Cardápio Eventos

OUii bistrô

Comfort

Almoço/Jantar

Tempo de serviço aprox. 60 Minutos



Almoço/Jantar Ouro

6 TIPOS DE SALADAS VARIADAS
2 OPÇÕES DE MOLHO PARA SALADA
1 FILÉ MIGNON OU PEIXE
1 AVE OU SUÍNA
1 MASSA
2 GUARNIÇÕES
ARROZ
2 SOBREMESAS

Carnes Vermelhas

Filé Mignon aos Molhos: Gorgonzola, 4 Queijos, Madeira com Champignon, Rôti, Mostarda ou File a Parmeggiana, Lagarto ao molho madeira, Bife à role, Cupim recheado, Polpetone recheado c/ queijo mussarela, Fraldinha ao molho mostarda, Ragu de costela

Peixes

Tilápia ao Molho de Champignon e Alcaparras, Tilápia ao Molho de Maracujá, Tilápia ao Molho Pesto

Suínas

Costelinha ao Molho Barbecue, Mignon Suíno Grelhado, Mignon Suíno Grelhado c/ Geléia de Abacaxi c/ Pimenta, Pernil Assado, Pernil Assado ao Molho de Laranja

Aves

File de Frango Grelhado ao Creme de Milho, Filé de Frango Crocante (Empanado Com Queijo e Ervas) ou File de Frango Grelhado

Massas

Rondelli de Presunto e Queijo ao Molho Branco, Rondelli Molho Misto, Rondelli 4 Queijos, Lasanha a Bolonhesa, Spaghetti com Brócolis Alho e Óleo, Penne a Carbonara

Risotos

Alho Poro, Açafrão, Palmito, Pera e Gorgonzola, Parmesão, Limão Siciliano.

Guarnições

Legumes no Vapor, Brócolis Alho e Óleo, Batatas Sauté, Berinjela e Abobrinha ao Forno, Batata Frita, Pure de Batata, Risotos

Molho para Salada

Mostarda e mel, Iogurte c/ limão, Caesar, Vinagrete tradicional, Vinagrete de morango, rose

Sobremesas

Pavê de morango, Pudim, Bombom de uva,Mousse de chocolate, Banofe c/ chocolate ou Salada de frutas

Bebidas

Jarras de Água e Refrigerante.

R$ 153,00
por pessoa

Bebidas alcoólicas serão cobradas a parte

Almoço/Jantar Prata

5 TIPOS DE SALADAS VARIADAS
2 OPÇÕES DE MOLHO PARA SALADA
1 CARNES VERMELHAS
1 AVE OU SUÍNA
2 GUARNIÇÕES
1 MASSA OU RISOTO
ARROZ/ FEIJÃO
1 SOBREMESA

Carnes Vermelhas

Fraldinha ou Maminha aos Molhos: Gorgonzola, 4 Queijos, Madeira com Champignon, Rôti, Mostarda ou à Parmeggiana, Lagarto ao molho madeira, Bife à role, Cupim recheado, Polpetone recheado c/ queijo mussarela, Fraldinha ao molho mostarda

Suínas

Costelinha ao Molho Barbecue, Mignon Suíno Grelhado, Mignon Suíno Grelhado c/ Geléia de Abacaxi c/ Pimenta, Pernil Assado, Pernil Assado ao Molho de Laranja

Aves

Sobrecoxa Assada ao Creme de Milho, Sobrecoxa Assada com Bacon e Batatas, Filé de Frango Crocante (Empanado com Queijo e Ervas) ou Filé de Frango Grelhado

Massas

Rondelli de Presunto e Queijo ao Molho Branco, Rondelli Molho Misto, Rondeli 4 Queijos, Lasanha a Bolonhesa, Spaghetti com Brócolis Alho e Óleo, Penne a Carbonara

Risoto

Alho poró, Açafrão, Palmito, Parmesão ou Limão Siciliano

Guarnições

Legumes no Vapor, Brocolis Alho e Oleo, Batatas Sauté, Berinjela e Abobrinha ao Forno, Batata Frita, Pure de Batata

Molho para Salada

Mostarda e mel, Iogurte c/ limão, Caesar, Vinagrete tradicional, Vinagrete de morango, Rose

Sobremesas

Torta limão, Pudim,Mousse de chocolate ou salada de frutas

Bebidas

Jarras de Água e Refrigerante.

R$125,00
por pessoa

Bebidas alcoólicas serão cobradas a parte

Almoço/Jantar Bronze

3 TIPOS DE SALADAS VARIADAS
1 OPÇÃO MOLHO PARA SALADA
1 CARNE VERMELHA
1 AVE OU SUÍNA
1 MASSA
2 GUARNIÇÕES
ARROZ/FEIJÃO
1 SOBREMESA

Carnes Vermelhas

Fraldinha ou Maminha ao Molho (Mostarda, Madeira, Champignon), Grelhados ou ao Alho e Óleo, Lagarto ao molho madeira, Bife à role, Cupim recheado, Polpetone recheado c/ queijo mussarela, Fraldinha ao molho mostarda

Suínas

Costelinha ao molho Barbecue, Mignon suíno grelhado, Mignon suíno grelhado c/ geléia de abacaxi c/ pimenta, Pernil assado, Pernil assado ao molho de laranja

Aves

Fricasse de Frango, Strogonof de Frango, Peito de Frango ao Molho de Alecrim, Sobrecoxa Assada, Filé de Frango Grelhado

Massas

Rondelli de Presunto e Queijo ao Molho Branco, Rondelli Molho Misto, Rondelli 4 Queijos, Lasanha a Bolonhesa, Spaghetti com Brócolis Alho e Óleo, Penne a Carbonara.

Guarnições

Legumes Cozidos, Purê de Batatas, Batata Frita.

Sobremesas

Mousse de limão, Mousse de chocolate, Gelatina c/ creme, arroz doce

Bebidas

Jarras de Água e Refrigerante.

R$99,00
por pessoa

Sucos e Bebidas Alcoólicas serão Cobradas a Parte.

Almoço/Jantar Executivo

2 TIPOS DE SALADAS VARIADAS
1 OPÇÃO MOLHO PARA SALADA
1 CARNE VERMELHA
1 AVE OU SUÍNA
2 GUARNIÇÕES
ARROZ/FEIJÃO

Carnes Vermelhas

Fraldinha ou Maminha ao Molho (Mostarda, Madeira, Champignon), Grelhados ou ao Alho e Óleo, Lagarto ao molho madeira, Bife à role, Cupim recheado, Polpetone recheado c/ queijo mussarela, Fraldinha ao molho mostarda

Suínas

Costelinha ao molho Barbecue, Mignon suíno grelhado, Mignon suíno grelhado c/ geléia de abacaxi c/ pimenta, Pernil assado, Pernil assado ao molho de laranja

Aves

Fricasse de Frango, Strogonof de Frango, Peito de Frango ao Molho de Alecrim, Sobrecoxa Assada, Filé de Frango Grelhado

Guarnições

Legumes Cozidos, Purê de Batatas, Batata Frita.

Bebidas

Jarras de Água e Refrigerante.

R$87,00
por pessoa

Sucos e Bebidas Alcoólicas serão Cobradas a Parte.

Noite de Massas

Massas

Penne, Spaguetti e Nhoque.

Molhos

Sugo, Bolonhesa, Pesto e Bechamel.

R$87,00
por pessoa

Noite de Risotos

Opções

Alho Poro, Açafrão, Palmito, Pera e Gorgonzola, Parmesão, Limão Siciliano.

R$120,00
por pessoa

Bebidas alcoólicas serão cobradas a parte

Menu Sugestão



Menu Sugestão

OPÇÃO 1

- Mix de folhas
- Prato principal
- Refrigerante
- Sobremesa

OPÇÕES
- Filé de frango c/ fritas ou legumes
- Filé de frango à parmegiana
- Strogonoff de frango
- Iscas de frango c/ pure de batatas ou fritas

R$79,00
por pessoa

OPÇÃO 2

- Mix de folhas
- Prato principal
- Refrigerante
- Sobremesa

OPÇÕES
- Strogonoff de carne
- Parmegiana de carne

R$83,00
por pessoa

OPÇÃO 3

- Mix de folhas
- Prato principal
- Refrigerante
- Sobremesa

OPÇÕES
- Filé à cavalo
(Filé mignon grelhado,arroz,feijão,ovo frito)
- Filé à milanesa c/ legumes
(Filé mignon à milanesa,arroz,feijão e purê de batatas)
- Filé à parmegiana

R$93,00
por pessoa

SOBREMESA
- Arroz doce
- Pudim
- Sorvete c/ calda de frutas vermelhas
- Salada de frutas
- Mousse de limão