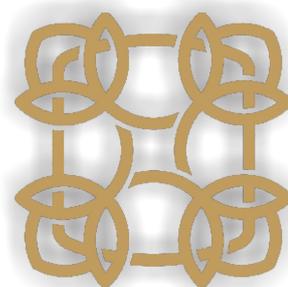


Kit Banquette



Grand Carimã
RESORT & CONVENTION CENTER

Sumário



Coffee Break	3
Serviço de Sala	8
Menu Coquetel	11
Menu Finger Food	13
Menu Especial Buffet do Chef.....	17
Menu Especial Temático	20
Menu Empratado	37
Pacote de bebidas	40
Bar Temático para Eventos	42
All Inclusive	44
Taxa de Rolha & Valores Individuais	46



Coffee Break



Coffee Break



WELCOME COFFEE R\$ 26,00 (por Pax) / 30 minutos

01 Tipo de suco de fruta
Água saborizada
Café
Petit four
Pão de queijo
(Opções de suco: laranja, abacaxi, melancia, verde)

COFFEE BREAK I R\$ 39,00 (por Pax) / 30 minutos

02 Tipos de Suco: Opções de suco: laranja, abacaxi, melancia, 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, alface tomate e cenoura com requeijão.
01 Tipo de bolo caseiro ou muffin Cenoura, fubá com goiabada, Chocolate, Laranja

COFFEE BREAK II R\$ 43,00 (por Pax) / 30 minutos

02 Tipos de Suco: Opções de suco: laranja, abacaxi, melancia, 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, peito de peru.
01 Tipo de bolo caseiro ou muffin: 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



COFFEE BREAK III R\$ 50,00 (por Pax) / 30 minutos

02 Tipos de Suco

Opções de suco: laranja, abacaxi, melancia, verde, 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, pasta de ervas com queijo branco.

01 Tipo de bolo caseiro ou muffin 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.

CARIMÃ COFFEE R\$ 61,00 (por Pax) / 30 minutos

03 Tipos de Suco

Opções de suco: 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, 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, miniquibe, coxinha, folhado de presunto e queijo, folhado de palmito, strudel de frango e/ou mini quiche de queijo.

Coffee Break



FITNESS COFFEE R\$ 54,00 (por Pax) / 30 minutos

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

De um UP no seu Coffee Break

Opcionais disponíveis somente agregados a qualquer tipo de Coffee Break

- Energético / R\$ 23,00 (por Pax)
- Picolé de Frutas / R\$ 11,00 (por Pax)
- Estação de Vitaminas / R\$ 19,00 (por Pax)
- Mix de NUTS / R\$ 12,00 (por Pax)
- Wrap de Salmão Defumado / R\$ 22,00 (por Pax)
- Estação de Risoto / R\$ 19,00 (por Pax)

Mínimo de pessoas: 30 pessoas

Duração: 30 minutos

Para número inferior de pessoas, sugerimos o serviço por bandeja.
Definição da variação dos sabores é de responsabilidade do resort.

Coffee Break



Lunch Box

LUNCH A R\$ 39,00 (por Pax)

- 01 Refrigerante ou Suco ou Água
- 01 Sanduiche triplo
- 01 Bombom

LUNCH B R\$ 44,00 (por Pax)

- 01 Refrigerante ou Suco ou Água
- 01 Sanduiche triplo
- 01 Bombom
- 01 Fruta inteira
- 01 Barra de cereal

Serviço de Sala



Serviço de Sala



ALIMENTOS

Cesta de pães diversos (média) (estimada para 10 pessoas, 3 peças para cada)	R\$ 36,00 UN
Espelho de frutas em cubos (serve até 10 pessoas) (estimada para 10 pessoas, 3 peças para cada)	R\$ 85,00 UN
Bandeja de finger sandwich (50 unidades)	R\$ 103,00 UN
Bandeja de pão de queijo (70 unidades)	R\$ 105,00 UN
Cesto frutas inteiras (banana, maçã e pera) (estimada para 10 pessoas, 2 peças para cada)	R\$ 97,00 UN
Espelho de mini canapés (50 unidades)	R\$ 121,00 UN
Bandeja com mini folhados (50 unidades)	R\$ 133,00 UN
Bandeja com frituras brasileiras (50 unidades)	R\$ 133,00 UN
Espelho de frios variados (acompanha pães) (estimada para 10 pessoas, 160gr de frios por Pax)	R\$ 240,00 UN
Bolo de chocolate, cenoura ou coco. (estimada para 10 pessoas, 20 pedaços aprox.)	R\$ 50,00 UN
Petit four variados (80 unidades)	R\$ 97,00 UN

***Produtos para consumo imediato.**

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

Serviço de Sala



BEBIDAS

Água mineral com gás (510 ml)	R\$ 7,50 cada
Água mineral sem gás (510 ml)	R\$ 6,80 cada
Térmica de café (1,5 litros)	R\$ 38,00 cada
Térmica de leite quente (1,5 litros)	R\$ 45,00 cada
Térmica de água quente e seleção de chás	R\$ 35,00 cada
Jarra de suco diversos (1,5 litros)	R\$ 42,00 cada
Garrafa de whisky Red Label (8 anos)	R\$ 400,00 cada
Garrafa de whisky Black label (12 anos)	R\$ 500,00 cada
Vinho branco importado (da nossa seleção)	R\$ 110,00 cada
Vinho tinto importado (da nossa seleção)	R\$ 110,00 cada
Espumante (da nossa seleção)	R\$ 120,00 cada

Garçom Exclusivo:

08 horas de serviço com 1 hora de intervalo para almoço/jantar - R\$350,00

Menu Coquetel



Menu Coquetel



COQUETEL ALPHA 3 frios e 3 quentes / R\$ 52,00 (por Pax)

COQUETEL BRAVO 4 frios e 4 quentes / R\$ 69,00 (por Pax)

COQUETEL CHARLIE 6 frios e 6 quentes / R\$ 86,00 (por Pax)

OPÇÕES FRIAS:

Canapé de Gorgonzola com Damasco
Canapé de Carpaccio com Mostarda e Parmesão
Canapé de Atum com Alcaparras
Canapé de Peito de Peru com Nozes
Canapé de Azeitonas
Canapé de Ricota com Ervas
Brochete de Tomate Cereja com Queijo Branco
Wrap de Rúcula e Tomate Seco
Strudel Romeu e Julieta
Cubos de Presunto
Cubos de Queijo
Ceviche de Manga

OPÇÕES QUENTES:

Bruschetta Marguerita
Bruschetta de Filé
Mini Quiche de Queijo
Focaccia Italiana de Alecrim com Tomate Cereja
Strudel de Frango
Folhado de Palmito
Folhado de Presunto e Queijo
Kibe
Coxinha
Mini Croissant
Frango a Chopsuey
Isca de Peixe ao Tártaro

Mínimo de pessoas: 40 pessoas

Duração: máximo de 1 hora de serviço de alimentação.

Menu Finger Food



Menu Finger Food



Refeição para ser consumida em pé

FINGER I R\$ 78,00 (por Pax)

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

FINGER II R\$ 97,00 (por Pax)

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

Menu Finger Food



FINGER III R\$ 121,00 (por Pax)

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

Serviços em ilha:

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

Serviços em ilha:

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

Menu Finger Food



FINGER IV R\$ 145,00 (por Pax)

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

Serviços em ilha:

Mini Hamburguer Artesanal
Risoto de Camarão ou Funghi ou Tomate Seco com Rúcula
Boeuf Bourguignon ou Ragu de Filé Mignon
Penne e Fusilli - Molhos quatro queijos, basílico, pomodoro
Fricassé de Frango com Catupiry ou Escondidinho de Bacalhau
Arroz Branco

Serviços em ilha:

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

Mínimo de pessoas: 40 pessoas.

Duração: máximo de 02 horas de serviço de alimentação.

Buffet do Cheff



Buffet do Cheff



MENU DO CHEFF I R\$ 113,00 (por Pax)

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 poro
Legumes na manteiga e ervas
Batatas rústicas
Fraldinha ao molho Poivre
File de tilápia a Belle meuniere
Coxas e sobre coxas de frango assadas
Penne ao molho pomodoro

Sobremesas:

Pudim de leite, torta Mousse de maracujá, Banoffe, torta de bolacha, caldas e compotas e Frutas da estação laminadas

MENU DO CHEFF II R\$ 127,00 (por Pax)

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, Banoffe, Torteletes de frutas vermelhas, brownie, caldas, compotas e Frutas da estação laminadas

Buffet do Cheff



MENU DO CHEFF III R\$ 170,00(por Pax)

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 c/ abacaxi caramelizado
Farofa rica

Sobremesas:

Pudim de leite, pudim de tapioca, Mousse: maracujá, chocolate, Banoffe,
Torteletes de frutas vermelhas, brownie, caldas, compotas e Frutas da estação laminadas

Menu Especial Temático



Menu Especial Temático



COZINHA ITALIANA R\$ 160,00 por Pax / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Saladas:

- Salada Caprese (tomate, mussarela de búfala e manjericão)
- Caponata (alface mimosa verde e roxa e agrião com lascas de pecorino)
- Mix de folhas a Julien com agrião e lascas de bacalhau com ovos escaldados
- Brócolis com anchovas, azeite e salsicha, Alface frise 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: Taglierini, Spaghetтини e Penne na manteiga

Gnocchi de batata ao gratin

Molhos: sugo, bolonhesa, quatro queijos e funghi

Pratos Quentes:

- Polpetone ao Pomodoro Basílico
- Filé de peixe à Fiorentina
- Salimboca de frango ao vinho
- Filé ao vinho e cogumelos
- Batata gratinada com erva doce
- Arroz a piemontese
- Legumes ao pesto

Sobremesas:

- Tortas variadas
- Pêra ao vinho
- Torta caramelizada
- Tiramissu
- Frutas da estação
- Mousse de chocolate meio amargo.
- Pudim
- Brigadeirão

Menu Especial Temático



COZINHA BRASILEIRA R\$ 170,00 por Pax / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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

Menu Especial Temático



COZINHA MEXICANA R\$ 155,00 por Pax / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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
Assas 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

Menu Especial Temático



JANTAR ORIENTAL R\$ 250,00 por Pax / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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 Misso Shiro com Tofu e Cebolinhas

Pratos Quentes:

Yakissoba de camarão
Filé Mignon Terriyaki
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

Menu Especial Temático



COZINHA ESPANHOLA R\$ 150,00 por Pax / 02 horas de serviço
Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Entradas:

Variedade de folhas;
Cocido Madrilenno (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.

Prato Principal:

Paella a marinheira;
Cochifrito (perna de cordeiro al espana);
Supremo de frango com tomates secos e pimenta verde;
Pescado assado com lulas e cocasse de tomates;
Tortilla de batatas;
Baby beef ao vinho e alho porró;
Creme de milho;
Arroz branco;
Legumes ao vapor.

Sobremesas:

Flan doce;
Bolo de nozes;
Bolo de chocolate;
Marzipan;
Mouse de frutas do bosque;
Frutas frescas.

Menu Especial Temático



COZINHA ÁRABE R\$ 180,00 por Pax / 02 horas de serviço
Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Entradas:

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

Prato Principal:

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;
Gâteau de banana e chocolate;
Mousse de chocolate;
Cheesecake;
Variedade de frutas.

Menu Especial Temático



COZINHA NORDESTINA R\$ 155,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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 côco 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.

Menu Especial Temático



VOLTA AO MUNDO 1 R\$ 180,00 por pessoa / 02 horas de serviço
Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Entradas:

Árabe - fatuche (cubos de pão, trigo, alface, tomate verde, cheiro verde, pepino e hortelã), 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, calamatas, 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, tortilhas e tacos, iscas de carne, iscas de frango, chilli;

Japão - missoshiro, legumes ao shoyo, iscas de frango com shitake e brócolis.

Brasil - arroz Carreteiro, Leitão à Pururuca, Feijão Tropeiro;

Estados Unidos - Steak com cebola caramelada, baked potato com requeijão e cebolinha;

Itália - Fettuccine Alfredo, penne a carbonara, massa recheada ao molho sugo com basílico;

França - salmão a provençal

Sobremesas:

Frutas da estação, pudins, tortas e mousse.

Menu Especial Temático



VOLTA AO MUNDO 2 R\$ 190,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Entradas:

Árabe - fatuche (cubos de pão, trigo, alface, tomate verde, cheiro verde, pepino e hortelã), 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, calamatas, 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 - Fuzzili à bolonhesa e Risoto de rúcula com tomates secos.

França - cordeiro ao molho de ervas frescas, legumes a provençal

Argentina - Bife de chorizo ao chimichurri, farofa de ovos.

Espanha - paella a marinheira, tortilla espanhola (torta com batatas, ovos, cebola, sal e pimenta).

Sobremesas:

Frutas da estação, pudins, tortas e mousse.

Menu Especial Temático



NOITE NO BOTECO R\$ 171,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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 a passarinho
Costelinha ao molho barbecue
Carne loca
Batatas rústicas
Torresmo

Sobremesas:

Variedade tortas
Mousse
Pudim
Frutas da estação

Menu Especial Temático



RAÍZES DO SUL R\$ 160,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Buffet Frio:

Salada de folhas verdes
Salada de batatas com creme de maionese
Tomate
Cenoura com palmito
Salpicão
Mix de queijos e charcutarias

Proteínas:

Fraldinha
Galletos 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

Menu Especial Temático



CHURRASCO 1 R\$ 160,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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 B.B.Q

Acompanhamentos:

Farofa
Arroz branco
Mandioca
Vinagrete

Sobremesas:

Tortas variadas
Bolos variados
Compotas
Frutas laminadas ou Salada de frutas

Menu Especial Temático



CHURRASCO 2 R\$ 180,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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 B.B.Q
- 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

Menu Especial Temático



BUFFET 3 FRONTEIRAS R\$ 175,00 por pessoa / 02 horas de serviço
Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Saladas e Entradas:

- Mix de verdes crocantes
- Crudites
- Salada de batata com maça, 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 a “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

Menu Especial Temático



AMERICAN BBQ R\$ 171,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

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
- Stemed 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.

Menu Especial Temático



FESTA JUNINA R\$ 145,00 por pessoa / 02 horas de serviço

Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.

Comidas:

Paçoca, linguiça acebolada na cachaça, iscas de carne defumada, iscas de frango com melaço e orégano, milho cozido, pipoca, amendoim, batata doce, pernil desfiado, cachorro-quente, curau e 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 e Refrigerante.

Menu Empratado



Menu Empratado



EMPRATADO I R\$ 140,00 (por Pax)

Couvert:

Seleção de Pães Artesanais e manteiga de Ervas Finas

Entrada:

Mix de Folhas com Tomate e Mussarela de Búfala ao Molho Pesto de Manjeriçã
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:

Chesse Cake de Frutas Vermelhas
Ou Frutas Laminadas

Menu Empratado



EMPRATADO II R\$ 165,00 (por Pax)

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 (Sopa de Capeletti, Creme de Abobora com Carne Seca, Canja Brasileira e Mines trone)

Prato Principal:

01 opção de Corte Nobre (Filé Mignon, Entrecôte, Picanha Argentina Salmão, Galeto 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 a Provençal. 2. Filé Mignon ao Molho de Mostarda Dijon com Musseline de Batata Baroa, Legumes Assados com Manteiga e Mel. 3. Salmão em Crosta de Castanha com Purê de Banana da Terra, Legumes ao Molho Cítrico de Maracujá

Sobremesa:

Chesse Cake de Frutas Vermelhas

Ou Torta Ópera de Café

Ou Seleção de Mini Pâtisserie

Ou Frutas Laminadas

Mínimo de pessoas: 30 pessoas

Duração: máximo de 2 horas de serviço de alimentação.

Pacote de Bebidas



Pacote de Bebidas



PACOTE DE BEBIDAS	
DESCRIÇÃO	VALOR PESSOA
OPÇÃO I: Água mineral, refrigerante e suco natural (02 tipos)	R\$ 35,00
OPÇÃO II: Água mineral, refrigerante e suco natural (02 tipos) e cerveja nacional	R\$ 54,00
OPÇÃO III: Água mineral, refrigerante, cerveja nacional, suco natural (02 tipos), caipirinha e caipiroska (cachaça e vodca nacional)	R\$ 72,00
OPÇÃO IV: Água mineral, refrigerante, suco natural (02 tipos), cerveja Heineken, vinho Tinto e Branco (importado)	R\$ 103,00
OPÇÃO V: Água mineral, refrigerante, cerveja Heineken, suco natural (02 tipos), vinho Tinto, Branco e Espumante.	R\$ 127,50
OPÇÃO VI: Água mineral, refrigerante, cerveja Heineken, suco natural (02 tipos), vinho Branco e Tinto (importado), Caipirinha e Caipiroska (cachaça e vodca nacional)	R\$ 133,00
CHOPP: 30 litros chopp pilsen cristal (providência)	R\$ 1.750,00
CHOPP: 50 litros chopp pilsen cristal (providência)	R\$ 2.100,00
01 Hora e meia de serviço.	
Hora adicional: 45% do valor da primeira hora.	

Bar Temático para Eventos



Bar Temático para Eventos



OPÇÃO I:

Estação de Caipirinhas e Caipiroskas

Frutas: quatro opções.

Bebias: Cachaça Orgânica, Vodka Importada e Saque.

3 horas de Serviço:

R\$ 68,00 por pessoa ou R\$ 60,00 na compra de um pacote de bebidas.

4 horas de Serviço:

R\$ 80,00 por pessoa ou R\$ 70,00 na compra de um pacote de bebidas.

OPÇÃO II:

Estação de drinks

Frutas: quatro opções.

Bebias: Cachaça Orgânica, Vodka Importada, Saque, Gin Tônica (Gin Gordon), Aperol Spritz e Moscow Mule (Vodka importada).

3 horas de Serviço:

R\$ 102,00 por pessoa ou R\$ 90,00 na compra de um pacote de bebidas.

4 horas de Serviço:

R\$ 119,00 por pessoa ou R\$ 105,00 na compra de um pacote de bebidas.

OPÇÃO III:

Cardápio Executivo

Moscow Mule (Absolut Vodka)

Gin Tônica (Tanqueray)

Negroni

Whisky Sour

Cosmopolitan

Caipirinha tradicional (Cachaça Orgânica)

Caipiroska (Vodka importada)

3 horas de Serviço:

R\$ 135,00 por pessoa ou R\$ 120,00 na compra de um pacote de bebidas.

4 horas de Serviço:

R\$ 153,00 por pessoa ou R\$ 135,00 na compra de um pacote de bebidas.

All Inclusive



All Inclusive



<p>OPÇÃO I: 413,00</p> <ul style="list-style-type: none">• Café da manhã• Almoço com bebidas• Jantar com bebidas• Porções no bar• Bebidas e drinks no bar da piscina <p>Consultar valores.</p>	<p>1. Café da manhã servido no restaurante do hotel, das 06h30 às 10h. 2. Almoço servido no restaurante do hotel, das 12h às 15h (exceto o do dia da chegada). 3. Jantar servido no restaurante do hotel, das 19h30 às 22h30. 4. Bebidas incluídas nas refeições (no restaurante): água, suco, refrigerante, cerveja (Brahma/Amstel), caipirinha, caipiroska, caipifruta com cachaça e caipifruta com Vodka. 5. Porções do menu servidas e consumidas no bar da piscina, durante os horários normais de funcionamento (definidos pelo hotel). 6. Bebidas servidas e consumidas no bar da piscina, das 09h à 01h: água, suco, refrigerante, cerveja (Brahma/Amstel), caipirinha, caipiroska, caipifruta com cachaça e caipifruta com Vodka, drinks curtos e longos do menu. 7. Não inclui itens do minibar, serviço via Room Service e consumos fora dos pontos acima citados ou fora da programação regular dos ambientes (consumos extras devem ser pagos separadamente). 8. Valor por pessoa acrescido na diária.</p>
<p>OPÇÃO II: 465,00</p> <ul style="list-style-type: none">• Café da manhã• Almoço com bebidas• Jantar com bebidas• Porções no bar• Bebidas e drinks no bar da piscina• Bebidas no minibar. <p>Consultar valores.</p>	<p>1. Café da manhã servido no restaurante do hotel, das 06h30 às 10h. 2. Almoço servido no restaurante do hotel, das 12h às 15h (exceto o do dia da chegada). 3. Jantar servido no restaurante do hotel, das 19h30 às 22h30. 4. Bebidas incluídas nas refeições (no restaurante): água, suco, refrigerante, cerveja (Brahma/Amstel), caipirinha, caipiroska, caipifruta com cachaça e caipifruta com Vodka. 5. Porções do menu e sanduíches servidos e consumidos no bar da piscina, durante os horários normais de funcionamento (definidos pelo hotel). Bebidas servidas e consumidas no bar da piscina, das 09h à 01h: água, suco, refrigerante, cerveja (Brahma/Amstel), caipirinha, caipiroska, caipifruta com cachaça e caipifruta com Vodka, drinks curtos e longos do menu. 7. Inclui uma abastecida diária de bebidas incluídas do minibar, alimentos e energético não estão incluídos. 8. Não inclui serviço via Room Service (alimentos e bebidas) e consumos fora dos pontos acima citados ou fora da programação regular dos ambientes (consumos extras devem ser pagos separadamente). 9. Valor por pessoa acrescido na diária.</p>
<p>OPÇÃO III: 566,00</p> <ul style="list-style-type: none">• Café da manhã• Almoço com bebidas• Jantar com bebidas• Porções no bar• Bebidas e drinks no bar da piscina• Bebidas no minibar. <p>Consultar valores.</p>	<p>1. Café da manhã servido no restaurante do hotel, das 06h30 às 10h. 2. Almoço servido no restaurante do hotel, das 12h às 15h (exceto o do dia da chegada). 3. Jantar servido no restaurante do hotel, das 19h30 às 22h30. 4. Bebidas incluídas nas refeições (no restaurante): água, suco, refrigerante, cerveja (Brahma/Amstel/Heineken/Stella Artois), caipirinha, caipiroska, caipifruta com cachaça e caipifruta com Vodka, vinho branco e tinto da seleção do resort, espumante, whisky 8 e 12 anos e Vodka Absolut. 5. Porções do menu e sanduíches servidos e consumidos no bar da piscina, durante os horários normais de funcionamento (definidos pelo hotel). 6. Bebidas servidas e consumidas no bar da piscina, das 09h à 01h: água, refrigerante, suco, cerveja (Brahma/Amstel/Heineken/Stella Artois), caipirinha, caipiroska, caipifruta com cachaça e caipifruta com Vodka, drinks curtos e longos do menu, vinho branco e tinto da seleção do resort, espumante, whisky 8 e 12 anos e Vodka Absolut. 7. Inclui uma abastecida diária de bebidas incluídas do minibar, alimentos e energético não estão incluídos. 8. Não inclui serviço via Room Service (alimentos e bebidas) e consumos fora dos pontos acima citados ou fora da programação regular dos ambientes (consumos extras devem ser pagos separadamente). 9. Valor por pessoa acrescido na diária.</p>

*Taxa de Rolha &
Valores
Individuais*



Taxa de Rolhas & Valores Individuais



Taxa de Rolha

- Vinho / Espumante (Garrafa) R\$ 80,00 / Und.
- Destilados (Garrafa) R\$ 90,00 / Und.
- Chopp (Litro) R\$ 15,00 / Und.

Bebidas

- Água sem gás (garrafa 510 ml) R\$ 6,80 / Und.
- Água com gás (garrafa 510 ml) R\$ 7,50 / Und.
- Água Tônica (lata 350 ml) R\$ 9,50 / Und.
- Refrigerante (lata 350 ml) R\$ 9,50 / Und.
- Energético Red Bull (lata 250 ml) R\$ 23,00 /Und.
- Suco Natural (laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, melancia e limão (copo 330 ml) R\$ 10,80 / Und.
- Cerveja Heineken (lata 350 ml) R\$ 14,50 / Und.
- Cerveja (Amstel, Brahma e Skol lata 350 ml) R\$ 11,00 / Und.
- Chopp pilsen cristal providência (barril 30 litros) R\$ 1.750,00 /Und.
- Chopp pilsen cristal providência (barril 50 litros) R\$ 2.100,00 /Und.
- Vinhos e Espumantes (consulte nossa carta)