite desnatado;
 - Leite zero lactose ou de amêndoas
 - Chás variados (4 opções de sachê: hortelã, cidreira, boldo, limão, erva doce e camomila).
-

Condições para o Café da Manhã Privativo:

- Mínimo de 25 pessoas;
- Deve ser servido dentro da sala de eventos e possui duração de até 02h;
- Estamos abertos a sugestões que possam melhorar o seu cardápio, por favor nos informe;
- Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar.

Cardápio de Coquetéis

Coquetel Ponta Negra

R\$ 55,00+10% por pessoa (01h de serviço)

- Canapés frios (03 opções)
 - As bases podem ser:
 - Barquetes
 - Mini torradinhas
 - Tortinhas
 - Mini tartelete
 - Salter de tomate cereja
 - Step de palmito
 - Opções de recheio de pasta cremosa:
 - Ricota e ervas provençal
 - Quatro queijos
 - Tomate seco e pesto
 - Tapenade
 - Blanquet de peru e catupiry
 - Canapés quentes (03 opções)
 - Opções de salgados quentes:
 - Mini quibe
 - Mini coxinha
 - Pérolas de queijo
 - Mini quiche lorraine ou camarão
 - Bruschetas à moda
 - Rosbife ao piperade com seleção de pães
 - 01 tipo de massa ou caldo, podendo ser: Penne ou fusili à bolonhesa ou quatro queijos, caldo verde ou caldo de peixe
 - Doces (01 opção)
 - Mini tortas de frutas
 - Mini mousse de cupuaçu
 - Gatheu mousse de chocolate
-

Cardápio de Coquetéis

Coquetel Açaí

R\$ 70,00+10% por pessoa (01h de serviço)

- Canapés frios (04 opções)
- As bases podem ser:
 - Barquetes
 - Tarteletes
 - Tortinhas
 - Mini blinis
 - Mini focaccia
 - Salter de tomate cereja
 - Step de palmito
 - Mini batatas ao murro
- Opções de recheio de pasta cremosa:
 - Caprese
 - Creme algarvia com camarões salteados
 - Quatro queijos
 - Tomate seco e rúcula
 - Gorgonzola e damasco
 - Salmão e limão siciliano
 - Algarvia (burnoise de cebola frita com parmesão e queijo cremoso)
 - Crostini com rosbife e redução de balsâmico e burnoise de tomate presiliado
 - Caponata siciliana
- Canapés quentes (04 opções)
- Opções de salgados quentes:
 - Isca de peixe à milanesa ao chutney de cupuaçu
 - Bolinhos de risoto aos sabores da terra (camarão, tucupi, banana frita e jambu)
 - Ceviche aupabá com banana chips
 - Seleção de frios e pães
 - Seleção de torradas e antepastos
 - Risole de camarão
 - Bolinho de piracuí
 - Pastelzinho (de queijo coalho com tucumã ou carne seca e queijo ou camarão cremoso)
 - Escondidinho de carne seca e moranga
 - Cuscuz marroquino
 - Creme de camarão
 - Mini pirarucu de casaca

Cardápio de Coquetéis

Coquetel Açaí Continuação

- Mini quibe
 - Folhado de bacalhau
 - Paçoca de carne seca
 - 01 tipo de massa ou caldo, podendo ser: Fusili, farfalle ou capeletti ao pomodoro, bolonhesa, alfredo ou parisiense, caldo de mojica de tambaqui, creme de cebola e palmito, caldo de camarão, caldo verde, caldo de feijão com panceta
 - Doces (01 opção)
 - Seleção de brigadeiros
 - Gatheu de chocolate
 - Tartelete de castanha do Brasil
 - Taça churros
 - Tartelete de frutas
 - Torta mousse de cupuaçu
 - Mini manjar dos deuses
 - Mini pudim
 - Tartelete de limão siciliano
-

Coquetel Castanheira

R\$ 85,00+10% por pessoa (01h de serviço)

- Canapés frios (05 opções)
- As bases podem ser:
 - Barquetes
 - Tarteletes
 - Tortinhas
 - Mini blinis
 - Mini focaccia
 - Salter de tomate cereja
 - Step de palmito
 - Mini batatas ao murro
 - Crostini de tapioca
 - Espetinho napolitano
- Opções de recheio de pasta cremosa:
 - Peito de peru defumado e creme de ervas
 - Roquefort e uva
 - Tomate seco e rúcula
 - Burnoise de camarões e vinagrete

Cardápio de Coquetéis

Coquetel Castanheira Continuação

- Gorgonzola com passas ou berinjela e nozes
- Brusqueta
- Sardella
- Tapenade
- Caponata siciliana
- Bacalhau ao piperade
- Canapés quentes (06 opções)
- Mini Quiche
 - Quatro queijos
 - Lorraine
 - Legumes
 - Palmito
 - Bacalhau
- Folhados
 - Camarão
 - Queijos nobres
 - Lombo com abacaxi
- Salgados
 - Costelinha de tambaqui ou palitos de pirarucu ao tártaro
 - Ciabatta com pernil e queijo do reino
 - Ceviche de frutos do mar
 - Cuscuz de primavera
 - Fricassê de bacalhau
 - Bobó de camarão
 - Pastelzinho de queijo coalho, camarão ou pirarucu seco
 - Pérolas de queijo
 - Escondidinho de carne seca
 - Paella com trópicos amazonenses (servido na hora pelo cozinheiro)
 - Mini pirarucu de casaca
 - Mini carpaccio ao perfume de mostarda djon e parmesão
 - Estação de queijos e frios
 - Estação de patês e antepastos, pães e torradas
 - Duo de tortas salgadas (frango catupiry e sertaneja)
- Massa ou caldo
 - Duo de massas: raviólli, capeletti , conchiglione de sua preferência: (matriciana, al creme de bacalhau, frutos do mar, parisiense ou quatro queijos)

Cardápio de Coquetéis

Coquetel Castanheira Continuação

- Caldo (creme de espinafre, creme vichyssoise, moranga com camarões, capeletti e vegetais, sabores do atlântico, estação de tacacá)
 - Doces (02 opções)
 - Brigadeiro de colher e seus confeitos (servido na hora)
 - Mini Brownie com sorvete (servido na hora)
 - Seleção Tarteletes
 - Mini tacinha da felicidade
 - Camafeu de nozes;
 - Mini pudim
 - Mini brownie;
 - Floresta negra;
 - Mousse de cupuaçu
 - Mini tiramissú
 - Profiteroles a moda caboquinho
-

Condições para os serviços de Coquetel:

- Mínimo de 25 pessoas;
- Os valores são para 01h de serviço. Para a segunda hora, cobramos o valor do coquetel novamente. Para a terceira hora, cobramos metade do valor de uma hora. A quarta hora é bonificada;
- Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar.

Open Bar

Opção 01

R\$ 30,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
 - Refrigerante
 - Sucos
-

Opção 02

R\$ 40,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
 - Refrigerante
 - Sucos
 - Cerveja nacional (consultar opções)
-

Opção 03

R\$ 50,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
 - Refrigerante
 - Sucos
 - Cerveja Heineken ou Corona
-

Opção 04

R\$ 60,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
 - Refrigerante
 - Sucos
 - Caipirinha
 - Cerveja
-

Opção 05

R\$ 80,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
- Refrigerante
- Sucos
- Vinho nacional branco e tinto OU gin tônica
- Caipirinha e caipiroska de frutas
- Cerveja (consultar opções)

Open Bar Continuação

Opção 06

R\$ 100,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
 - Refrigerante
 - 03 opções de drinks (consultar opções)
 - Cerveja (consultar opções)
 - Vinho nacional branco e tinto
 - Whisky 8 anos
-

Opção 07

R\$ 120,00+10% por pessoa (01 de serviço)

- Água
- Refrigerante
- 03 opções de drinks (consultar opções)
- Cerveja (Heineken ou Corona)
- Vinho nacional e importados branco e tinto
- Whisky 12 anos

Condições para os serviços de Open Bar:

- Mínimo de 25 pessoas;
- Cobramos a rolha em R\$ 80,00+10%;
- Os valores são para 01h de serviço. Para a segunda hora e terceira hora, a cobrança é de metade do valor. A quarta hora é bonificada;
- Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar.

Cardápio de Buffets

Buffet Sugestão do Chef 01

R\$ 70,00+10% por pessoa

- Entradas e saladas
 - Seleção de folhas da estação
 - 4 saladas compostas
 - 2 saladas simples
 - 3 molhos e iguarias
 - Caldo ou sopa (somente no jantar)
 - Feijão floresta (somente no almoço)
 - Pratos quentes
 - 01 tipo de carne vermelha
 - 01 proteína branca
 - Guarnições
 - 02 tipos de arroz
 - 01 tipo de massa
 - 01 guarnição do dia
 - Farofa
 - 01 opção de sobremesa do chef, 01 compota e frutas da estação.
-

Buffet Sugestão do Chef 02

R\$ 80,00+10% por pessoa

- Entradas e saladas
 - Seleção de folhas nobres
 - 03 saladas compostas
 - 02 saladas simples
 - 03 molhos
 - 03 conservas
 - Caldo ou sopa (somente no jantar)
 - Feijão com pertences (somente no almoço)
- Pratos quentes
 - 01 tipo de carne vermelha
 - 02 proteínas brancas (ave e peixe)
- Guarnições
 - 02 tipos de arroz
 - 01 tipo de massa com molho
 - 02 guarnições do dia
 - 02 tipos de farofa
- 02 opções de sobremesa do chef, 01 compota e frutas da estação.

Cardápio de Buffets Continuação

Condições para os serviços de Buffet:

- Mínimo de 25 pessoas;
 - Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar;
 - As opções de buffet informadas acima são compostas por itens selecionados pelo chef, visando utilizar insumos da época que estão com mais sabor e qualidade no período.
 - Nas opções acima, o cliente não escolhe pratos específicos.
-

Bebidas para acompanhar o buffet, serviço volante

R\$ 20,00+10% por pessoa

- Água
- Refrigerante
- Sucos

Happy Hour

Comida de boteco

R\$ 75,00+10% por pessoa (01h de serviço)

- Estação de petiscos
 - Gorjonete de peixe
 - Pernil filetado
 - Linguiça acebolada
 - Tábua de frios
 - Azeitonas marinadas
 - Ovo de codorna ao vinagrete
 - Filé aperitivo
 - Pérolas tropical
 - Pastel de queijo coalho
 - Coxinha
 - Frango a passarinho
 - Caldinho de peixe
 - Antepastos
 - Banana chips
- Acompanhamentos
 - Torradas
 - Farofa
 - Pães
 - Molho tártaro
 - Molho rosê

Condições para os serviços de Happy Hour:

- Mínimo de 30 pessoas;
- Os valores são para 01h de serviço. Para a segunda hora, repete-se o valor. Para a terceira hora, cobramos metade do valor de uma hora. A quarta hora é bonificada;
- Não é permitido levar alimentos que sobraram, por segurança alimentar.