

A collage of coffee and pastries. In the foreground, a white cup of black coffee sits on a saucer with a spoon. To the left, a plate of various pastries, including a large cinnamon roll and several smaller ones, is visible. In the background, several small glass cups filled with coffee and topped with cream and chocolate are arranged. The text "Coffee Break" is overlaid in the center in a white serif font for "Coffee" and a yellow cursive font for "Break".

Coffee Break

Welcome Coffee

01 Tipo de suco de fruta (Opções: laranja, abacaxi, melancia e verde)

Água saborizada

Café

Petit four

Pão de queijo

Valor por pessoa R\$ 29,50

Tempo de serviço 30 minutos

Mínimo de pessoas: 20

Coffee Break I

02 Tipos de Suco (Opções: laranja, abacaxi, melancia e verde)

Água saborizada

Café, leite quente e seleção de chás

Petit four

Pão de queijo

01 Finger sandwich (Opções: presunto e queijo, frango com catupiry, peito de peru e queijo branco e alface, tomate e cenoura com requeijão)

01 Tipo de bolo caseiro ou muffin (Opções: cenoura, fubá com goiabada, chocolate e laranja)

Valor por pessoa R\$ 42,00

Tempo de serviço 30 minutos

Mínimo de pessoas: 20

Coffee Break II

02 Tipos de Suco (Opções: laranja, abacaxi, melancia e verde)

Café, leite quente e seleção de chás

Água saborizada

Petit four

Pão de queijo

01 Finger sandwich (Opções: presunto e queijo, atum, tomate seco e rúcula, frango com catupiry e peito de peru)

01 Tipo de bolo caseiro ou muffin (Opções: cenoura, fubá com goiabada, chocolate, laranja e coco)

Frutas laminadas: melancia, abacaxi, melão (ou salada de frutas)

01 Tipo de salgado assado: folhado de frango, salsicha ou frios.

01 Tipo de salgado frito: mini coxinha, quibe, bolinha de queijo, croquete de carne.

Coffee Break

Valor por pessoa R\$ 47,00

Tempo de serviço 30 minutos

Mínimo de pessoas: 20

Coffee Break III

02 Tipos de Suco (Opções: laranja, abacaxi, melancia, verde e abacaxi com hortelã)

Água saborizada

Café, leite quente e seleção de chás

Chocolate quente ou frio

Petit four

Pão de queijo

02 Finger sandwich (Opções: presunto e queijo, salaminho, tomate seco e rúcula, frango com catupiry, peito de peru e pasta de ervas com queijo branco)

01 Tipo de bolo caseiro ou muffin (Opções: cenoura, formigueiro, chocolate, laranja e coco)

Frutas laminadas: melancia, abacaxi, melão (ou salada de frutas)

02 Tipos de salgado assado: mini croissant, folhados (presunto e queijo, palmito, frango), ou strudel de frango.

01 Tipo de salgado frito: mini coxinha, quibe, bolinha de queijo, croquete de carne.

Valor por pessoa R\$ 55,00

Tempo de serviço 30 minutos

Mínimo de pessoas: 20

Carimã Coffee

03 Tipos de Suco (Opções: laranja, abacaxi, melancia, verde, abacaxi com hortelã e/ou detox)

Café, leite quente e seleção de chás

Chocolate quente e frio

Seleção de pães e torradas

Queijos e charcutarias (laminadas)

Petit four

Pão de queijo

Focaccia italiana (tomate cereja, alecrim e sal grosso)

02 Finger sandwich (Opções: presunto e queijo, salaminho, tomate seco e rúcula, frango com catupiry, peito de peru e pasta de ervas com queijo branco)

02 Tipo de bolo caseiro ou muffin cenoura, formigueiro, chocolate, laranja e coco.

Frutas laminadas: melancia, abacaxi, melão (ou salada de frutas)

03 Tipos de salgado (assado ou frito) mini croissant, mini quibe, coxinha, folhado de presunto e queijo, folhado de palmito, strudel de frango e/ou mini quiche de queijo.

Valor por pessoa R\$ 65,00

Tempo de serviço 30 minutos

Mínimo de pessoas: 20

Fitness Coffee

Suco Detox

Suco de laranja

Café, leite quente e seleção de chás

Chocolate quente ou frio

Petit four

Pão de queijo

02 Finger sandwich (pão australiano com queijo branco e mini baguete de rúcula com peito de peru)

01 Tipo de bolo caseiro ou muffin (bolo de banana, milho ou aveia)

Frutas laminadas: melancia, abacaxi, melão (ou salada de frutas)

Barra de cereal

Valor por pessoa R\$ 59,00

Tempo de serviço 30 minutos

Mínimo de pessoas: 20

Dê um UP no seu Coffee Break

Opcionais disponíveis somente agregados a qualquer tipo de Coffee Break

- **Energético** / R\$ 25,00 (por Pessoa)
- **Picolé de Frutas** / R\$ R\$ 12,00 (por Pessoa)
- **Estação de Vitaminas** / R\$ 22,00 ((por Pessoa)
- **Mix de NUTS** / R\$ 15,00 (por Pessoa)
- **Wrap de Salmão Defumado** / R\$ 25,00 (por Pessoa)
- **Estação de Risoto** / R\$ 22,00 (por Pessoa)

• Definição da variação dos sabores é de responsabilidade do resort.

Mínimo de pessoas: 20 pessoas

(Para número inferior de pessoas, sugerimos o serviço por bandeja.)

Duração: 30 minutos

Lunch in Box

LUNCH A

01 Refrigerante ou Suco ou Água

01 Sanduíche triplo

01 Bombom

Valor por pessoa R\$ 42,00

LUNCH B

01 Refrigerante ou Suco ou Água

01 Sanduíche triplo

01 Bombom

01 Fruta inteira

01 Barra de cereal

Valor por pessoa R\$ 48,00

A buffet table featuring a variety of pastries and breads. In the foreground, a yellow wicker basket holds several round, golden-brown pastries. To the right, a light blue plate is filled with red, rectangular pastries. In the background, a large stainless steel thermal dispenser sits on a wooden base, surrounded by stacks of white mugs and plates. Small potted plants with purple and yellow flowers are scattered across the table. The text "Serviço de Salada" is overlaid in the center.

Serviço *de Salada*

Alimentos

Cesta de pães diversos (média) R\$ 45,00 UN (estimada para 10 pessoas, 3 peças para cada)
Espelho de frutas em cubos (serve até 10 pessoas) R\$ 97,00 UN (estimada para 10 pessoas, 3 peças para cada)
Bandeja de finger sandwich (50 unidades) R\$ 140,00 UN
Bandeja de pão de queijo (70 unidades) R\$ 118,00 UN
Cesta frutas inteiras (banana, maçã e pera) R\$ 108,00 UN (estimada para 10 pessoas, 2 peças para cada)
Espelho de mini canapés (50 unidades) R\$ 140,00 UN
Bandeja com mini folhados (50 unidades) R\$ 150,00 UN
Bandeja com frituras brasileiras (50 unidades) R\$ 143,00 UN
Espelho de frios variados (acompanha pães) R\$ 265,00 UN (estimada para 10 pessoas, 160gr de frios por pessoa)
Bolo de chocolate, cenoura ou coco R\$ 80,00 UN
Bolo Recheado R\$ 165,00 kg
Petit four variados (80 unidades) R\$ 112,00 UN

*Produtos para consumo imediato.

Serviço de Sala até 20 pessoas

Bandeja de finger sandwich (20 unidades) R\$ 99,00 UN
Folhados sem recheio R\$ 65,00 kg
Folhados recheados R\$ 84,00 kg
Bandeja de pão de queijo R\$ 52,00 kg
Mini chipa R\$ 59,00 kg
Bolo de chocolate, cenoura ou coco R\$ 80,00 UN
Bolo Recheado R\$ 165,00 kg

Observações:

Solicitação de serviço extra, inclusão e/ou alteração de alimentos e bebidas, devem ser feitos com mínimo de 48h de antecedência e sob consulta de disponibilidade.

Cancelamento deverá ser feito com uma antecedência mínima de 7 dias e sob consulta prévia.

Bar Temático para Eventos

(Consulte sugestões e valores com o Setor de Eventos)

Bebidas

Água sem gás (garrafa 510 ml).....	R\$ 8,00 UN
Calão de água (20 litros).....	R\$ 80,00 UN
Bebedouro (valor da diária).....	R\$ 45,00 UN
Água com gás (garrafa 510 ml)	R\$ 8,00 UN
Água Tônica (lata 350 ml).....	R\$ 10,00 UN
Refrigerante (lata 350 ml)	R\$ 10,00 UN
Energético Red Bull (lata 250 ml).....	R\$ 25,00 UN
Suco Natural (copo 330 ml)	R\$ 13,00 UN
(laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, melancia e limão)	
Cerveja Heineken (lata 350 ml)	R\$ 16,00 UN
Cerveja (lata 350 ml)	R\$ 12,00 UN
(Amstel, Brahma e Skol)	
Chopp pilsen cristal Providência (barril 30 litros)	R\$ 1.550,00 UN
Chopp pilsen cristal Providência (barril 50 litros)	R\$ 2.250,00 UN
Vinhos e Espumantes (consulte nossa carta)	

Taxa de Rolha

Vinho / Espumante (Garrafa).....	R\$ 86,00 UN
Destilados (Garrafa)	R\$ 100,00 UN
Chopp (Litro)	R\$ 18,00 UN

A chef in a white uniform is holding a small glass containing a shrimp cocktail. In the background, there is a tray of several similar appetizers. The chef is also holding a tray of shrimp cocktail appetizers in the foreground. The text "Menu Coquetel" is overlaid on the image.

Menu *Coquetel*

Menu Coquetel

COQUETEL SILVER 3 frios e 3 quentes /	R\$ 58,00 (por Pessoa)
COQUETEL GOLD 4 frios e 4 quentes /.....	R\$ 74,00 (por Pessoa)
COQUETEL DIAMOND 6 frios e 6 quentes /	R\$ 89,00 (por Pessoa)

Opções Frias:

- **Mini Wrap de Salmão Defumado:** salmão defumado, cream cheese com ervas finas e pepino em wrap integral.
- **Shot de Salada Waldorf:** maçã verde picada, aipo, nozes e molho cremoso em copinhos.
- **Tartar de Atum com Abacate:** atum fresco picado, abacate em cubos, cebola roxa e limão.
- **Canapé de Camarão com Manga:** camarão cozido, manga em cubos e molho agridoce em torradas.
- **Mini Tacos de Salada de Frango:** frango desfiado, alface, tomate e molho chipotle em mini tacos.
- **Rolinho Primavera Vegetariano:** recheio de legumes frescos e macarrão de arroz em rolinhos crocantes.
- **Mini Sanduíche de Rosbife com Rúcula:** rosbife fatiado, rúcula e mostarda Dijon em pão ciabatta.
- **Mini Cuscuz Marroquino com Legumes:** cuscuz marroquino com legumes coloridos e especiarias.
- **Mini Bruschettas:** tomate cereja, manjericão, azeite e balsâmico em pão italiano torrado.
- **Canapés de Salmão:** salmão defumado, cream cheese e dill em torradas finas.
- **Tartine de Brie com Frutas:** queijo brie, figos frescos e mel em pão rústico.
- **Shot de Salada Caprese:** tomate cereja, mussarela de búfala e manjericão em copinhos.
- **Ceviche de Tilápia:** tilápia fresca marinada em limão, cebola roxa e coentro.
- **Mini Wrap de Salada Caesar:** frango grelhado, alface romana e molho Caesar em mini wraps.
- **Gazpacho Andaluz:** sopa fria de tomate, pepino, pimentão e azeite extra virgem.
- **Palitos de Queijo Coalho com Melado:** queijo coalho grelhado em cubos com melado de cana.

Opções Quentes:

- **Mini Risoto de Funghi:** risoto cremoso com mix de cogumelos frescos.
- **Mini Croque Monsieur:** sanduíche gratinado com presunto, queijo e molho bechamel.
- **Mini Pastel de Queijo com Goiabada:** pastel tradicional com recheio agridoce.
- **Mini Polenta Cremosa com Ragu de Carne:** polenta cremosa com ragu de carne succulenta.
- **Mini Trouxinha de Frango com Requeijão:** massa folhada recheada com frango e requeijão.
- **Mini Salsicha Empanada com Molho Barbecue:** salsicha empanada em massa crocante com molho barbecue.
- **Mini Batata Rosti com Sour Cream:** batata ralada e frita com sour cream.
- **Mini Churros com Doce de Leite:** churros tradicionais com doce de leite caseiro.
- **Mini Pastel de Carne Seca:** recheio de carne seca desfiada com catupiry.
- **Mini Coxinha de Frango com Catupiry:** coxinha tradicional com toque cremoso.
- **Mini Empada de Palmito:** massa leve e recheio cremoso de palmito.
- **Mini Pizza de Calabresa:** pizza individual de fermentação natural com calabresa, queijo e cebola.
- **Mini Sanduíche de Pernil:** pernil desfiado, queijo e molho barbecue em pão francês.
- **Mini Quiche Lorraine:** quiche individual com bacon, queijo e creme de leite.
- **Mini Bolinho de Bacalhau:** bolinho tradicional com bacalhau desfiado e batata.
- **Mini Bolinho de Baroa:** mandioquinha cremosa frita com geleia defumada de pimenta biquinho.

Mínimo de pessoas: 40 pessoas

Tempo de serviço 1 hora

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.



Finger Food

Finger I

Entradas – serviço volante:

- Brochete de Tomate Cereja com Queijo Branco
- Canapé de Gorgonzola com Damasco
- Mini Frituras – Kibe e Coxinha
- Mini Quiche de Queijo

Pratos Quentes – serviços em ilha:

- Frango a Chopsuey
- Isca de Filé Flambado
- Penne ao Molho Pomodoro
- Musseline de Batata Baroa

Sobremesa – serviço volante:

- Mini Tarteletes de Frutas

Valor por pessoa R\$ 85,00

Tempo de serviço 1 hora

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Finger II

Entradas – serviço volante

- Brochete de Tomate Cereja com Queijo Branco
- Canapé de Gorgonzola com Damasco
- Mini Frituras – Kibe e Coxinha
- Mini Quiche de Queijo
- Ceviche de Manga

Pratos Quentes - serviços em ilha

- Isca de Peixe ao Molho Cítrico
- Filé Flambado no Cognac
- Farfalle ao Molho 4 Queijos
- Risoto de Funghi
- Escondidinho de Costela

Sobremesa - serviço volante

- Mini Tarteletes de Fruta
- Carolinas de Doce de Leite
- Mini Pudim

Valor por pessoa R\$ 105,00

Tempo de serviço 1 hora

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Finger III

Entradas - serviço volante

- Brochete de Tomate Cereja com Queijo Branco
- Canapé de Gorgonzola com Damasco
- Mini Frituras – Kibe e Coxinha
- Mini Quiche de Queijo
- Ceviche de Manga

Pratos Quentes - serviços em ilha

- Mini Hamburguer
- Risoto de Camarão
- Boeuf Bourguignon
- Penne ao Molho Funghi
- Fricassé de Frango com Catupiry
- Arroz Branco

Sobremesa - serviço em ilha

- Mini Tarteletes de Fruta
- Carolinas de Doce de Leite
- Mini Pudim
- Brownie
- Panna Cotta de Frutas Vermelhas

Valor por pessoa R\$ 132,00

Tempo de serviço 1 hora

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Finger IV

Entradas - serviço volante

- Brochete de Tomate Cereja com Mussarela de Búfala
- Canapé de Gorgonzola com Damasco
- Mini Frituras – Kibe e Coxinha
- Mini Quiche de Queijo
- Ceviche caribenho

Serviços em ilha

- Seleção de Antepastos e Conservas
- Seleção de Pães Artesanais e Focaccias
- Homus
- Babaganush
- Seleção de Queijos e Frios
- Mini Hambúrguer Artesanal
- Risoto de Camarão ou Funghi ou Tomate Seco com Rúcula
- Boeuf Bourguignon ou Ragù de Filé Mignon
- Penne e Fusilli – Molhos quatro queijos, basílico, pomodoro
- Fricassé de Frango com Catupiry ou Escondidinho de Bacalhau
- Arroz Branco

Sobremesa - serviço em ilha

- Mini Tarteletes de Fruta
- Carolinas de Doce de Leite
- Mini Pudim
- Brownie
- Panna Cotta de Frutas Vermelhas

Valor por pessoa R\$ 170,00

Tempo de serviço 1 hora

Mínimo de pessoas 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.



Buffet do
Chef

Menu do Chef I

Entradas:

Seleção de folhas verdes da nossa horta
Variedade de saladas simples
Variedade de saladas compostas
Queijos & charcutarias
Seleção de pães e torradas da nossa padaria
Azeites, acetos e molhos compostos

Pratos Quentes:

Arroz branco
Risoto de alho poró
Legumes na manteiga e ervas
Batatas rústicas
Fraldinha ao molho poivre
Filé de tilápia à belle meunière
Coxas e sobrecoxas de frango assadas
Penne ao molho pomodoro

Sobremesas:

Pudim de leite
Torta mousse de maracujá
Banoffee
Torta de bolacha
Caldas e compotas
Frutas da estação laminadas

Valor por pessoa R\$ 118,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Menu do Chef II

Entradas:

Seleção de folhas verdes da nossa horta
Variedade de saladas simples
Variedade de saladas compostas
Queijos & charcutarias
Seleção de pães e torradas da nossa padaria
Azeites, acetos e molhos compostos

Pratos Quentes:

Arroz branco
Arroz à grega com camarão
Mix de Legumes ao vapor
Batatas ao murro
Nhoque de batata ao molho quatro queijos
Espaguete ao alho
Cupim assado ao seu caldo
Parmegiana clássico
Filé de tilápia com manteiga de ervas
Medalhão de frango ao toque cítrico
Purê de mandioquinha
Farofa rica

Sobremesas:

Pudim de leite
Torta mousse de maracujá
Mousse de chocolate
Banoffee
Tarteletes de frutas vermelhas
Brownie
Caldas e compotas
Frutas da estação

Valor por pessoa R\$ 137,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Menu do Chef III

Entradas:

Seleção de folhas verdes da nossa horta
Variedade de saladas simples
Variedade de saladas compostas
Queijos & charcutarias
Seleção de pães e torradas da nossa padaria
Azeites, acetos e molhos compostos

Pratos Quentes:

Feijão
Arroz branco
Risoto funghi
Legumes gratinados
Batatas bolinhas no sal grosso e alecrim
Nhoque artesanal ao sugo
Picanha grill e linguiça toscana grill
Salmão ao molho de maracujá
Filé de coxa ao toque cítrico
Picanha suína com abacaxi caramelizado
Farofa rica

Sobremesas:

Pudim de leite
Pudim de tapioca
Mousses: maracujá e chocolate
Banoffee,
Tarteletes de frutas vermelhas
Brownie
Caldas e compotas
Frutas da estação

Valor por pessoa R\$ 145,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.



Menu Especial *Temático*

Cozinha Italiana

Saladas:

Salada Caprese (tomate, mussarela de búfala e manjericão)

Caponata (alface mimosa verde e roxa, agrião com lascas de pecorino)

Mix de folhas à julienne com agrião e lascas de bacalhau com ovos escalfados

Brócolis com anchovas, azeite e salsicha

Alface frisée com brotos de rúcula

Crostini de gorgonzola e tomate com azeite

Salada de pasta com pimentão amarelo, maionese, tomate seco, azeitonas e rúcula

Sardela, Alichela

Presunto defumado, salame e peito de peru

Provolone, parmesão e gorgonzola

Carpaccio de carne com lascas de parmesão

Legumes ao natural e azeite de ervas

Pasta Bar:

Tagliolini, Spaghetti e Penne na manteiga

Gnocchi de batata au gratin

Molhos: sugo, bolonhesa, quatro queijos e funghi

Pratos Quentes:

Polpetone ao Pomodoro Basílico

Filé de peixe à Fiorentina

Saltimboca de frango ao vinho

Filé ao vinho e cogumelos

Batata gratinada com erva doce

Arroz à piemontese

Legumes ao pesto

Sobremesas:

Tortas variadas

Pêra ao vinho

Torta caramelizada

Tiramisú

Frutas da estação

Mousse de chocolate meio amargo

Pudim

Brigadeirão

Valor por pessoa R\$ 172,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Cozinha Brasileira

Saladas:

Variedade de saladas verdes
Salada de Palmito
Cuscuz
Salada tropical com castanhas do Brasil
Salada de mandioquinha
Salpicão de frango
Salada de tomates cereja com queijo minas
Queijos e frios variados

Pratos Quentes:

Costela assada com lâmina de alho
Penne com tomates tostados e provolone defumado
Lombo de porco acebolado
Arroz de serra
Legumes cozidos
Batata com salsa verde e açafrão da terra
Moqueca capixaba
Bobó de camarão
Arroz de viúva
Feijão tropeiro
Farofa de manteiga de garrafa

Sobremesas:

7 opções de sobremesas e frutas da estação laminadas

Valor por pessoa R\$ 188,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Cozinha Mexicana

Saladas e Entradas:

Variedade de folhas com molhos tropicais

Guacamole e molho apimentado

Salada mexicana com feijão vermelho e carne assada

Salada de tomate com pimentão verde, cebola e cebolinha ao vinagre mexicano

Salada de milho verde com presunto e cebolas

Salada de abacate com tomate, nozes e limão

Pico de galo

Creme azedo

Nachos

Pratos Quentes:

Chili com carne

Tortilhas com carne de porco

Asas de frango "Pablo"

Costelinha de porco ao molho barbecue

Fajitas com frango e pimenta malagueta

Filé de peixe "Veracruz"

"Tinga" carne de boi desfiada com pimenta

Massa com salsa mexicana

Arroz branco

Arroz mexicano

Batatas bravas

Sobremesas:

Buffet de sobremesas

Doces caseiros

Valor por pessoa R\$ 175,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Jantar Oriental

Saladas e Entradas:

Variedade de Sushi
Variedade de folhas do jardim com molhos de frutas
Brotos de feijão com kani kama
Salada de tofu com camarões sete barbas
Salada de tomates com cebolinhas
Salada de acelga com mexilhões no shoyu
Cogumelos grelhados e marinados
Espelho de salmão assado inteiro com legumes
Mesa de Pães

Sopa:

Sopa missoshiro com tofu e cebolinhas
Pratos Quentes:
Yakissoba de camarão
Filé mignon teriyaki
Filé de peixe com ao molho de gergelim e nirá
Frango xadrez
Legumes grelhados ao shoyo
Arroz yakimeshi
Filé suíno agridoce
Batata crocante levemente picante

Sobremesas:

Buffet de Sobremesas
Doces Caseiros

Valor por pessoa R\$ 265,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Cozinha Espanhola

Entradas:

Variedade de folhas
Cocido Madrilenio (salada de grão de bico)
Lenteja (salada de lentilha)
Salada de arroz al Andalusia
Salada de rabanete
Salada de legumes
Salada de polvo ao vinagrete
Tomates assados

Pratos Principais:

Paella à marinheira
Cuchifrito (perna de leitão)
Supremo de frango com tomates secos e pimenta verde
Pescado assado com lulas e concassê de tomates
Tortilla de batatas
Baby beef ao vinho e alho poró
Creme de milho
Arroz branco
Legumes ao vapor

Sobremesas:

Flan doce
Bolo de nozes
Bolo de chocolate
Marzipan
Mousse de frutas do bosque
Frutas frescas

Valor por pessoa R\$ 165,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Cozinha Árabe

Entradas:

Salada verde
Salada grega
Salada tabule
Salada de berinjela com nozes e frutas secas
Homus
Babaganush com pão árabe
Kibe cru

Pratos Principais:

Galeto assado com grão de bico e canela
Filé de salmão ao molho de amêndoas tostadas
Arroz libanês
Escalopes de mignon ao arak e pimenta síria
Couscous marroquino
Arroz branco
Batatas ao açafrão e pimenta síria
Legumes ao vapor

Sobremesas:

Tortas
Mousses
Baklava
Gateau de banana e chocolate
Mousse de chocolate
Cheesecake
Variedade de frutas

Valor por pessoa R\$ 193,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.



Cozinha Nordestina

Entradas:

Buffet de saladas simples e compostas

Legumes (quiabo, maxixe, jiló, inhame)

Molhos frios

Tábua de queijos e frios

Pães

Pratos Quentes:

Moqueca de peixe e frutos do mar

Arroz com coco tostado

Caruru

Vatapá

Bobó de camarão

Charque com jerimum (ensopado com abóbora)

Guisado de carneiro

Feijão de corda

Farofa de dendê

Macaxeira com manteiga

Arroz Branco

Sobremesas:

Quindins

Arroz doce

Cocada mole (preta e branca)

Doce de banana

Frutas da estação

Baba de moça

Pé de moleque

Mousse de maracujá

Creme de coco queimado

Valor por pessoa R\$ 195,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Volta ao Mundo 1

Entradas:

Árabe – fatuche (cubos de pão, trigo, alface, tomate verde, cheiro verde, pepino e hortelã) e homus

Japão – salada de siri (siri, algas, molho de vinagre de arroz, shitake e alface)

Argentina – alcauciles rellones (cream cheese, mostarda, salsa, pimenta do reino e azeitonas pretas)

México – salada mexicana (frango, pimentão, cebola, alho, azeite, tomate, pimenta e coentro)

Brasil – salada brasileira (ovos, alface, milho, palmito, tomate e queijo minas)

Grécia – salada grega (espinafre, alface crespa, tomate cereja, kalamatas, queijo cabra, pepino)

Itália – salada caesar (alface americana, lascas de parmesão, croutons picantes, anchovas, molho caesar)

Salada de tomate, folhas nobres, tábua de frios

Pratos Quentes:

Ilha Mexicana – nachos, tortillas e tacos, iscas de carne, iscas de frango e chilli

Japão – missoshiru, legumes ao shoyo, iscas de frango com shitake e brócolis

Brasil – arroz carreteiro, feijão tropeiro e leitão à pururuca

Estados Unidos – steak com cebola caramelada, baked potato com requeijão e cebolinha

Itália – fettuccine alfredo, penne à carbonara e massa recheada ao molho sugo com basilico

França – salmão à provençal

Sobremesas:

Frutas da estação, pudins, tortas e mousse.

Valor por pessoa R\$ 190,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Volta ao Mundo 2

Entradas:

Árabe – fatuche (cubos de pão, trigo, alface, tomate verde, cheiro verde, pepino e hortelã) e homus

Portugal – salada de bacalhau com batatas defumadas

França – salada niçoise;

Argentina – papas cozidas, cebola, alho, azeite, tomate, pimenta e salsa de chimichurri

Brasil – salpicão tradicional

Grécia – salada grega (espinafre, alface crespa, tomate cereja, kalamatas, queijo cabra, pepino)

Itália – salada caesar (alface americana, lascas de parmesão, croutons picantes, anchovas, molho caesar)

Salada de tomate, folhas nobres, tábua de frios

Pratos Quentes:

Portugal – bacalhau à moda do cais

Itália – fusilli à bolonhesa e risoto de rúcula com tomates secos

França – cordeiro ao molho de ervas frescas e legumes à provençal

Argentina – bife de chorizo ao chimichurri, farofa de ovos

Espanha – paella à marinheira e tortilla espanhola (torta com batatas, ovos, cebola, sal e pimenta)

Sobremesas:

Frutas da estação, pudins, tortas e mousse.

Valor por pessoa R\$ 215,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Noite no Boteco

Petiscos Frios:

Maionese de batata
Cubos de presunto defumados
Cubos de queijo
Cubos de peito de peru
Salaminho
Azeitonas e picles
Batatas aperitivo marinados
Ovos de codorna e tomates cereja
Salada verde
Vinagrete

Petiscos:

Pastelzinho de queijo e carne
Caldo de feijão
Coxinhas de frango
Mini kibe
Linguiça na cachaça
Isclas de carne aceboladas
Frango à passarinho
Costelinha ao molho barbecue
Carne louca
Batatas rústicas
Torresmo

Sobremesas:

Variedade tortas
Mousse
Pudim
Frutas da estação

Valor por pessoa R\$ 149,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Raízes do Sul

Buffet Frio:

Salada de folhas verdes

Salada de batatas com creme de maionese

Tomate

Cenoura com palmito

Salpicão

Mix de queijos e charcutarias

Carnes:

Fraldinha

Galetos crocantes

Linguiça

Picanha suína com abacaxi assado

Costela premium assada no tradicional espeto ao fogo de chão.

Acompanhamentos:

Farofa

Banana à milanesa

Arroz branco

Mandioca na manteiga

Cuca alemã

Vinagrete

Sobremesas:

Tortas e bolos variados

Sagu de vinho com creme e compotas variadas

Frutas laminadas ou Salada de frutas

Valor por pessoa R\$ 180,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Churrasco 1

Buffet Frio:

Salada de folhas verdes
Salada de batatas
Tomate
Cenoura
Salada de palmito
Salpicão
Mix de frios

Carnes:

Fraldinha (assada)
Bife Ancho (grelhado)
Galeto crocantes (fritos)
Coraçãozinho de galinha
Linguiça
Costelinha suína ao barbecue

Acompanhamentos:

Farofa
Arroz branco
Mandioca
Vinagrete

Sobremesas:

Tortas variadas
Bolos variados
Compotas
Frutas laminadas ou Salada de frutas

Valor por pessoa R\$ 172,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Churrasco 2

Buffet Frio:

Salada de alface com kani-kama
Salada de folhas verdes
Tomate seco com queijo branco
Salada de legumes ao shoyo
Salpicão de frango
Salada de pepino
Salada californiana
Crudites
Mix de frios

Carnes:

Bife de Chorizo (grelhado)
Picanha bovina ao alho (grelhada)
Cordeiro (ao molho)
Costelinha de porco ao barbecue
Coração de frango
Linguiça toscana
Frango na Brasa

Acompanhamentos:

Arroz branco
Farofa
Legumes
Batata assada
Mandioca frita

Sobremesas:

Tortas variadas
Bolos variados
Mousses variados
Compotas
Salada de frutas

Valor por pessoa R\$ 198,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Buffet 3 Fronteiras

Saladas e Entradas:

Mix de verdes crocantes
Crudites
Salada de batata com maçã, nozes, maionese e ervas
Salada de tomate
Salada de palmito com aspargos e cenouras
Picles
Salada de pepino e cebola
Variedade de queijos e frios
Cesta de pães

Carnes e Acompanhamentos:

Carneiro à "Carimã" - prato tradicional da casa
Legumes
Leitão feito na brasa
Bife de chorizo na parrilha
Galeto Paraguay
Pirão de caldo de carneiro
Arroz branco
Arroz ao alho com cheiro verde
Mandioca cozida
Espaguete ao alho e brócolis

Sobremesas:

Tortas variadas
Bolos variados
Compotas
Pudins
Frutas da estação

Valor por pessoa R\$ 195,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

American BBQ

Buffet Frio:

Salada Coleslaw

Salada Caesar

Variedade de folhas e molhos

Rúcula com tomate seco

Salada de milho verde com presunto

Salada de cenoura com suco de laranja

Palmitos com tomates

Pratos Quentes:

Estação de mini-hambúrguer e hot-dog (cachorro-quente)

Bife Ancho (a melhor parte do contrafilé)

Spare Ribs barbecue (costelinha de porco)

Chicken Fingers

Steamed Vegetable (legumes no vapor)

Fish Fingers (iscas de peixe)

Mashed potato (purê de batatas)

Cheese Pasta (massa curta gratinada com molho cheddar)

Sobremesas:

Brownie

Apple Pie

Cookies

Bolo de chocolate

Torta de frutas

Salada de frutas com cointreau

Frutas laminadas

Valor por pessoa R\$ 195,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Festa Junina

Comidas:

Paçoca
Linguiça acebolada na cachaça
Isclas de carne defumada,
Isclas de frango com melaço e orégano
Milho cozido
Pipoca
Amendoim
Batata doce
Pernil desfiado
Cachorro-quente
Curau
Canjica.

Doces Típicos:

Broa de milho
Bolo de fubá
Cocada
Pé de moleque
Doce de abóbora
2 tipos de doces em calda
Arroz doce.

Bebidas:

Vinho quente
Quentão, suco
Refrigerante.

Valor por pessoa R\$ 148,00

Tempo de serviço 2 horas

Mínimo de pessoas: 50

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.



Menu *Empratado*

Empratado I

Couvert:

- Seleção de pães artesanais e manteiga de ervas finas

Entrada:

- Mix de folhas com tomate e mussarela de búfala ao molho pesto de manjericão
- Ou Caesar salad de frutas ao molho cítrico

Prato Principal:

- 01 opção de Corte Nobre (filé mignon, entrecôte ou salmão) **guarnecido com risoto, legumes e batata rústica.**

Sobremesa:

- Cheesecake de frutas vermelhas
- Ou frutas laminadas

Valor por pessoa R\$ 165,00

Mínimo de pessoas: 30 pessoas

Tempo de serviço 2 horas.

Empratado II

Couvert:

- Seleção de pães artesanais e manteiga de ervas finas

Entrada:

- Mix de folhas com tomate e mussarela de búfala ao molho pesto de manjericão
- Ou Caesar salad de frutas ao molho cítrico
- Ou Salada de folhas, presunto parma, figos e nozes
- Ou Clássico carpaccio de carne com mostarda dijon

Prato Intermediário:

- 01 opção de Risoto (funghi, queijo, rúcula, palmito)
- Ou 01 opção de Massa e Molho
- Ou 01 opção de Creme ou Sopa (capeletti, creme de abóbora com carne seca, canja brasileira e minestrone)

Prato Principal:

- 01 opção de Corte Nobre (filé mignon, entrecôte, picanha argentina, salmão, galetto e pato) guarnecido com risoto, legumes e batata rústica.

• Exemplo 1

Confit de pato na laranja com risoto de rúcula e tomate seco e legumes à Provençal.

• Exemplo 2

Filé mignon ao molho de mostarda dijon com musseline de batata baroa, legumes assados com manteiga e mel.

• Exemplo 3

Salmão em crosta de castanha com purê de banana da terra, legumes ao molho cítrico de maracujá

Sobremesa:

- Cheesecake de Frutas Vermelhas
- Ou Torta Ópera de Café
- Ou Seleção de Mini Pâtisserie
- Ou Frutas Laminadas

Valor por pessoa R\$ 180,00

Mínimo de pessoas: 30 pessoas

Tempo de serviço 2 horas.



Pacote de *Bebidas*

Opção I:

Água mineral, refrigerante e suco natural (02 tipos)

Valor por pessoa R\$ 35,00

Opção II:

Água mineral, refrigerante e suco natural (02 tipos) e cerveja nacional

Valor por pessoa R\$ 58,00

Opção III:

Água mineral, refrigerante, cerveja nacional, suco natural (02 tipos), caipirinha e caipiroska (cachaça e vodca nacional)

Valor por pessoa R\$ 77,00

Opção IV:

Água mineral, refrigerante, suco natural (02 tipos), cerveja Heineken, vinho tinto e branco (importado)

Valor por pessoa R\$ 103,00

Opção V:

Água mineral, refrigerante, cerveja Heineken, suco natural (02 tipos), vinho tinto, branco e espumante.

Valor por pessoa R\$ 139,00

Opção VI:

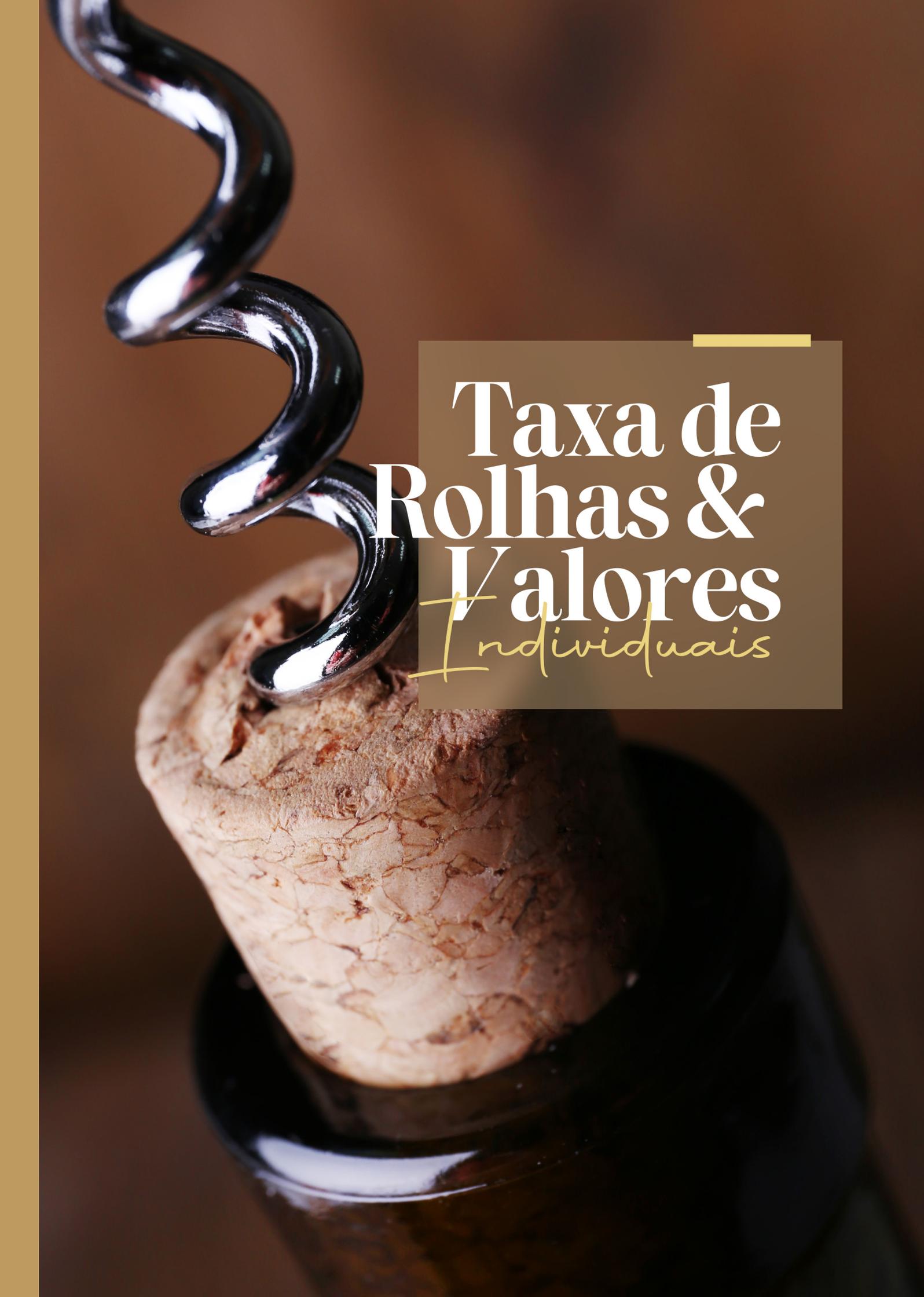
Água mineral, refrigerante, cerveja Heineken, suco natural (02 tipos), vinho branco e tinto (importado), caipirinha e caipiroska (cachaça e vodca nacional)

Valor por pessoa R\$ 143,00

Mínimo de pessoas: 50 pessoas

Tempo de serviço 2 horas.

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.



Taxa de
Rolhas &
Valores
Individuais

Bar Temático para Eventos

(Consulte sugestões e valores com o Setor de Eventos)

Bebidas

Água sem gás (garrafa 510 ml).....	R\$ 8,00 UN
Calão de água (20 litros).....	R\$ 80,00 UN
Bebedouro (valor da diária).....	R\$ 45,00 UN
Água com gás (garrafa 510 ml)	R\$ 8,00 UN
Água Tônica (lata 350 ml).....	R\$ 10,00 UN
Refrigerante (lata 350 ml)	R\$ 10,00 UN
Energético Red Bull (lata 250 ml).....	R\$ 25,00 UN
Suco Natural (copo 330 ml)	R\$ 13,00 UN
(laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, melancia e limão)	
Cerveja Heineken (lata 350 ml)	R\$ 16,00 UN
Cerveja (lata 350 ml)	R\$ 12,00 UN
(Amstel, Brahma e Skol)	
Chopp pilsen cristal Providência (barril 30 litros)	R\$ 1.550,00 UN
Chopp pilsen cristal Providência (barril 50 litros)	R\$ 2.250,00 UN
Vinhos e Espumantes (consulte nossa carta)	

Taxa de Rolha

Vinho / Espumante (Garrafa).....	R\$ 86,00 UN
Destilados (Garrafa)	R\$ 100,00 UN
Chopp (Litro)	R\$ 18,00 UN