

MEETING & EVENT MENUS



CAFÉ DA MANHÃ

Desfrute de um delicioso café da manhã com diversas opções: uma variedade de frutas brasileiras, além de uma seleção maravilhosa de pães, queijos, geleias e doces. **Preços para duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas para o buffet** **Todos os itens do menu do banquete estão sujeitos a 10% de taxa de serviço adicional*

STANDARD - BUFFET OU EMPRATADO

- Suco natural (laranja + 01 sugestão do chef)
- Frutas da estação (03 tipos - sugestão do chef)
- 2 tipos de queijo
- Presunto e peito de peru
- Pão (03 tipos - sugestão do chef)
- Manteiga, mel e geleia de fruta
- Café, leite, chá e chocolate

BRL90 *Per Guest*

CONTINENTAL - BUFFET OU EMPRATADO

- Suco natural (laranja + 01 sugestão do chef)
- Frutas da estação (3 tipos - sugestão do chef)
- Croissants, folhados, muffins, bolo brasileiro
- Seleção de pães
- Seleção de queijos e frios
- Pão de queijo V
- Manteiga, cream cheese, mel e geleia de fruta
- Café, leite, chá e chocolate
- Cereais em estação

BRL110 *Per Guest*

AMERICANO - BUFFET OU EMPRATADO

- Suco natural (laranja + 02 sugestões do chef)
- Frutas da estação (3 tipos - sugestão do chef)
- Croissants, folhados, muffins, bolo brasileiro
- Seleção de pães
- Seleção de queijos e frios
- Manteiga, cream cheese, mel e geleia de fruta
- Ovo mexido, pão de queijo e bacon crocante
- Seleção de iogurtes
- Cereais
- Café, leite, chá e chocolate

BRL125 *Per Guest*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

Itens Adicionais

Itens especiais adicionais estão disponíveis para elevar os buffets de café da manhã existentes. As melhorias estão disponíveis apenas como adição a um Café da Manhã do Dia ou Buffet de Café da Manhã e o pedido mínimo é igual à garantia para a refeição. **Preços por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquetes são sujeitos à um adicional de 10% da taxa de serviço*

ESTAÇÃO AO VIVO

Omelete | BRL35 Per Guest

Tapioca **GF** | BRL35 Per Guest

Waffles | BRL35 Per Guest

Panquecas | BRL35 Per Guest

ITENS ADICIONAIS

Frutas fatiadas - 3 tipos | BRL9 Per Guest

Tomate assado **VGN** | BRL9 Per Guest

Pão de queijo **V** | BRL12 Per Guest

Salmão defumado | BRL22 Per Guest

Panquecas com mel | BRL10 Per Guest

Waffles | BRL10 Per Guest

Bacon | BRL14 Per Guest

Linguiça | BRL13 Per Guest

Ovos mexidos **V** | BRL12 Per Guest

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

BUFFET BRUNCH

Desfrute de um Brunch completo com pratos selecionados pelo Chef, abrangendo café da manhã e almoço, com opções para todos os gostos. **R\$ 225,00 por pessoa Preços para duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas para buffet** **Todos os itens do menu de banquetes são sujeitos à um adicional de 10% da taxa de serviço*

CAFÉ DA MANHÃ

Suco natural (laranja + 02 sugestão do chef)

Café, leite, chá e chocolate

Manteiga, cream cheese, mel e geleia de fruta

Seleção de iogurtes

FRIOS

Seleção de queijos e frios

Variedade de antepastos, patês e compotas

Mix de folhas frescas

Salada caprese com azeitona desidratada e rúcula

- Cereais variados
- Frutas da estação (3 tipos - sugestão do chef)
- Viennoiserie (pão de chocolate, croissant, danish e folhados)
- Seleção de pães, sourdough e folhados
- Seleção de bolos e muffins

QUENTES

- Ovos mexidos
- Bacon crocante
- Linguiça artesanal com cebola fondant
- Batata rostie com sour cream e alho confit
- Tomates grelhados com gremolata de salsa e balsâmico
- Filé de salmão mi cuit ao bernaise de algas
- Peito de frango recheado com espinafre e ricota e molho mediterrâneo
- Roastbeef ao molho de mostarda ancienne e pickles de cebola roxa

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

Itens Adicionais

Preços por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas **Todos os itens do menu de banquetes são sujeitos à um adicional de 10% da taxa de serviço*

ESTAÇÃO AO VIVO

- Omelet | BRL35 Per Guest
- Tapioca | BRL35 Per Guest
- Waffles | BRL35 Per Guest
- Panquecas | BRL35 Per Guest

Lentilha vermelha com alcachofa, shimeji e amêndoas

SOBREMESA

3 sobremesas do chef

ITENS ADICIONAIS

- Frutas fatiadas | BRL9 Per Guest
- Pão de queijo | BRL12 Per Guest
- Salmão defumado | BRL22 Per Guest
- Panquecas com mel | BRL10 Per Guest
- Waffles | BRL10 Per Guest

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

Coffee break

Como parte do programa de cardápio do dia da Hyatt, nossa pausa matinal do dia foi projetada para facilitar o planejamento do seu evento – e é também uma escolha sustentável! Nosso Chef elaborou menus para cada dia para oferecer variedade e garantir que não repitamos opções. **Preços por 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas** **Todos os itens do menu de banquetes são sujeitos à um adicional de 10% da taxa de serviço*

WELCOME COFFEE I

- Suco natural (sugestão do chef)
 - Café, leite, chá de ervas e chocolate
 - Água mineral
- BRL40** *Per Guest*

WELCOME COFFEE II

- Suco natural (sugestão do chef)
 - Café, leite, chá de ervas e chocolate
 - Água mineral
 - Cookies sortidos ou pão de queijo
- BRL48** *Per Guest*

COFFEE BREAK DO CHEF

- 2 tipos de suco natural (sugestão do chef)
 - Café, leite, chá, chocolate e água mineral
 - 2 itens doces
 - 2 itens salgados
 - Seleção de frutas (2 tipos - sugestão do chef)
- BRL60** *Per Guest*

COFFEE BREAK IN BOX

- 1 suco (escolha do chef)
 - 1 opção de sanduíche
 - 1 pain au chocolat
 - 1 cookie ou brigadeiro
 - 1 salada de frutas
- BRL64** *Per Guest*

GRAND COFFEE BREAK

- 2 tipos de suco natural
- Café, leite, chá e chocolate, água mineral e água aromatizada
- 3 itens doces
- 2 itens salgados
- Pão de queijo
- Seleção de frutas (2 tipos sugestão do chef)

BRL68 *Per Guest*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

Elabore seu menu

Parte do programa de menu do dia do Hyatt, nosso coffee break matinal do dia é projetado para facilitar o planejamento do seu evento – e é a escolha sustentável também! Nosso Chef selecionou menus para cada dia para oferecer variedade e garantir que não estamos repetindo opções. **Preços para 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a um imposto de serviço adicional de 10%*

ITENS SALGADOS

- Ciabatta com presunto royale, queijo gouda e mostarda Dijon
- Ciabatta com salame italiano, gorgonzola e agrião
- Pão de grãos com babaganoush, cogumelos e folhas
- Baguette com pastrami, tomates marinados e salsa gribiche com alcaparras
- Cubano frio com lombo defumado, queijo gouda e chutney de abacaxi
- Wrap de legumes grelhados com homus de abóbora
- Focaccia com pesto rosso, copa speciale e rúcula
- Muffuletta (sanduíche de frios, queijo e caponata)
- Quesadilla de milho com cebola caramelizada
- Pão integral com atum, manjeriço e folhas
- Pão integral com creme de queijo fresco e espinafre, cenoura e frutos secos
- Wrap de salmão defumado, cream cheese de limão-siciliano
- Croissant recheado com queijo minas
- Mini quiche de queijo brie
- Pão de queijo
- Mini croque monsieur
- Mini coxinha de frango

ITENS DOCES

- Bolos (sugestão do chef)
- Muffin do dia
- Brigadeiro
- Brownie tradicional
- Cookies
- Financier
- Mini croissant
- Mini pain au chocolat
- Variedade de danish
- Tortinha de limão com merengue
- Tortinha de chocolate
- Madeleine
- Cocada
- Stroissel de frutas
- Alfajor de chocolate

- Mini falafel com vinagrete de tahine e limão
- Pão de forma sem glúten com patê de ervilhas e tofu grelhado
- Bruschetta de ricota de castanhas, aipo, cenoura e mel no pão sem glúten

ITENS ADICIONAIS

BRL10 Per Guest

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

PERSONALIZE SEU COFFEE BREAK

Variedade de produtos disponíveis durante os intervalos da manhã e da tarde. **Preços para 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas** *Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a um imposto de serviço adicional de 10%

ESTAÇÃO DE AÇAÍ

- Açaí batido com banana
- Toppings (3 tipos sugestão do chef)
- Granola
- BRL21** Per Guest

ESTAÇÃO CARIOCA

- Mate
- Mini sanduíche natural
- Biscoito Globo
- BRL14** Per Person

ESTAÇÃO VEGANA

- Wrap de babaganoush, tofu empanado no gergelim e folhas
- Pudim de chia com frutas vermelhas
- Brigadeiro vegano com castanhas
- BRL14** Per Guest

BEBIDAS

- Água aromatizada: cítrica, com hortelã, gengibre e limão galego | BRL7 Per Guest
- Água de coco | BRL14 Per Guest
- Suco de açaí com maracujá | BRL16 Per Guest
- Suco fresco de fruta (sugestão do dia) | BRL10 Per Guest

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

ITENS AO CONSUMO

Uma variedade de bebidas não alcoólicas está disponível durante todo o dia. **Preços para 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a um imposto de serviço adicional de 10%*

BEBIDAS

Térmica de café (1L) BRL45
Térmica de leite (1L) BRL45
Térmica de chocolate (1L) BRL45
Térmica de chá (1L) BRL45
Jarra de suco natural (opção do chef 1L) BRL45
Refrigerantes (350ml) BRL12
Água com e sem gás (300ml) BRL12

ITENS SALGADOSAO CONSUMO (40 UN)

Ciabatta com presunto royale, queijo gouda e mostarda Dijon BRL120
Ciabatta com salame italiano, gorgonzola e agrião BRL120
Pão de grãos com babaganoush, cogumelos e folhas BRL120
Baguette com pastrami, tomates marinados e salsa gribiche com alcaparras BRL120
Cubano frio com lombo defumado, queijo gouda e chutney de abacaxi BRL120
Wrap de legumes grelhados com homus de abóbora BRL120
Focaccia com pesto rosso, copa speciale e rúcula BRL120
Muffuletta (sanduíche de frios, queijo e caponata) BRL130
Quesadilla de milho com cebola caramelizada BRL130
Pão integral com atum, manjeriço e folhas BRL100
Pão integral com creme de queijo fresco e espinafre, cenoura e frutos secos BRL100
Wrap de salmão defumado, cream cheese de limão-siciliano BRL135
Croissant recheado com queijo minas BRL110
Mini quiche de queijo brie BRL110
Pão de queijo BRL100
Mini croque monsieur BRL120
Mini coxinha de frango BRL100
Mini falafel com vinagrete de tahine e limão BRL130
Pão de forma sem glúten com patê de ervilhas e tofu grelhado BRL130
Bruschetta de ricota de castanhas, aipo, cenoura e mel no pão sem glúten BRL130

ITENS DOCES AO CONSUMO (40 UN)

Bolos (sugestão do chef) BRL65
Muffin do dia BRL100
Brigadeiro BRL120
Brownie tradicional BRL125
Financier BRL90
Cookies BRL98
Mini croissant (30 UN) BRL120
Mini pain au chocolate BRL120
Variedade de danish BRL110
Tortinha de limão com merengue BRL110
Tortinha de chocolate BRL110
Madeleine BRL98
Cocada BRL120
Stroissel de frutas BRL100
Alfajor de chocolate BRL100
Bandeja de frutas (3 tipos) BRL70

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

LUNCH BOX

Máximo de 200 pessoas | R\$ 115 por pessoa Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a um imposto de serviço adicional de 10% 1 refrigerante ou suco, 1 salada, 1 sanduíche, 1 sobremesa, 1 lanche e 1 fruta Escolha seu menu com as opções abaixo:

ESCOLHA UMA SALADA

- Broto de feijão, cenoura à jullienne, manga verde e óleo de gergelim VGN
- Cuscuz marroquino ao curry, caponata de legumes e castanha-

ESCOLHA UM SANDUÍCHE

- Ciabatta com presunto royale, queijo gouda e mostarda Dijon
- Ciabatta com salame italiano, gorgonzola e rúcula
- Focaccia com legumes marinados, homus e cebola caramelizada

do-pará VGN	VGN
Quinoa, manga, castanha-de-caju e coentro VGN CN	Focaccia com presunto parma, rúcula, tomate seco
Salada caprese (tomate-cereja, muçarela de búfala e manjeriço) V	Pão integral com atum, alface e tapenade
Salada de batata, maionese dijon e cebola-roxa V	Pão integral com ricota, cenoura e linhaça V
Salada de soja em grão com queijo de cabra e tomate-cereja V	

ESCOLHA UMA SOBREMESA

- Cookies com chocolate
- Brownie
- Brigadeiro branco

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

BUFFET

Preços para duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

BUFFET SUGESTÃO DO CHEF

- Seleção de pães da nossa padaria
- Mesa de antepasto com molhos e condimentos
- 5 opções de saladas e entradas
- 3 opções de proteínas
- 4 opções de acompanhamentos
- 1 opção de massa
- 5 opções de sobremesas e de frutas da estação

BRL186 *Per Guest*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

MONTE SEU PRÓPRIO BUFFET

R\$210 por pessoa **Preços para duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

ESCOLHA CINCO SALADAS

Item adicional | R\$ 5 por pessoa *Inclui mesa de antepasto, queijos, frios e cesta de pães (integral e branco)*

Aspargos, ervilha-torta com ervas, mix de cogumelos frescos e amêndoas tostadas **VGN GF CN**

Broto de feijão, cenoura à julienne, manga verde e óleo de gergelim **VGN GF**

Carpaccio de pupunha com redução de maracujá e paçoca **VGN GF**

Ceviche de peixe branco clássico com tortilha de milho **GF**

Ceviche misto (frutos do mar e peixe), cubos de abacate, leite de coco e coentro **GF**

Coração de alcachofra com vinagrete de funcho **VGN GF**

Cuscuz marroquino ao curry, caponata de legumes e castanha-do-pará **VGN GF CN**

Lascas de bacalhau, pupunha assada com melão e azeitonas marinadas **GF**

Pastrami ao tonnato com tomate-cereja e alcaparras **GF**

Quinoa, manga, castanha-de-caju, coentro **VGN GF CN**

Romana baby, tofu, pepino em lâminas e geleia de pimenta **VGN**

Salada caprese (tomate-cereja, muçarela de búfala e manjeriço) **V GF CN**

Salada de batata, maionese Dijon e cebola- roxa **V**

Salada de camarão, aipo, maçã-verde e nozes **CN**

Salada de figos marinados ao porto, gorgonzola e rúcula **V**

Salada de soja em grão com queijo chevrotin e tomates-cereja **V GF**

Salada niçoise (atum, ovo de codorna e vagem) **GF**

ESCOLHA UMA MASSA OU UM RISOTO

Item adicional | R\$ 12 por pessoa

Risoto de abóbora com queijo de cabra **V GF**

Risoto de cogumelos trufados **V GF**

Risoto de tomate seco com rúcula **V GF**

Risoto de limão-siciliano **V GF**

Risoto de pera e queijo brie **V GF**

Ravióli de queijo de cabra com cebola caramelizada com manteiga de sálvia **V**

Ravióli de ricota com molho pomodoro **V**

Penne à putanesca **V**

Rigatoni com ragu de linguiça calabresa

Farfalle com pesto de manjeriço e muçarela de búfala **V CN**

Salada Panzanella **V**

Salada de polvo com molho à campanha e tangerina **GF**

ESCOLHATRÊS PRATOS PRINCIPAIS

Item adicional | R\$ 25 por pessoa

Bacalhau à portuguesa

Badejo com molho mediterrâneo

Dourado em redução de cajá

Moqueca baiana de peixe

Namorado grelhado ao molho de mariscos **GF**

Salmão com molho cítrico **GF**

Costelinha de porco glaceada com melaço, laranja e alecrim

Fraldinha grelhada com chimichurri

Maminha confitada ao próprio molho

Medalhão de mignon com molho de cogumelos

Paleta de cordeiro assada com alecrim e vinho branco

Picadinho feito na cerveja preta

Picanha grelhada com lascas de alho frito e tomilho

Coxa e sobrecoxa de frango desossada em crosta de ervas

Filé de frango grelhado com molho de mostarda em grãos

Frango oriental

Galeto assado com molho à campanha

Supremo de frango recheado com ricota e nozes **CN**

ESCOLHA QUATRO ACOMPANHAMENTOS

Item adicional | R\$ 8 por pessoa

Arroz com amêndoas **VGN**

Arroz com ervilha e hortelã **VGN**

Batata-baroa gratinada **V**

Batata calabresa assada com alecrim e alho confitado **VGN**

Batata-doce rústica com melaço e flor de sal **VGN**

Farofa de mandioca biju com banana e ovos **V**

Feijão carioca **VGN**

Feijão tropeiro

Legumes ao vapor com ervas frescas **VGN**

Polenta cremosa com cogumelos **V**

Pupunha assado com gremolata e raspas de limão-siciliano **VGN**

Purê de abóbora com gengibre **VGN**

Purê de batatas com alho-poró **V**

Purê de banana-da-terra **VGN**

Ratatouille **VGN**

ESCOLHA CINCO SOBREMESAS

Itens adicionais | R\$ 8 por pessoa *Inclui duas opções de frutas da estação cortadas, café e chá*

Alfajor

- Cheesecake com calda de goiabada
- Mousse de chocolate preto e branco com crumble de baunilha
- Mousse de framboesa
- Panacotta de baunilha com frutas vermelhas
- Profiterole de doce de leite
- Pudim de coco
- Quindim
- Tiramisú
- Torta de chocolate com merengue
- Torta de limão
- Torta de manga
- Torta sacher
- Cocada VGN
- Torta de maracujá
- Brownie de chocolate

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

BUFFET DE FEIJOADA

R\$ 185 por pessoa **Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

SALADAS

Inclui mesa de antepasto, condimentos e cesta de pães (integral e branco)

- Feijão fradinho com queijo coalho e coentro **V**
- Carpaccio de abacaxi grelhado com mel e canela **VGN**
- Abóbora assada com queijo de cabra e semente de girassol **V**
- Salada Caesar

FEIJOADA

- Caldinho de feijão
- Feijão
- Paio
- Calabresa
- Lombo

Costela
Bacon
Carne seca

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco VGN
Banana à milanesa V
Couve à mineira VGN
Aipim frito VGN
Farofa de banana com bacon
Peito de frango grelhado
Linguiça acebolada
Carré de porco

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

BUFFET BRASILEIRO

R\$ 195 por pessoa **Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

SALADAS

Inclui mesa de antipastos, mix de folhas verdes e molhos

Seleção de queijos brasileiros e frios variados
Quiabo com queijo coalho grelhado e amendoim VCN
Salada de batata baroa com cebola roxa e pimenta biquinho V
Ovos cozidos com azeite de ervas
Pupunha com molho de manteiga de garrafa e ervas V

GUARNIÇÕES

SOBREMESA

Cocada VGN
Brigadeiro
Pudim de leite
Romeu & Julieta
Frutas laminadas VGN

PRINCIPAIS

Caldeirada de frutos do mar
Picanha grelhada ao molho a campanha
Costelinha suína acebolada
Frango com quiabo

SOBREMESAS

Feijão tropeiro
Couve à mineira VGN
Polenta caipira VGN
Legumes salteados na manteiga V
Arroz branco VGN
Farofa rica

Cocada VGN
Quindim
Brigadeiro
Beijinho
Frutas da estação VGN
Pudim de leite condensado

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

BUFFET ITALIANO

R\$ 195 por pessoa **Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

SALADA
<i>Inclui mesa de antipastos, mix de folhas verdes e molhos</i>
Seleção de queijos e frios
Panzanella
Carpaccio de filet com alcaparras, parmesão e molho de mostarda
Caponatta de berinjela
Salada de alcachofra com cogumelos trufados
Salada de rúcula com nozes, pera, gorgozola e mel
Tomate assado em crosta de queijo de cabra

PRATOS PRINCIPAIS
Saltimboca de filet ao molho de manteiga com salvia
Filet de frango a parmeggiana
Dourado grelhado ao molho mediterrâneo

MASSAS E RISOTOS
Massas: Penne, rigatoni e gnocchi
Molhos: Bechamel, pomodoro e bolonhesa
Risotos: Cogumelos e tomate seco com rúcula

ACOMPANHAMENTOS
Legumes direto da grelha
Polenta cremosa trufada

SOBREMESAS

- Strudel de maçã
- Tiramissu
- Panacota de frutas vermelhas
- Creme de baunilha
- Semifredo de pistache

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

BUFFET CHURRASCO

R\$ 250 por pessoa **Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

SALADAS

Inclui mesa de antepasto, condimentos e cesta de pães (integral e branco)

- Feijão fradinho com queijo coalho e coentro **V**
- Salada de batata **V**
- Abóbora assada com queijo de cabra e semente de girassol **V**
- Salada Caesar **V**

CARNES

- Linguiça toscana
- Picanha grelhada
- Fraldinha
- Assado de tira
- Costela suína
- Asinha de frango

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco **VGN**
- Feijão tropeiro
- Pão de alho
- Queijo de coalho
- Farofa de banana
- Molho campanha **VGN**

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

SOBREMESAS

- Cocada **VGN**
- Brigadeiro
- Pudim de leite
- Romeu e Julieta
- Frutas laminadas **VGN**

BUFFET BUTECO

R\$ 205 por pessoa **Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

SALADAS

Inclui mesa de antipastos, mix de folhas verdes e molhos

Provolone e salaminho com azeitonas

Ovos de codorna temperado

Salada de batata com salsicha alemã

Salada de pupunha com amendoim e alcaparras **VGN CN**

Quiabo com queijo coalho e coentro **V**

PRATOS PRINCIPAIS

Picanha acebolada

Costelinha suína frita

Linguiça apimentada

Frango à passarinho

Isclas de peixe empanado

Bobó de camarão

GUARNIÇÕES

Baião de dois

Farofa crocante de cebola **V**

Seleção de salgadinhos (coxinha, kibe, bolinha de queijo, empadinha e bolinho de bacalhau)

Seleção de petiscos (mandioca frita, torresmo e polenta frita)

Seleção de pastéis (carne e queijo)

SOBREMESAS

Pudim de leite condensado

Quindim

Cocada **VGN**

Brigadeiro e Beijinho

Frutas da estação

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

MASTERCHEF

Serviço de saladas e sobremesas em estilo Buffet, com pratos principais elaborados e confeccionados pelos convidados com um Chef à disposição para instruir e tirar dúvidas R\$ 205 por pessoa R\$ 1500 chef à disposição **Mínimo de 10 pessoas | Máximo de 25 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

ENTRADA

Buffet de saladas composto de mesa de queijos, frios e antipastos, saladas compostas, pães e molhos

PRINCIPAL

Chef faz uma demonstração e os participantes elaborarão seus próprios risotos ou pizzas com os toppings diversos que ficam à sua disposição.

SOBREMESAS

Buffet de sobremesas composto com 4 tipos de sobremesas e frutas da estação.

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

WORKING LUNCH

R\$ 158 por pessoa **Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

WORKING LUNCH

Mesa de antepasto com molhos e condimentos

2 opções de saladas e entradas

2 tipos de sanduíche

2 tipos de proteínas (frango, peixe ou carne suína)

2 opções de acompanhamentos

1 opção de massa

3 opções de sobremesas e de frutas do dia

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

EMPRATADO

Preços para duas horas de serviço | Mínimo de 20 pessoas 3 TEMPOS | R\$ 205 por pessoa | entrada – prato principal – sobremesa 4 TEMPOS | R\$ 260 por pessoa | entrada – sopa ou massa – prato principal – sobremesa Prepare seu próprio menu com as opções abaixo **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

ESCOLHA UMA ENTRADA

Salada caprese com burrata, tomate-cereja confit, pesto de manjerição e crouton de foccacia **V**

Carpaccio de pupunha com quinoa, manga, camarão e coulis de maracujá

Presunto cru, pera ao vinho tinto, gorgonzola, rúcula e truile de

SOPA

Creme de mandioca com crispy de carne-seca ao pesto de coentro **GF**

Creme de abóbora com queijo cremoso e hortelã **V GF**

Cappuccino de cogumelos **V GF**

parmesão

Tartar de salmão, vinagrete de abacate e manga, tortilha de milho e mix de brotos

Carpaccio de filé-mignon, rúcula, queijo grana padano e alcaparras ao molho de mostarda

Ceviche clássico, crispy de batata-doce e mix de brotos

Tataki de atum sobre creme de abacate picante e vinagrete de tomate **GF**

RISOTTO OU MASSA

Risoto negro de frutos do mar

Risoto de abóbora com queijo de cabra e azeite de ervas **V**

Risoto de muçarela de búfala com presunto parma ao pesto de rúcula **CN**

Ravióli de gorgonzola com pera ao molho de mascarpone **V**

Lasanha de frutos do mar

ESCOLHA UM PRATO PRINCIPAL

Filé-mignon em crosta de cogumelos com gratin de batata-baroa com alecrim e parmesão ao molho de vinho tinto

Picanha grelhada com batata rústica com alecrim, farofa crocante de castanha-do-pará e molho à campanha

Maminha confitada com purê de batata rústico com parmesão e óleo de trufa ao molho de shimeji

Paleta de cordeiro braseada com minilegumes assados, crocante de menta e parmesão ao molho de vinho do porto

Salmão grelhado com risoto de limão-siciliano e aspargos ao molho beurre blanc

Filé de dourado em crosta de castanhas com purê de cará e molho de moqueca **CN**

Filé de dourado com purê de banana-da-terra, farofa crocante de castanha e molho de cajá **CN**

Bacalhau em crosta de azeitona preta com purê de batata ao velouté de pimentão vermelho

Peito de frango recheado com cogumelos ao molho curry e risoto de amêndoas **CN**

Galeto grelhado ao molho de limão com purê de batata-baroa e espinafre salteado

SOBREMESA

Inclui café e chá

- Cremoso de chocolate com merengue crocante
- Cheesecake de frutas vermelhas
- Crème brûlée de doce de leite
- Opera de chocolate
- Mousse de coco e cremoso de maracujá

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

Coquetel

Valores por uma hora de serviço | Segunda hora: 50% do preço por pessoa Mínimo de 15 pessoas 4 ITENS | R\$ 60 por pessoa (variedade) 5 ITENS | R\$ 75 por pessoa (variedade) 6 ITENS | R\$ 90 por pessoa (variedade) **Elabore seu próprio menu com as opções abaixo** *Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.

FRIOS

- Aspargos envoltos em presunto cru **GF**
- Queijo de cabra com praliné de amêndoas **V GF CN**
- Tartar de salmão com manga e abacate **GF**
- Espetinho de minicaprese **V GF CN**
- Ceviche de namorado com redução picante de tangerina **GF**
- Figo com mousse de gorgonzola e redução do Porto **V GF**
- Tartar de mignon com chips de banana-da-terra **GF**
- Rolinho de pupunha com manga, camarão e coentro **GF**
- Rolinho de pepino com sour cream e salmão defumado
- Carpaccio de carne com tapenade de azeitona e parmesão na torrada de brioche

BRL65 Per Guest

QUENTES

- Bolinho de bacalhau com creme de nata
- Camarão empanado com coco
- Croquete de carne-seca com molho de alho crocante
- Croquete de cordeiro com molho de mostarda
- Dadinho de tapioca com melaço de cana **V**
- Espetinho de picanha ao chimichurri
- Minicoxinha de frango
- Minipastel de bobó de camarão
- Minipastel de queijo com pupunha **V**
- Miniquiche de queijo brie e damasco **V**
- Queijo coalho frito com redução de goiabada e paçoca **V**
- Creme de baroa com pesto de coentro
- Tapioca recheada com carne-seca e requeijão

BRL72 Per Guest

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

PACOTES DE COQUETEL

Preços para duas horas de serviço | Mínimo de 20 pessoas para o buffet **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

COQUETEL I

3 horas de serviço

2 horas de 3 itens frios e 3 itens quentes

1 hora de estação de massa ou 2 itens de mini porção

1 hora de 3 itens de sobremesa

BRL220 *Per Guest*

COQUETEL II

4 horas de serviço

2 horas de 3 itens frios e 3 itens quentes

2 horas de estação de massa ou 2 itens de mini porção

1 hora de 3 itens de sobremesa

BRL290 *Per Guest*

COQUETEL III

4 horas de serviço

2 horas de 3 itens frios e 4 itens quentes

1 hora de mesa de frios e antepastos

2 horas de estação massa ou 3 itens de mini porção

1 hora de 3 itens de sobremesa

BRL330 *Per Guest*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

COQUETEL BOTEÇO

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 20 pessoas R\$ 220 por pessoa **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

PETISCOS

Provolone e salaminho com azeitonas

Ovos de codorna temperados

Salsicha alemã com grãos de mostarda

COQUETEL

Picanha ao molho campanha com farofa

Espetinho de linguiça e queijo coalho

Asas de frango à passarinho

Azeitonas

Mix Nuts

Coxinha

Bolinha de queijo

Bolinho de bacalhau

Seleção de pastéis: Queijo e carne

MINI PORÇÕES

Bobó de camarão

Baião de dois

Iscas de peixe empanados com vinagrete de pimenta biquinho

SOBREMESAS

Quindim

Cocada VGN

Brigadeiro

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

Mini Porções

Acompanhamento para o coquetel | **Preços para uma hora de serviço Segunda hora:** 50% do preço, por pessoa | Mínimo de 15 pessoas **2 ITENS** | R\$ 65 por pessoa**3 ITENS** | R\$ 80 por pessoa**4 ITENS** | R\$ 95 por pessoa **Crie seu menu com as opções abaixo:** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

MINI PORÇÕES

Picadinho de mignon cozido na cerveja preta e farofa de banana

Polenta cremosa com ragu de linguiça

Polenta cremosa com cogumelos trufados V

Peixe do dia com purê de banana-da-terra e crosta de castanha-do-pará CN

Ragu de cordeiro com cuscuz marroquino

Bobó de camarão

Moqueca de frutos do mar com arroz basmati

Risoto de quinoa com espinafre e castanha-de-caju VGN

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

ESTAÇÕES

Acompanhamento para o coquetel | Preços para uma hora de serviço | Mínimo de 15 pessoas **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS

Inclui mesa de antipastos e condimentos / seleção de pães (integral e branco)

Salame italiano, presunto cru, pastrami, mortadela italiana, queijo brie, queijo provolone, queijo gorgonzola e queijo Serra da Canastra

BRL125 *per guest*

ESTAÇÃO DE RISOTO

Serviço volante ou Estação simples *Escolher 2 tipos de risotto*

Cabotia com queijo de cabra **V**

Pupunha defumada com cebola caramelizada **V**

Gorgonzola, nozes e mel trufado **V**

Funghi com ervas **V**

Camarão com abobrinha e limão siciliano

Carne seca e alho poró

Queijo brie e nozes **V**

BRL65 *Per guest*

ESTAÇÃO AO VIVO DE RISOTTO

Estação ao vivo *Escolha 2 tipos de risotto*

Cabotia com queijo de cabra **V**

Pupunha defumada com cebola caramelizada **V**

Gorgonzola, nozes e mel trufado **V**

Funghi com ervas **V**

Camarão com abobrinha e limão siciliano

Carne seca e alho poró

Queijo brie e nozes **V**

BRL85 *Per guest*

ESTAÇÃO TEMÁTICA

Estação de Tex-Mex

Estação de Poke

BRL96 *per guest*

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Escolher 3 opções

Quindim **GF**

ESTAÇÃO DE MASSAS

Serviço volante ou Estação simples *Escolher 2 tipos de mass*

Penne, Rigatoni, Fettuccine, Spaghetti, Sorrentini de mousse de espinafre, ravioli caprese, panzotti de ratatouille, ravioli de queijo

Brigadeiro	de cabra com cebola caramelizada e ravioli de gorgonzola com pera
Beijinho	
Pudim de leite	Pomodoro, quatro queijos, queijo canastra, scarpato, mascarpone com dill, cr�me de tomate, cogumelos trufados e manteiga de s�lvia
Cocada branca VGN	
Pudim de tapioca	BRL65 <i>Per guest</i>
BRL65 <i>per guest</i>	

ESTAÇÃO DE MASSA AO VIVO

Estão ao vivo *Escolha 3 massas, 3 molhos e 10 toppings*

Penne, Rigatoni, Fettuccine, Spaghetti, Sorrentini de mousse de espinafre, ravioli caprese, panzotti de ratatouille, ravioli de queijo de cabra com cebola caramelizada e ravioli de gorgonzola com pera
Pomodoro, quatro queijos, queijo canastra, scarpato, mascarpone com dill, cr�me de tomate, cogumelos trufados e manteiga de s�lvia
BRL85 <i>Per guest</i>

**All items of the banquet menu are subject to additional 10% service tax*

MENU STAFF

Um menu especial elaborado pelo nosso Chef para os membros da sua equipe. Preços para duas horas de serviço **Mínimo de 15 pessoas | Mais de 30 pessoas** **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

BUFFET
2 tipos de saladas
1 tipo de proteína
1 tipo de massa
2 acompanhamentos
1 sobremesa
Prato de frutas
BRL90 <i>per guest</i>

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados

PACOTE DE BEBIDAS

Preços por hora de serviço | Segunda hora: 50% do preço por pessoa Mínimo de 10 pessoas *Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.

STANDARD

- Água com e sem gás
 - Suco natural (dois tipos)
 - Refrigerantes
- BRL42** per guest

BARRA I

- Água com e sem gás
 - Refrigerantes
 - Suco natural (dois tipos)
 - Cerveja
- BRL57** per guest

BARRA II

- Água com e sem gás
 - Refrigerantes
 - Suco natural (dois tipos)
 - Cerveja
 - Vinho branco standard
 - Vinho tinto standard
- BRL85** per guest

BARRA III

- Água com e sem gás
 - Refrigerantes
 - Fresh juices (two types)
 - Cerveja
 - Vinho branco premium
 - Vinho tinto premium
- BRL98** per guest

BARRA IV

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco natural (dois tipos)
- Cerveja
- Vinho branco standard

BARRA V

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco natural (dois tipos)
- Cerveja
- Vinho branco premium

Vinho tinto standard

.....

Whisky Johnnie Walker Red Label

.....

BRL105 *per guest*

BEBIDAS AO CONSUMO

Jarra de suco natural (1L) | BRL45

.....

Cerveja (330 ml) | BRL20

.....

Red Bull (250ml) | BRL24

.....

Red Bull Sem Açúcar (250ml) | BRL24

.....

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

DESTILADOS

Preços por hora de serviço | Segunda hora: 50% do preço por pessoa Mínimo de 10 pessoas **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

RUM

Bacardi White | BRL180

.....

Bacardi Lemon | BRL180

.....

VODKA

Smirnoff | BRL160

.....

Absolut | BRL330

.....

WHISKY

Johnnie Walker Red Label | BRL390

.....

Johnnie Walker Black Label | BRL530

.....

CACHAÇAS

Vinho tinto premium

.....

Whisky Johnnie Walker Black Label

.....

BRL140 *per guest*

ADICIONE A UMA DAS OPÇÕES DE PACOTE DE BEBIDAS (I A V):

ESPUMANTE | BRL36 per guest

.....

ESTAÇÃO DE CAIPIRINHAS E CAIPIVODKAS | BRL42 per guest

3 tipos de frutas

.....

DRINKS ESPECIAIS | BRL46 per guest

- Gin Tônica Refrescante
- Aperol Spritz

.....

Fazenda Soledade | BRL96

Leblon | BRL185

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*

OPÇÕES DE VINHOS

Mínimo de 10 pessoas **Todos os itens do menu de banquete estão sujeitos a uma taxa de serviço adicional de 10%.*

VINHOS STANDARD

Vinho branco | BRL180 Per bottle
America do Sul

Vinho tinto | BRL225 Per bottle
America do Sul

VINHOS PREMIUM

Vinho branco | BRL240 Per bottle
Europa

Vinho tinto | BRL260 Per bottle
Europa

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre os valores apresentados*



DF Dairy Free CN Contains Nuts GF Gluten Free SF Contains Shellfish VGN Vegan V Vegetarian