GRAND HYATT

GRAND HYATT SAO PAULO

MEETING & EVENT MENUS

CAFÉ DA MANHÃ BUFFET

O clássico buffet de café da manhã com produtos frescos e sustentáveis, com apresentações coloridas e leves, proporcionando ao cliente uma experiência de café da manhã de hotel. Buffet completo Mínimo 20 pessoas, 2 horas de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada

CONTINENTAL

Suco natural de laranja e melancia

Frutas inteiras (3 tipos)

Frutas da estação laminadas (3 tipos) ou salada de frutas da estação

Croissants, folhados e muffins

Sonho recheado com creme de confeiteiro

Pão de milho com peito de frango defumado e cream cheese

Variedade de queijos e frios

Minipão francês e pão de centeio

Manteiga, mel e geleia de frutas

Café, leite, chá e chocolate quente

Água mineral

BRL122 *Per Person*

GRAND

Suco natural de laranja e melancia

Frutas inteiras (3 tipos)

Frutas da estação laminadas (3 tipos) ou salada de frutas da estação

Croissants, folhados e muffins

Lua de mel recheada de doce de leite

Iogurte natural caseiro

Creme de açaí com banana e granola

Minibrioche com ovos mexidos e salmão curado

Minipão francês e pão de centeio

Variedade de queijos e frios

Manteiga, mel e geleia de frutas

Café, leite, chá e chocolate quente

Água mineral

BRL127 *Per Person*

SAMPA

Suco natural de laranja e melancia

Frutas inteiras (3 tipos)

Frutas da estação laminadas (3 tipos) ou salada de frutas da estação

Pão francês

Bolos de banana, fubá, chocolate e cenoura

Croissant com queijo

FIT

Suco natural de laranja e suco verde com gengibre

Frutas inteiras (3 tipos)

Frutas da estação laminadas (3 tipos)

Salada de frutas com hortelã

Creme de açaí com banana

Verrine de iogurte com abacate, morango e granola

Iogurte natural caseiro

Broa caseira

Ovos mexidos

Variedade de linguiças salteadas, batatas e tomates assados

Manteiga, mel e geleia de frutas

Café, leite, chá e chocolate quente

Água mineral

BRL138 *Per Person*

1 tipo de cereal à escolha (corn flakes, sucrilhos, Nescau Ball ou granola)

Leite de amêndoas e leite de soja

Pão de centeio com chia

Pão de Liz (g) e bolo (g)

Peito de peru light, queijo minas fresco e ricota

Cupcake de claras com legumes

Manteiga, requeijão, mel orgânico e geleia de frutas

Café, leite, chá e chocolate quente

Água mineral

BRL138 *Per Person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

CAFÉ DA MANHÃ EMPRATADO

O clássico cardápio de café da manhã repleto de produtos frescos e sustentáveis com apresentações coloridas e leves, proporcionando ao cliente uma experiência de café da manhã de hotel. Mínimo 10 pessoas, 2 horas de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada

CONTINENTAL

Sucos de laranja e melancia

Frutas da estação laminadas (3 tipos) ou salada de frutas da estação

Croissants, folhados e muffins

Pão de leite, minipão francês e pão de centeio

Variedade de queijos artesanais e frios

Manteiga, mel e geleia de frutas

Café, leite, chá e chocolate quente

Água mineral

BRL122 *Per Person*

GO GRAND

Suco de natural de laranja e melancia

Frutas da estação laminadas (3 tipos) ou salada de frutas da estação

Croissants, folhados e muffins

Pão de leite, minipão francês e pão de centeio

Variedade de queijos artesanais e frios

Iogurte natural caseiro, granola e compota de frutas

1 tipo de cereal a escolha (corn flakes, sucrilhos, Nescau Ball ou granola)

Ovos mexidos, batatas, tomates assados e bacon

Manteiga, mel e geleia de frutas

Café, leite, chá e chocolate quente

Leite integral, semidesnatado e desnatado

Água mineral

BRL127 *Per Person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

EXPERIÊNCIAS ESPECIAIS

Itens especiais adicionais estão disponíveis para elevar os buffets de café da manhã existentes. Preços por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada

PANQUECAS, WAFFLES OU RABANADAS

Doce de leite

Mel orgânico

Calda de frutas vermelhas

Creme de chocolate

Açúcar de confeiteiro

Chantilly

BRL27 *Per Person*

ESTAÇÕES AO VIVO OMELETE E TAPIOCA

Presunto

Queijo

Cogumelo

Tomate

Pimentão

Cebola

Cebolinha

Frutas

Chocolate

Doce de leite

BRL44 *Per Person*

ADICIONE AO SEU CAFÉ DA MANHÃ

QUENTES

- Ovos Beneditinos com salmão curado
- Croque monsieur com queijo emmental
- Misto-quente com queijo emmental

FRIOS

- Wrap sem glúten com homus de cenoura, vegetais grelhados e queijo vegano (vg)
- Torradas de pão integral com avocado e cogumelos silvestres tostados (vg)
- Bagel com salmão defumado, cream cheese e tomate marinado

BRL39 *Per item*

Prices are subject to 13% taxable service charge

CHEF'S COFFEE

Parte do programa do menu do dia do Hyatt, nosso Chef´s Coffee foi projetado para facilitar o planejamento do seu evento – e também é a escolha sustentável! Nosso Chef selecionou menus para cada dia para oferecer variedade e garantir que não repetimos opções. 30 minutos de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada

CHEF'S COFFEE

Bolo do dia

Sanduíche do dia

Pão de queijo (apenas para coffee break matinal)

Pão de batata recheado com requeijão (apenas para coffee break à tarde)

Frutas inteiras (3 tipos)

Salada de frutas da estação

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL66 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

COFFEE BREAK CLÁSSICO DA MANHÃ

Os "coffee-breaks" possuem cores vivas, sabores vibrantes, refrescantes e leves ao paladar. Temos opções selecionadas para cada dia da semana, otimizando a produção e evitando o disperdício. 30 minutos de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada

MENU I (SEGUNDA-FEIRA, QUINTA-FEIRA E DOMINGO)

Mini bolo de cenoura com topping de chocolate (v)

Danish de frutas da estação (v)

Mini Eclair de doce de leite

Baguete da casa com coalhada seca, salame e tomate

Pão de queijo (v)

Frutas inteiras (3 tipos)

Salada de frutas da estação

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL 75 Per Person

MENU II (TERçA-FEIRA E SEXTA-FEIRA)

Mini bolo de coco com flocos de coco

Croissant de chocolate

Danish de presunto e queijo

Ciabatta de manjericão, presunto, tomate, alface e queijo emmental

Pão de queijo (v)

Frutas inteiras (3 tipos)

Salada de frutas da estação

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL 75 Per Person

MENU III (QUARTA-FEIRA E SáBADO)

Mini bolo formigueiro com topping de chocolate

Folhado de goiaba

Baguete de cacau com peito de frango defumado, mix de folhas, tomate assado e hummus de cenoura

Mini brioche com salmão defumado e maionese de alcaparra

Pão de queijo (v)

Frutas inteiras (3 tipos)

Salada de frutas da estação

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL 75 Per Person

Prices are subject to 13% taxable service charge

COFFEE BREAK CLÁSSICO DA TARDE

Os “coffee-breaks” possuem cores vivas, sabores vibrantes, refrescantes e leves ao paladar. Temos opções selecionadas para cada dia da semana, otimizando a produção e evitando o disperdício. 30 minutos de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada

MENU I (SEGUNDA-FEIRA, QUINTA-FEIRA E DOMINGO)

Cookies de chocolate

Sonho de doce de leite

Folhado de queijo (v)

Baguette de cenoura com pastrame, cebola, pasta de tomate seco, bacon e relish de queijo azul

Minipão de batata com requeijão

Frutas inteiras (3 tipos)

Frutas da estação fatiadas (3 tipos)

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL 75 Per Person

MENU II (TERçA-FEIRA E SEXTA-FEIRA)

Cookies de aveia (v)

Torta ganache de chocolate meio amargo

Rocambole salgado de calabresa e ervas

Baguete integral com lombo canadense, creme de parmesão e mix de folhas

Minipão de batata com requeijão

Frutas da estação fatiadas (3 tipos)

Frutas inteiras (3 tipos)

MENU III (QUARTA-FEIRA E SáBADO)

Cookies de chocolate branco (v)

Brownie de nozes (v) (n)

Folhado de frango caipira

Baguete tradicional com queijo gouda, presunto magro e homus (v)

Minipão de batata com requeijão

Frutas da estação fatiadas (3 tipos)

Frutas inteiras (3 tipos)

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL 75 Per Person

2 tipos de sucos

Café, chá, leite

Água mineral

BRL75 *Per Person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

Personalize seu coffee manhã e tarde

Este coffee é feito para atender opções selecionadas de acordo com as preferências de cada cliente e evento. Preço por pessoa, mínimo de 20 pessoas 30 minutos de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada

MONTE SEU COFFEE PERSONALIZADO

1 cookie ou barra de cereal

2 doces

1 salgado

2 sanduíches

Frutas da estação fatiadas (3 tipos)

Frutas inteiras (3 tipos)

2 tipos de sucos naturais

Café, chá, leite

Água mineral

BRL97 *Per Person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

ADICIONE AO SEU COFFEE BREAK

Este coffee é feito para atender opções selecionadas de acordo com as preferências de cada cliente e evento Preço por pessoa, mínimo de 20 pessoas Taxa de 13% do serviço é aplicada

DOCES - 1° OPÇÃO

SALGADOS - 1° OPÇÃO

Bolo de banana e canelaBolo de goiabadaBolo de cenouraBolo de cocoBolo de doce de leiteCroissant de chocolateSonho de crème de confeiteiroTota de ganache de chocolate

BRL7 *Per item*

Misto quente com requeijãoDanish de presunto e queijoFolhado de azeitonaFolhado de queijoPão de Beijo (vg)Quiche de alho-poró e queijoPão de milho com peito de peru e cream cheesePão australiano com ricota curada compota de cebola e atumBaguete integral com pasta de tomate seco, queijo prato e pesto de rúculaBaguete com húmus de cenoura, tomate assado e rúcula (vg)Ciabatta com húmus de beterraba, tapenade de azeitona e queijo vegano (vg)

BRL7 *Per item*

DOCES - 2° OPÇÃO

Muffin de baunilha com topim de chocolate com avelãMuffin de chocolate com topim de doce de leiteBrowine de nozesÉclair de doce de leiteFolhado de frutas vermelhasMacarron de chocolate ao leiteMini TiramisúMini creme de chia com coco e coulis de morango (vg)

BRL9 *Per item*

SALGADOS - 2° OPÇÃO

Folhado de frango caipiraPão de batata com cheddarQueijo minas quente com azeite extra virgemPão com queijo vegano com pasta de caju quente (vg)Mini quiche de queijo emmental com baconFolhado de parmesão trufadoBagel com salmão, creme azedo e cebola roxaFoccacia com presunto crú, pesto de tomate e rúculaCroissant com queijo minas frescoCiabatta de manjericão com queijo vegano e vegetais gralhados (vg)Baguete integral com muçarela de búfala, pastrame e mix de folhas

BRL9 *Per item*

Prices are subject to 13% taxable service charge

COFFEE BREAK À LA CARTE

Variedade de produtos disponíveis durante os intervalos da manhã e da tarde. Preço por pesssoa, mínimo de 20 pessoas Taxa de 13% do serviço é aplicada

BRIGADEIRO CLáSSICO DE COLHER

Brigadeiro clássico de colher - Pequena (30 unidades) | BRL108

Brigadeiro clássico de colher - Média (50 unidades) | BRL215

Brigadeiro clássico de colher - Grande (90 unidades) | BRL323

TARTELETTE DE LIMãO OU MARACUJá

Tartelette de limão ou maracujá - Pequena (30 unidades) | BRL185

Tartelette de limão ou maracujá - Média (50 unidades) | BRL309

Tartelette de limão ou maracujá -Grande (90 unidades) | BRL523

FINANCIER DE CHOCOLATE OU FRUTAS VERMELHAS

Financier de chocolate ou frutas vermelhas - Pequena (30 unidades) | BRL139

PROFITEROLES DE BAUNILHA COM CHOCOLATE AO LEITE

Profiteroles de baunilha com chocolate ao leite - Pequena (30 unidades) | BRL139

Financier de chocolate ou frutas vermelhas - Média (50 unidades) | BRL233

Financier de chocolate ou frutas vermelhas - Grande (90 unidades) | BRL416

Profiteroles de baunilha com chocolate ao leite - Média (50 unidades)) | BRL233

Caroline - Vanilla with milk chocolate - Large (90 pieces) | BRL416

FOLHADO SALGADO DE AZEITONA

Folhado salgado de azeitona - Pequena (30 unidades) | BRL63

Folhado salgado de azeitona - Média (50 unidades) | BRL104

Folhado salgado de azeitona - Grande (90 unidades) | BRL169

FOLHADO SALGADO DE QUEIJO PARMESãO

Folhado salgado de queijo parmesão- Pequena (30 unidades) | BRL63

Folhado salgado de queijo parmesão - Média (50 unidades) | BRL104

Folhado salgado de queijo parmesão - Grande (90 unidades) | BRL169

VARIEDADE DE BOLOS, COOKIES BRASILEIROS OU MINIMUFFINS

Variedade de bolos, cookies brasileiros ou minimuffins - Pequena (20 unidades) | BRL90

Variedade de bolos, cookies brasileiros ou minimuffins - Média (40 unidades) | BRL157

Variedade de bolos, cookies brasileiros ou minimuffins - Grande (60 unidades) | BRL234

BROWNIES

Brownies - Pequena (20 unidades) | BRL147

Brownies - Média (40 unidades) | BRL293

Brownies - Grande (60 unidades) | BRL418

MINICROISSANTS

Minicroissants - Pequena (20 unidades) | BRL69

Minicroissants - Média (40 unidades) | BRL117

Minicroissants - Grande (60 unidades) | BRL171

DANISH DE FRUTAS

Danish de frutas - Pequena (20 unidades) | BRL94

Danish de frutas - Média (40 unidades) | BRL177

Danish de frutas - Grande (60 unidades) | BRL248

BANDEJA DE FRUTAS FATIADAS

Bandeja de frutas fatiadas - Pequena (aprox. 1 kg) | BRL83

Bandeja de frutas fatiadas - Média (aprox. 2 kg) | BRL124

Bandeja de frutas fatiadas - Grande (aprox. 3 kg) | BRL171

BANDEJAS DE SANDUÍCHES

BANDEJAS DE SANDUÍCHES - Pequena (20 unidades) | BRL117 Presunto, coalhada seca, queijo emmental, tomate e mix de folhas Peito de frango defumado com requeijão Croissant de presunto e queijo prato Danish de presunto e queijo

BANDEJAS DE SANDUÍCHES - Média (40 unidades) | BRL224

Presunto, coalhada seca, queijo emmental, tomate e mix de folhas Peito de frango defumado com requeijão Croissant de presunto e queijo prato Danish de presunto e queijo

BANDEJAS DE SANDUÍCHES - Grande (60 unidades) | BRL308
Presunto, coalhada seca, queijo emmental, tomate e mix de folhas Peito de frango defumado com requeijão Croissant de presunto e queijo prato Danish de presunto e queijo

BANDEJAS DE SANDUÍCHES DE SALMÃO CURADO COM CREAM CHEESE

Bandeija de sanduíche salmão curado com cream cheese - Pequena (20 unidades) | BRL235

Bandeija de sanduíche salmão curado com cream cheese - Média (40 unidades) | BRL434

Bandeija de sanduíche salmão curado com cream cheese - Grande (60 unidades) | BRL629

PãO DE QUEIJO OU MINICOXINHA

Pão de queijo ou minicoxinha - Pequena (20 unidades) | BRL101

Pão de queijo ou minicoxinha - Média (40 unidades) | BRL185

Pão de queijo ou minicoxinha - Grande (60 unidades) | BRL269

MINIPãO DE BATATA OU MINIQUICHE

Minipão de batata ou miniquiche - Pequena (20 unidades) | BRL185

Minipão de batata ou miniquiche - Média (40 unidades) | BRL191

Minipão de batata ou miniquiche - Grande (60 unidades) | BRL269

Prices are subject to 13% taxable service charge

À LA CARTE BEBIDAS

Uma variedade de bebidas alcoólicas e não alcoólicas estão disponíveis durante todo o dia. Preço por jarra de 1L Taxa de 13% do serviço é aplicada

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA 300 ML | BRL15 Per Bottle

TÉRMICA DE CAFÉ OU LEITE | BRL46 Per 1L-pitcher

TÉRMICA DE CHÁ | BRL49 Per 1L-pitcher

CÁPSULA NESPRESSO | BRL16 Per Capsule

SUCOS ESPECIAIS (ESTAçãO - ESCOLHER TRêS SABORES | 30 MIN DE SERVIçO)

Energia – abacaxi e gengibre

Relaxante – maracujá, beterraba e couve

Blue Velvet – laranja, couve e cenoura

ÁGUA AROMATIZADA | BRL42 Per 1L-pitcher

SUCO DE FRUTA | BRL50 Per 1L-pitcher

Triple – abacaxi, aipo e gengibre

Power – abacaxi, morango, laranja e mel

Tropical – água de coco e uva verde

Red Velvet – melancia e manjericão

BRL52 *Per Person*

SUPER FIT (ESTAçãO - ESCOLHER TRêS SABORES | 30 MIN DE SERVIçO)

Sistema imunológico – laranja, abacaxi, maçã e gengibre

Antiestresse (n) – morango, pera, banana e amêndoas moídas

Balanceado (n) – banana, suco de laranja, espinafre, cacau em pó, leite de soja e amêndoas moídas

Vegan saudável (n) – banana, suco de laranja, morango, folhas de hortelã, leite de soja e amêndoas moídas

BRL58 *Per Person*

CREMES DE FRUTAS BRASILEIRAS (ESTAçãO - ESCOLHER TRêS SABORES | 30 MIN DE SERVIçO)

Maracujá, leite condensado e frutas exóticas

Papaia, leite de coco, mel, frutas secas e granola

Açaí, banana, iogurte grego, creme de leite e granola

Cupuaçu, creme de leite e nibs de cacau

Abacate, leite ninho, limão e hortelã

Kiwi, banana, creme de amêndoas e manjericão

BRL25 *Per Person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

BUFFET DO DIA

Parte do cardápio do dia do Hyatt, nosso almoço do dia foi projetado para facilitar o planejamento do seu evento – e é a escolha sustentável também! Nosso Chef selecionou menus para cada dia para fornecer variedade e garantir que não estamos repetindo opções. Mínimo de 20 pessoas, Preço por duas horas de serviço Para horas adicionais, será cobrado 50% adicional, por pessoa, por hora Por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada Inclui mesa de café e chá

DAILY BUFFET

2 tipos de pães

3 tipos de saladas

Condimentos & molhos

2 proteínas (frango, carne ou peixe)

2 acompanhamentos

1 massa

2 sobremesas

3 tipos de frutas da estação fatiadas

BRL196 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge.

BUFFET DO CHEF´S

O buffet oferece estação de saladas em que sempre uma das opções é individual, reduzindo o disperdício. Além disso, o menu possui algumas estações ao vivo, onde proporcionamos a interação entre os Chefs e os clientes que finalizam alguns dos pratos no momento do serviço. O número ao lado do tipo de prato expressa a quantidade que pode ser selecionada Mínimo de 20 pessoas Preço por duas horas de serviço Para horas adicionais, será cobrado 50% adicional, por pessoa, por hora Por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada Inclui mesa de café e chá

PÃES

Focaccia

Pão de grãos

SALADAS (3)

Salada de arroz selvagem com pupunha, damasco, salsão, azeite, pimenta rosa e amêndoas (v)

Salada de frutos do mar com rabanete crocante, erva-doce e ervilha torta (lf)

Salada de alcachofra, pepino, queijo de cabra e azeitonas pretas marinadas com ervas frescas (v)

Salada de grão-de-bico com peixe curado, cebola roxa, pimentões e ervilha fresca (lf)

Salada de quinoa com castanha-do-pará, cenoura, pepino, repolho roxo e brócolis (v)

Salada de massa trofie com provolone, azeitonas, pimentão vermelho, manjericão e camarão ao forno (lf) (g)

Salada de espinafre com frango defumado, semente de linhaça, couve-flor marinada com iogurte grego (lf)

Salada de legumes grelhados com pesto de tomate fresco e nozes tostadas

Salada de Roast Beef com mix de folhas verdes, tomate confit, picles de cebola roxa ao molho caeser e lascas de parmesão

Salada de palmito e tomate-cereja, ricota e ervas ao molho de azeite de limão (v)

Salada Panzanella, tomates, pepino, manjericão, focaccia, molho de vinagre de vinho tinto (v)

Niçoise com batata, vagem, tomate, atum, pimentão e ovo de codorna (g)

Salada de bacalhau, tomate, cebola-roxa, pimentão assado, azeitonas pretas e alcaparras (g)

Cevada, queijo minas padrão, tomate, avocado, castanha, hortelã e rabanete (v)

Salada de mix de folhas, abacate, laranja, aspargos e amêndoas (v)

CONDIMENTOS & MOLHOS

Parmesão | Bacon | Croûtons | Azeitonas marinadas | 5 condimentos Molho francês | Molho do dia | Molho mostarda Azeite de oliva | Vinagre balsâmico | Vinagre de vinho branco e tinto Tabasco

PRATOS PRINCIPAIS (2)

Filé de pirarucu com chermoula de pimentão e coentro

Filé de Saint Peter ao molho cremoso com mexilhão e camarões no azeite

Pescada com especiarias e vinagrete de banana-da-terra

Filé de coxa de frango em crosta de parmesão e ervas ao bechamel e alho-poró

Chester assado ao cítrico com flocos de milho e frutas secas

Supremo de frango com recheio de ricota e bacon ao molho de mostarda antiga

Costela bovina assada com molho poivre e tomates confitados

Maminha braseada ao vinho com cebola caramelizada

Fraldinha grelhada, ao molho de chalotas frescas

Picadinho à brasileira com cenoura, bacon, mandioquinha

Contra-filé assado em baixa temperatura ao campanha com balsâmico

Picanha de suína defumada com vinagrete de cebola-roxa e pimenta biquinho

Moqueca baiana de tilápia de peixe com farofa de urucum

Chuck steak defumado a baixa temperatura ao Dry Rub

Galeto ao forno com especiarias sobre feijão-fradinho e molho campanha

Filé de salmão grelhado ao limão e manteiga com salte de erva-doce

MASSA OU RISOTO (1)

Penne ao pomodoro e tapenade de azeitonas

Risoto de abóbora defumada com queijo provolone (v)

Ravióli de tomate seco e muçarela, molho de tomate fresco (v)

Risoto de açafrão da terra e ervilha fresca (v)

Massa seca sem glúten e sem lactose com bolonhesa de carne de soja (vg)

Risoto de funghi com azeite de trufa

Nhoque de batata com molho de queijo e alho-poró (v)

Nhoque de espinafre ao bechamel com castanhas tostadas (n)

Ravióli de vegetais ao creme de tomate

Tortelli de mussarela ao sugo com tapenade de azeitonas (v)

Fusili com ragu de linguiça portuguesa e erva-doce (v)

Farfalle ao creme de limão siciliano e salmão curado

ACOMPANHAMENTOS (2)

Vegetais salteados (v) (g)

Brócolis e alho negro doce (v) (g)

Ragu de berinjela, abobrinha e tomate com purê de grão-de-bico (v)

Gratin de couve-flor e brócolis com fondue de queijo (v)

Legumes da estação ao vapor com azeite (v)

Raízes brasileiras da estação assadas com mel ao cítrico (v) (g)

Gratin de batata com bechamel e parmesão (v) (g)

Batata-doce assada com alecrim e alho (v) (g)

Minibatatas salteadas com cogumelos e especiarias (v) (g)

Purê de mandioquinha amanteigada (v) (g)

Purê de batata com alho-poró (v) (g)

Polenta cremosa com gorgonzola (v) (g

Arroz de pato “carreteiro” com chorizo

Arroz selvagem com castanha, ervilha torta e cenoura (n) (g)

Cuscuz marroquino com vegetais, hortelã e damasco (v)

APPETIZERS (2)

Pupunha e cogumelos ao vinho Chardonnay e sementes de coentro (v)

SOPA (1)

Sopa de abóbora assada, pesto de manjericão (v)

Sopa de tomate assado, croûton de tapenade de azeitonas

Caprese - tomates e muçarela com pesto de manjericão (v)

Torta brie com mel trufado

Quiche de vegetais e queijo minas padrão (v)

Torta brie com geleia de damasco

Quiche de alho-poró, queijo emmental e bacon (lorraine)

Torta de frango, palmito e ervilha (v)

Cuscuz paulista com sardinha e relish de tomate

Ceviche de camarão, leite de coco, carambola, tomates e coentro

Pastrami e presunto copa com frutas secas e compota de figos

Ceviche de peixe branco, leite de coco, cebola-roxa, batata-doce, pimentões, milho crocante e limão galego

Presunto de Parma, melão, figos e frutas secas

Rosbife de maminha com pasta de pimentão vermelho (Muhammara) e alcaparrões

Lâminas de pupunha marinadas com melão, figos e frutas secas (v) (g)

Rillette de salmão com picles de pimenta-jalapenho e cebolinha com creme azedo

Carpaccio de carne, queijo parmesão e molho de cebola caramelizada com mostarda

SOBREMESAS

Torta de limão com merengue italiano

Torta crostata de maçã

Torta de maracujá com merengue italiano

Cheesecake de morango

Cocada de forno com doce de leite

Mousse de frutas vermelhas com creme de baunilha

negras (v)

Canja de galinha (g)

Creme de batata, alho-poró e ervilhas frescas (v)

Creme de cenoura com queijo coalho e gengibre (v) (g)

Sopa de legumes com risoni e manjericão (v) (g)

Creme de palmito com azeite de urucum (v) (g)

Sopa de feijão-branco, bacon com vegetais e tomate fresco (vg)

BUFFET DO CHEF

BRL237 *Per person*

Creme de chia ao leite de coco, e frutas vermelhas (g) (v) (lf)

Torta de ganache de chocolate com laranja (n)

Panacotta de capim-santo e compota de frutas vermelhas

Torta mousse de chocolate (v)

Bolo Red Velvet

Brownie de chocolate com nozes (n)

Bolo fudge de chocolate amargo

Mousse de manga com frutas vermelhas

Bolo crocante de chocolate

Pudim de leite

Éclair com creme de avelãs

Crème brûlé de baunilha

Crème brûlé de pistache

Mousse de chocolate branco com manga e limão

OPÇÃO DE PRATO PRINCIPAL COM ADICIONAL DE

Bacalhau à portuguesa no azeite, pimentões, batatas, cebola

Namorado em crosta de gergelim ao vinagrete de shoyu com mexilhões

Filé de salmão com presunto de Parma, ao limão siciliano e aspargos

Filé mignon grelhado ao corte com salteado de cogumelos silvestres ao demi glace

Picanha assada inteira com manteiga de alho, salsa e farofa de banana

Paleta de cordeiro braseada ao molho provençal, azeitonas, tomate e castanha-do-pará

BRL51 *Per item*

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU DE FEIJOADA

Nossos buffets temáticos criam uma sinergia gastronômica com os clientes e oferecem diversidade cultural com diferentes tipos de menus. Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis Mínimo de pessoas: 50 Taxa de 13% do serviço é aplicada Estação ao vivo de leitão à pururuca | R$ 50 por pessoa

PÃES

Pães caseiros e manteiga

SALADAS

Salada de abóbora com jiló, camarão, coentro e cebolinha

Salada de pimentões marinados e cebola-roxa (v)

Pupunha assada com campanha, julienne de erva-doce e castanha tostada (n)

Salada de batata com maionese verde e crisp de bacon

Salada de milho com frango desfiado, cogumelos, cenoura e ervilha fresca

Folhas variadas da estação

CONDIMENTOS & MOLHOS

Azeitonas marinadas | Tomate seco | Ovo de codorna | Croûtons | Condimentos | Bacon crocante Vinagrete de limão | Molho de ervas | Vinagrete de tomate e cebola Azeite de oliva extra virgem | Vinagre balsâmico | Vinagre de vinho branco e tinto

FEIJOADA COMPLETA

Carne-seca

Língua

Costelinha de porco

Lombo de porco

Linguiça

Calabresa defumada

Linguiça paio

Torresmo

Bisteca

Supremo de frango assado

Feijão-preto

Banana frita

Mandioca frita

Polenta frita (v)

Arroz branco (v)

Farofa com bacon

Couve refogada com alho crocante (v)

SOBREMESAS

Frutas da estação fatiadas

Cocada de corte

Torta Romeu e Julieta (queijo minas e goiabada)

Quindim

Pudim de leite condensado

Brigadeirão

Frutas em calda

BRL270 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU BRASILEIRO

Nossos buffets temáticos criam uma sinergia gastronômica com os clientes e oferecem diversidade cultural com diferentes tipos de menus. Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis Mínimo de pessoas: 50 Taxa de 13% do serviço é aplicada Estação ao vivo de picanha ao corte | R$ 50 por pessoa

PÃES

Pão francês e pão de linguiça

ENTRADAS

Salada de feijão-manteiguinha, camarão e vinagrete de coentro (v)

Salada de batata, mandioquinha, cenoura e maionese de verde (v)

Salada de tomate, palmito, cebola-roxa , vagem e castanha-do-pará (v)

Cuscuz paulista com açafrão-da-terra, camarão, sardinha e ovos (lf)

Pupunha assada com castanhas, rabanete crocante, limão

galego com especiarias (v) (n)

Folhas da estação

SALADAS & CONDIMENTOS

Tomate | Pepino | Condimentos | Ovo de codorna | Azeitonas verdes marinadas Azeite extra virgem | Vinagre balsâmico | Vinagre de vinho tinto e branco

QUEIJOS & CHARCUTARIA

3 tipos de queijo mineiro

Frios curados

Melaço

Goiaba cascão

Doce de leite

PRATOS PRINCIPAIS

Costelinha de porco assada com canjiquinha mineira e couve crispy

Maminha assada no alho crocante e pimenta-rosa, farofa de bacon e ovo

Filé de pirarucu ao molho campanha de pimenta-biquinho, farofa de banana

Bobó de camarão na moranga (lf)

Galinhada caipira à mineira

Raízes assadas, inhame, batata-doce roxa e mandioquinha no azeite (v) (g)

Mandioca assada com manteiga de garrafa (v) (g)

Caldo verde com torradas

SOBREMESAS

Frutas da estação fatiadas

Brigadeiro de colher

Beijinho de colher

Cocada de forno com doce de leite

Pudim de leite

Ambrosia com canela

Quindim

Verrine de queijo com goiabada

BRL270 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU ITALIANO

Nossos buffets temáticos criam uma sinergia gastronômica com os clientes e oferecem diversidade cultural com diferentes tipos de menus. Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis Mínimo de pessoas: 50 Taxa de 13% do serviço é aplicada Estação ao vivo de stinco tradicional | R$ 50 por pessoa

PÃES

Pão ciabatta, focaccia e grissini

ENTRADAS

Panzanella de tomate, cebola e pepino com vinagrete de vinho tinto (v)

Salada de trofie com ricota curada, vagem, limão siciliano e azeite (v)

Salada de alcachofra, erva-doce ao balsâmico com lulas salteadas

Salada de tomate com muçarela - caprese (v)

Carpaccio de carne, lascas de parmesão, rúcula e molho de mostarda antiga (g)

Prosciutto com figo assado e gorgonzola

SALADAS & CONDIMENTOS

Folhas da estação

Frutas secas

Caponata de berinjela | Vegetais grelhados | Azeitonas marinadas l Condimentos Molho italiano |Molho de limão siciliano Azeite extra virgem | Vinagre balsâmico| Vinagre de vinho tinto e branco

QUEIJOS & CHARCUTARIA

Salame italiano

Copa curada

Presunto de Parma

Queijo grana padano

Queijo gorgonzola

PRATOS PRINCIPAIS

Peixe do dia em papillote, erva-doce, tomate, azeitonas

Saltimbocca com manteiga de sálvia

Frango à caçadora com cenoura, bacon e cogumelo fresco

Lasanha tradicional à bolonhesa

Penne ao molho de linguiça toscana, semente de erva-doce

Almôndegas italianas ao molho sugo com pesto de manjericão (v) (g)

Risoto de cogumelos silvestres com tartufo (v) (g)

Legumes da estação (v)

SOBREMESAS

Tiramisù clássico

Crostata de amêndoas com calda de baunilha

Panacota de frutas vermelhas

Peras ao vinho tinto e branco

Zeppole de baunilha com cerejas

Cannoli de limão siciliano com pistache

BRL270 *Per person*

Minestrone com torradas e azeites

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU AMÉRICA LATINA

Nossos buffets temáticos criam uma sinergia gastronômica com os clientes e oferecem diversidade cultural com diferentes tipos de menus. Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis Mínimo de pessoas: 50 Taxa de 13% do serviço é aplicada Estação ao vivo de ceviche de frutos do mar | R$ 50 por pessoa

PÃES

Pão de cereal e pão de milho

ENTRADAS

Guacamole e nachos (v) (g)

Ceviche de banana-da-terra com leite de coco (v)

Sopa paraguaia (torta de milho com cebola caramelizada)

Empanada de carne e molho campanha

SALADAS & CONDIMENTOS

Salada de quinoa com cebola, rabanete e salsa verde

Salada de batata com camarões e creme azedo

Salada de repolho roxo e branco com frango, maionese verde e tomate

Lombo de porco desfiado com milho, pimenta dedo-de-moça, manga e coentro

Folhas da estação (2 tipos)

Tomate | Pepino | Milho | Condimentos | Ovo de codorna | Azeitonas marinadas Azeite extra virgem | Vinagre balsâmico | Vinagre de vinho tinto e branco

QUEIJOS & CHARCUTARIA

Queijo da canastra

Copa Curada

Queijo de cabra

Salame Chorizo

Cantimpalo

Melaço

Geleia de figo com mostarda

PRATOS PRINCIPAIS

Bife de chorizo ao chimichurri

Peixe assado na folha de bananeira ao molho de frutos do mar

Costelinha suína defumada com barbecue

SOBREMESAS

Frutas da estação fatiadas

Churros de doce de leite

Alfajores de doce de leite

Pastel de choclo (escondinho de milho com carne, azeitonas e ovos)

Batatas assadas com queijo cheddar e bacon crocante

Chile de feijão-vermelho (tortilhas à parte)

Legumes com especiarias (v)

Pupunha e mandioca com azeite de cúrcuma

Baião de dois e farofa de banana

Doce de abóbora com coco fresco ralado

Brigadeiro cremoso

Bolo de chocolate

Cocada de corte tradicional de coco queimado

BRL270 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU

Os menus possuem novas apresentações, com linhas assimétricas, cores e sabores marcantes, assim como a cidade de São Paulo. Preço por pessoa, por prato Taxa de 13% do serviço é aplicada Inclui pão e manteiga e estação de café, chá

ESCOLHA UM PRATO DE CADA SEÇÃO

Entrada ou salada, prato principal e sobremesa | BRL248 Per Person

Entrada ou salada, massa ou risoto, prato principal e sobremesa | BRL287 Per Person

Salada ou entrada, 2 opções de prato principal e sobremesa | BRL298 Per Person

SALADAS

Salada de pato defumado com mesclun de folhas, ameixa fresca confitada, laranja ao molho de iogurte e dill

Salada de pupunha com tartar de alcachofra, maçã, rúcula, rabanete e vinagrete de caju com castanha-do-pará (v) (g) (n)

Legumes grelhados com tofu, tomate-cereja, folhas frescas, redução de saquê com shoyu e limão galego (v)

Niçoise com batata, vagem, tomate, atum, pimentão e ovos de codorna, vinagrete de azeitonas pretas e mix de brotos

Salada de frutos do mar marinados, tabule de quinoa e mix de ervas com azeite de limão siciliano (lf)

Salada Caesar, bacon, parmesão, croûtons

Salada de aspargos, mix de folhas, atum selado, tomates assados, molho de fromage blanc e hortelã com azeite de oliva

Salada de pupunha assada, tomate-cereja, laranja, mix de folhas, cebola roxa, camarões picantes e brotos

ENTRADAS

Salmão semidefumado, minialface romana, picles de cebola roxa com vinagrete de banana e coulis de manga

Burrata cremosa, texturas de tomates, farofa de azeitona, rúcula e touille de focaccia (g)

Pirarucu curado com óleo de cumaru, aspargos, homus de cenoura e redução de frutas vermelhas

Massa filo com queijo de cabra, mix de folhas, vinagrete de melaço de cana e pé-de-moleque (v)

Carpaccio de carne com molho de mostarda antiga, alcaparras, salada de rúcula, parmesão em lascas e azeite de trufa com crocante de arroz (g)

Quiche de alho-poró com cebola caramelizada, queijo emmental, folhas verdes e pesto de ervas (g)

Quiche de brócolis com queijo de cabra, folhas verdes e redução de balsâmico (v) (n)

Carpaccio de pupunha, tartar de cogumelos, mix de folhas, crispy de arroz-negro com redução de laranja e especiarias (v)

Tataki de atum, molho de cogumelos, alho-poró defumado, tomate-cereja confitado em shoyu, mix de brotos e gengibre

MASSAS E RISOTOS

Risoto de abóbora defumada, queijo provolone com farofa de castanhas e azeite verde (v)

Risoto de arroz-negro com minilegumes orgânicos e espuma de açafrão (v)

Risoto de cogumelo silvestres ao azeite de trufa com tostada de ciabatta (vg)

Tortelli de brie com nozes ao consomê de tomate fresco e redução de balsâmico (g)

Agnolotti recheado de ricota e lascas de limão, molho cremoso, manjericão (v)

Ravióli de muçarela de búfala e manjericão com azeitonas crocantes ao molho de tomate (v)

PRATOS PRINCIPAIS

Galeto ao forno com vegetais, molho de vinho branco com especiarias

Filé de namorado com ratatouille ao provençal, salada de rúcula com tapenade

Filé de salmão, molho de anis-estrelado e laranja, risoto de arroz-negro orgânico, tomate e aspargos verdes (g)

Filé de pirarucu em crosta de farinha de uarini e jambu, purê de mandioquinha ao molho de tucupi e erva-doce

Maminha braseada com tomate confit, risoto de parmesão, rúcula fresca e farofa crocante (g)

Filé de salmão, linguine de pupunha e vegetais, molho cremoso de ervas e nori crocante

SOBREMESAS

Profiterole com crosta de canela, sorvete de doce de leite e creme inglês

Torta de maçã com amêndoas, compota de frutas vermelhas e sorvete de creme

Mousse de coco, calda de maracujá e manga e crumble de chocolate

Cheesecake, compota de frutas vermelhas com manjericão e sorvete de morango

Bolo sacher, mousse de chocolate meio amargo, sorvete de pistache e coulis de frutas vermelhas

Entremet de caramelo e flor de sal, banana flambada, nougatine de amêndoas e creme inglês de baunilha

Ballotine de coxa de frango, recheada com castanhas-do-pará e cogumelos, purê de mandioquinha, cebolinha glaceada (n)

Filé de pescada amarela ao forno, purê de banana-da-terra, molho cremoso de limão-cravo e picles de maxixe

Bife de chorizo defumado a baixa temperatura ao corte, com batata gratin Dauphinois, ao molho poivre e picles de mostarda em grão

Filé mignon, vagem crocante envolto em Parma, purê de inhame e rôti flambado com cachaça

Entremet citron com merengue brûlé e molho de baunilha

Tiramisù de frutas vermelhas com vinho

Gâteau Opéra de café com creme inglês de baunilha

Bavaroise de café, biscuit de joconde, nougatine de amêndoas e creme inglês

Bolo de chocolate gianduia, mousse de avelã, chantilly de chocolate ao leite e sorbet de framboesa

Vacherin de maracujá com frutas frescas

Panacota de iogurte com frutas vermelhas

Paris Brest de avelã com creme inglês de baunilha

Prato de frutas tropicais da estação laminadas

ADICIONAIS

Filé de robalo, purê de mandioquinha, molho acidulado de vermute e azedinha na zeste de bottarga

Coxa e sobrecoxa de pato confitadas, molho ao vinho do Porto e perfume de laranja, purê de batata amanteigada, cenoura orgânica caramelizada com melaço

Denver Black Angus assado ao corte, gratin de batata, farofa trufada com demi-glace de ervas finas

Medalhão de paleta de cordeiro assada a baixa temperatura no seu suco, crosta de ervas, cuscuz de semolina com legumes, ameixas secas, castanhas e hortelã

Medalhão de pernil de vitela braseado, purê de batata-doce e fonduta de queijo ao molho bordelaise

BRL63 *Per item*

SOPAS

Sopa de cenoura com gengibre e croûtons de pão de milho (lf) (g)

Creme de batata e alho-poró com crispy de bacon

Sopa de abóbora defumada, azeite verde e tostada de focaccia (v) (g) (n)

Creme de palmito pupunha, torrada de parmesão e urucum (v)

Creme de mandioquinha com azeite de pimenta calabresa cogumelo shimeji salteados com bacon e cebolinha

Sopa de cebola com conhaque, queijo emmental e croûtons

BRL25 *Per item*

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU

Nossos lunch boxes são personalizáveis e fáceis de servir, basta escolher as opções que deseja oferecer aos seus participantes. Ideal para participantes que vão ao aeroporto ou almoçam nas salas de reuniões. Preços por pessoa, inclui uma garrafa de água ou um refrigerante Taxa de 13% do serviço é aplicada

LUNCH BOX

Entrada e principal ou principal e fruta ou sobremesa | BRL105 Per Person

Entrada, principal, fruta ou sobremesa | BRL115 Per Person

Entrada, principal, fruta e sobremesa | BRL132 Per Person

ENTRADAS

Salada de arroz selvagem crocante com pupunha, damasco, salsão, azeite e pimenta rosa (v)

Salada de grão-de-bico com peixe curado, cebola roxa e ervilha fresca (lf)

Salada de quinoa com castanha-do-pará, cenoura, repolho roxo e brócolis (v)

Salada de massa com provolone, azeitonas, pimentão vermelho, manjericão e camarão ao forno (lf) (g)

Salada de cogumelos, milho, nabo e harussame no gergelim (v)

Niçoise com batata, vagem, tomate, atum, pimentão e ovo de codorna (g)

Batata-doce e abóbora japonesa grelhadas, queijo marinado com azeite de oliva, tomate, cebola e molho de limão (v)

Salada de tomate, muçarela e pesto de manjericão (v) (n)

Salada ratatouille, azeitonas pretas e ervas (v) (g)

Salada de sete grãos, legumes orgânicos, molho de limão e azeite de oliva (v)

PRINCIPAIS

Ciabatta, presunto de porco cozido, tomate, alface, ovo e queijo emmental

Baguete com carne bovina, molho de semente de mostarda, compota de cebola e cogumelos paris

Sanduíche de peito bovino, cebola, tomate seco, bacon e relish de queijo azul

Ciabatta, salmão defumado, cebola-roxa, alcaparras e creme azedo

Wrap de frango marinado com maionese de curry, maçã assada, abacate, tomate e minirrúcula

SOBREMESAS

Tartelete de mousse de maracujá

Mousse de doce de leite

Pudim de leite condensado

Creme de chia ao leite de coco, manga

Mousse de chocolate meio amargo

Brownie

Torta de crumble de maçã

Salada de massa integral, atum, avocado, tomate, rúcula, manjericão, uvas

Quiche lorraine, alho-poró, bacon e queijo emmental

Baguete, ricota, cogumelos Paris salteados, rúcula e tomate seco (v)

Quiche de tomate-cereja, espinafre, queijo de cabra e orégano (v)

Cocada cremosa com doce de leite

FRUTAS

Fruta inteira (banana, maçã ou pera)

Prices are subject to 13% taxable service charge

MENU

Ideal para um almoço / jantar em pé onde no buffet montamos pequenos pratos ou bowls. O cardápio inclui saladas, entradas, sanduíches, massas e sobremesas Mínimo de 20 pessoas Preço por pessoa para duas horas de serviço Taxa de 13% do serviço é aplicada Este serviço é realizado em pé Inclui mesa de café e chá É possível trocar as duas opções de sanduíches por prato principal sem custos extras

ALMOÇO EXECUTIVO

2 saladas, 1 entrada, 1 sanduíche, 1 massa ou risoto, 2 sobremesas | BRL160 Per person

2 saladas, 1 entrada, 2 sanduíches, 1 massa ou risoto, 2 sobremesas | BRL176 Per person

PÃES

Seleção de 2 pães do dia

SALADAS

Ratatouille, manjericão e orégano (v) (g)

Salada tailandesa de frango e menta, harussame, manga, kani, cebola-roxa, tomate e vinagrete de shoyu

Panzanella, tomate, pepino, manjericão, cebola-roxa, croûtons de focaccia e molho de vinagre de vinho tinto (v)

Salada de quinoa com vegetais, avocado e tomate-cereja (g)

Berinjela assada, tomate, cebola e salsinha, limão e azeite de

CONDIMENTOS & MOLHOS

Azeite virgem extra | vinagre de vinho tinto e branco | vinagre balsâmico | Azeitonas marinadas | tomates secos ao sol | legumes grelhados | tomates | pepino Curativo francês

oliva (v) (g)

Coleslaw clássica

Salada de legumes grelhados com pesto de tomate fresco e nozes tostadas

Cevada, queijo feta, tomate, avocado, avelãs, hortelã e pepino (v)

ENTRADAS

Couve-flor estilo grego ao vinho Chardonnay, sementes de coentro (v)

Caprese: tomate e muçarela de búfala com pesto de manjericão (v)

Carpaccio de carne com molho de semente de mostarda

Rillette de salmão e legumes com sour cream (lf)

Quiche de vegetais com queijo de cabra (v)

Quiche de alho-poró, bacon e queijo emmental

Torta de palmito (v)

Frittata de legumes (v)

Ceviche de caju, banana verde, pimentão, cebola-roxa, tomate e coentro (v)

Ceviche de peixe branco, leite de coco e maracujá

MASSAS E RISOTOS

Penne com molho de tomate e tapenade de azeitonas

Risoto de abóbora defumada com queijo provolone (v)

Ravióli de tomate seco e mussarela com molho de tomate (v)

Risoto de açafrão com ervilha fresca

Massa com molho bolonhesa de carne de soja (vg)

Risoto de funghi secchi com azeite trufado

Nhoque de batata ao molho de queijo e alho-poró (v)

Nhoque de espinafre com molho bechamel e castanha-do-pará torrada

Ravióli de ratatouille, molho de tomate e manjericão

Tortelli de mussarela com molho de tomate e tapenade de azeitonas (v)

Fusili com ragu de linguiça portuguesa e sementes de funcho (v)

Farfalle com molho cremoso de limão siciliano e salmão curado

SANDUÍCHES

Ciabatta, tomate, pepino, queijo emmental, hortelã e tapenade de azeitonas pretas (v)

Wrap de ricota e cebolinha, tomate, castanha-do-pará torrada e salada de rúcula (v)

Baguette, ricota, cogumelos salteados, rúcula e tomate seco (v)

Ciabatta, salmão curado, cebola-roxa e maionese de alcaparras

SOBREMESAS

Torta de limão com merengue italiano

Bolo Red Velvet

Cocada cremosa de doce de leite

Bolo crisp com chocolate gianduia

Creme de chia e leite de coco, manga

Wrap de frango marinado, maionese de curry e maçã, cebola-roxa, tomate, rabanete e folhas

Sanduíche de lombo bovino, baguete, molho de semente de mostarda, geleia de cebola-roxa e cogumelos salteados

Sanduíche de peito bovino, cebola, tomate seco, bacon e molho de queijo Azul

Ciabatta, presunto, tomate, alface e queijo emmental

Baguete, salame, cream cheese e mix de folhas verdes

Brownie

Mousse de chocolate meio amargo

Tiramisù

Mousse de manga ao leite de coco e frutas vermelhas

Éclair de chocolate

Inclui 2 tipos de frutas tropicais sazonais fatiadas

OPÇÃO DE PRATO PRINCIPAL ADICIONAL

Moqueca de peixe à moda baiana com arroz branco

Escondidinho de carne-seca e purê de mandioquinha

Ragu de carne com legumes e arroz branco

Fricassê de frango ao curry e maçã com arroz branco

BRL37 *Per item*

SOPA

Sopa de milho (v)

Sopa de abóbora assada (v)

Creme de batata e alho-poró com palmito (v)

Sopa de tomate assado e pesto (v)

Creme de couve-flor com queijo gruyère (v)

Sopa de mandioquinha (v)

Sopa de cebola com queijo emmental

Canja de galinha

BRL17 *Per item*

Prices are subject to 13% taxable service charge

OPEN BAR

Baseado no conceito "Sabor na Experiência," nossos pacotes de bebidas oferecem uma ampla variedade de opções, desde coquetéis clássicos e autorais até vinhos criteriosamente selecionados, destilados premium e bebidas sem álcool artesanais. Temos opções de pacotes completos com todas as opções de bebidas inclusas ou você pode personalizar, de acordo com a necessidade do evento. Mínimo de 20 pessoas 2 horas de serviço A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada

OPEN BAR STANDARD

Água mineral

OPEN BAR I

Cerveja budweiser

2 tipos de suco de frutas

Refrigerantes

BRL50 *Per person*

Whisky Red Label

Tequila Jose Cuervo Silver

Rum Bacardi Prata

Gin Atlantis London

Cachaça Saliníssima

Água mineral

Suco de frutas

Refrigerantes

Espumante Dádivas Brut Blanc de Blancs

Vinho Tinto Lidio Carraro Faces

Vinho Branco Lidio Carraro Faces

BRL144 *Per person*

OPEN BAR II

Espumante Chandon

Whisky Jack Daniels

Vodka Absolut

Tequila Jose Cuervo Silver

Bacardi Oro Rum

Gin Atlantis

Cachaça Hyatt

Cerveja Eisenbahn

Vinho Tinto Argento Malbec

Vinho Branco Tornicola Pinot Grigio

Água mineral

2 tipos de suco de frutas

OPEN BAR III

Cachaça Espirito de Minas

Champagne Moët Chandon

Whisky Johnnie Walker Black Label

Vodka Ketel One

Rum Havana 3 anos

Tequila Jose Cuervo Oro

Gin Tanqueray

Cerveja Heineken

Vinho Branco Catena Chardonnay

Vinho Tinto Rioja Crianza

Água mineral

sucos de frutas

Refrigerantes

BRL176 *Per person*

Refrigerantes

BRL220 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

Personalize seu pacote e adicione as opções abaixo

Baseado no conceito "Sabor na Experiência," nossos pacotes de bebidas oferecem uma ampla variedade de opções, desde coquetéis clássicos e autorais até vinhos criteriosamente selecionados, destilados premium e bebidas sem álcool artesanais. Temos opções de pacotes completos com todas as opções de bebidas inclusas ou você pode personalizar, de acordo com a necessidade do evento. Mínimo de 20 pessoas 2 horas de serviço A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada

CUSTOMIZE YOUR PACKAGE BY ADDING THE OPTIONS

Cerveja standard | BRL21 Per Person
Cerveja Budweiser

Cerveja premium I | BRL28 Per Person
Cerveja Eisenbahn

Cerveja premium II | BRL35 Per Person
Cerveja Heineken

Whisky standard | BRL38 Per Person
Red Label

Whisky premium I | BRL66 Per Person
Jack Daniels

Whisky premium II | BRL78 Per Person
Black Label

Espumante standard | BRL48 Per Person
Viapiana Brut

Espumante premium | BRL62 Per Person
Chandon Brut

Champagne | BRL214 Per Person
Moët Chandon Brut

Vinho premium I | BRL62 Per Person
Camila Malbec & Tornicola Pinot Grigio

Vinho premium II | BRL104 Per Person
Ramon Bilbão Crianza & Catena Chardonnay

Vinho standard | BRL55 Per Person
Lidio Carraro Faces & Lidio Carraro Faces Chardonnay

Prices are subject to 13% taxable service charge

ITENS

Nossos aperitivos pequenos e de dar água na boca são melhor servidos durante uma recepção antes do jantar. Oferecemos uma variedade de opções frias e quentes para seus participantes desfrutarem. A partir da segunda hora: 50% adicional, por pessoa por hora Taxa de 13% do serviço é aplicada

OPÇÕES FRIAS

Cogumelos marinados ao ponzu com crocante de harussame (v)

Pupunha com mostarda antiga azeite verde e rabanete crocante (v)

Mousse de gorgonzola sobre pão de especiarias e redução do porto (v)

Terrine de frango caipira com picles de maxixe e aioli de ervas (v) (g)

Guacamole com nachos e azeite de páprica defumada (v)

Homus de cenoura com pão sírio tostado e tapenade de azeitona preta (v)

Espuma de muçarela de búfala com tomate-cereja e pesto de manjericão (v) (g)

Salmão meio defumado, farofa de azeitonas e maionese de wasabi

Ceviche de peixe branco com banana-da-terra e leite de coco (g)

Ceviche de polvo com milho crispy tostado e batata-doce (g)

Crocante de tapioca, salmão marinado, chutney de maçã verde, ovas de peixe voador e brotos de coentro

Tataki de atum defumado com guacamole e geleia de pimenta

Tartar de Denver ao azeite de trufa

Sopa fria de melão com hortelã e crispy de presunto de Parma (g)

OPÇÕES QUENTES

Creme de mandioquinha com pesto e queijo coalho (v) (g)

Miniquiche de queijo, pupunha e tomilho (v)

Minimaravilha de risoto com ervas, azeite trufado e muçarela de búfala (v)

Queijo coalho grelhado com melaço de cana (v)

Camarão empanado em coco com maionese de cebolinha (v)

Cappuccino de cogumelos silvestres com espuma trufada (lf)

Rolinho primavera de camarões, copa lombo com molho de tomate e laranja picante

Barriga de porco confitada, purê de ervilha e molho barbecue

Espetinho de picanha com molho chimichurri (g)

Salteado de frango com molho thai, curry, leite coco e maçã

Bolinho de bacalhau

Bolinho de batata-doce com costela bovina braseada

Variedade de pastéis (carne e queijo)

Minicoxinha de frango com Catupiry

Miniescondidinho de carne seca com mandioca

Chips de banana-da-terra com polvo e maionese de coentro

Mousse de queijo minas e pera

COQUETÉIS

5 opções de canapé, entre quentes e itens frios | BRL97 Per person
Mínimo de 20 pessoas

Opção de canapé adicional | BRL20 Per person, per item

Prices are subject to 13% taxable service charge

OPÇÕES ADICIONAIS

Nossos aperitivos pequenos e de dar água na boca são melhor servidos durante uma recepção antes do jantar. Oferecemos uma variedade de opções frias e quentes para seus participantes desfrutarem. A partir da segunda hora: 50% adicional, por pessoa por hora Taxa de 13% do serviço é aplicada

OPÇÕES FRIAS

Ceviche de caju e prosciutto de magret de pato

Ceviche de peixe do dia com leite de tigre peruano

Gazpacho de amêndoas, truta marinada e pó de azeitonas pretas

Tartar de atum, molho shoyu, gengibre e queijo de cabra ralado

Tataki de atum, maçã, azeitonas pretas e shiso

BRL27 *Per person, per unit, per hour*

OPÇÕES QUENTES

Pulled pork – carne de porco braseada e desfiada ao estilo asiático, picles de repolho roxo e minipão pretzel

Mini-hambúrguer com compota de cebola e queijo prato

BRL27 *Per person, per unit, per hour*

OPÇÕES QUENTES SERVIDAS EM BOWL

Risoto de abóbora caramelizada, castanha-de-caju e brotos (v)

Bacalhau ao molho pil pil

Brandade de bacalhau, coulis de pimentão vermelho, alho negro e croûtons

Peixe branco, purê de batata-doce, bottarga e molho de vinho branco

Pirarucu, crosta de jambu e tucupi

Risoto de arroz-negro orgânico, lula salteada, aioli e ervas

Tempura de camarões, nhoque de mandioquinha, e molho cremoso de vermute

Risoto de frutos do mar

Ballotine de frango recheado com cogumelos e nozes, purê de cenoura e cenouras glaceadas

Barriga de porco confitada com milho, couve e molho de vinho do Porto confit

Pato na laranja com purê de batata, brócolis, minicebola

Filé mignon grelhado, molho de mostarda antiga e beterraba assada

Filé mignon com molho trufado, purê de abóbora cabotiá, cenoura orgânica, minicroûtons e brotos de beterraba

Paleta de cordeiro, purê de feijão-branco e refogado de alcachofra

BRL39 *Per person, per unit, per hour*

Prices are subject to 13% taxable service charge

ESTAÇÃO BRASILEIRA

Conheça nossa estação com alguns pratos típicos do nosso país. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

ESTAÇÃO BRASILEIRA

Bobó de frutos do mar servido na moranga

Escondidinho de carne-seca com requeijão baiano

Macaxeira com costela a baixa temperatura desfiada

Acompanhamentos: molho de pimenta e campanha, farofa de bacon e arroz de coco

BRL87 *With canapés*

BRL105 *Wthout canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

ESTAÇÃO DE QUEIJOS

Nessa estação você poderá desfrutar de queijos artesanais da estação junto com maravilhosas guarnições. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda

hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

QUEIJOS

5 tipos de queijos artesanais da época, uvas, figos e aipo

Variedade de nozes e frutas secas

Chutney de damasco e avelãs

Compota de pera e baunilha

Compota de maçã com ameixas secas e nozes

Variedade de pães caseiros

Mousse de pimentão vermelho

Manteiga de ervas

BRL72 *With canapés*

BRL87 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

PIZZA

Delicie-se em nossa estação de pizzas: ingredientes frescos e sabores que encantam o paladar. Uma festa de autenticidade em cada fatia. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

PIZZA ESCOLHA 2 SABORES

Toscana

Marguerita

4 queijos

Frango desfiado com queijo cremoso

Vegetais grelhados: abobrinha, tomate, brócolis e queijo vegano

BRL56 *With canapés*

BRL67 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

JAPONESA

Deslumbre-se em nossa estação japonesa: sashimi fresco, niguiri impecável e uma fusão de sabores que transportam você para o Japão. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

JAPONESA

Sashimi de atum, salmão e peixe branco do dia

Niguiri de atum, salmão e peixe branco do dia

Roll de atum com cebolinha e molho picante

Roll pepino, kani e manga (v)

Roll de salmão

BRL135 *With canapés*

BRL162 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

BRUSCHETTA

Seus convidados poderão criar a sua própria bruschetta com maravilhosos acompanhamentos com sabores autênticos. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada Com opção de pão sem glúten a escolha

BRUSCHETTA

Berinjela caponata | Abobrinha grelhada | Tomate com manjericão

Pimentões assados | Cogumelos marinados | Purê de ervilha com ricota

Aspargos verdes grelhados | Patê de salmão defumado com ricota

Azeitonas marinadas | Melão | Figos | Ovos de codorna

Creme de gorgonzola | Creme de ricota com cebolinha francesa

Minimuçarela | Tábua de frios

BRL51 *With canapés*

BRL62 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

CEVICHE

Descubra a frescura do mar em cada porção na nossa estação de ceviche. Cortes impecáveis, temperos exóticos e uma explosão de sabores refrescantes. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

CEVICHE

Ceviche de peixe de anzol, salmão e peixe branco do dia

Frutas brasileiras (maracujá, banana-da-terra e caju)

Leite de coco | Pimenta-dedo-de-moça | Milho

Molho de pimenta e Tabasco

Nachos e milho peruano

BRL61 *With canapés*

BRL72 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

POKE

Explore a explosão de frescor e criatividade na nossa estação de poke. Combinações únicas, ingredientes frescos e o sabor do Havaí em cada bowl. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

POKE

Poke de salmão exótico com abacaxi, manga, pepino, edamame, arroz, shoyu com gengibre e alho

Ahi poke - poke de atum com molho de ostra, avocado, nori e arroz

Poke de salmão com shoyu e sriracha, avocado, nori e tobiko

Poke de tofu, abacate, pepino, rabanete, manga e pimentão, vinagre de arroz (v)

BRL60 *With canapés*

BRL71 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

AO CORTE

Explore a excelência da nossa estação com frescor incomparável e uma experiência gastronômica única. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

PEIXE-ESCOLHER UMA OPçãO

Pescada em folha de bananeira, molho cítrico e farofa de castanha-do-pará (v)

Salmão recheado com legumes em crosta de sal e molho hollandaise

Papillote de peixe branco, molho béarnaise de tomate confitado

Salmão com mousse de camarão, espinafre e farofa de coco

BRL73 *With canapés*

BRL88 *Without canapés*

CARNE- ESCOLHER UMA OPçãO

Brisket defumado ao molho chimichurri, mostardas, raízes da estação assadas (g)

Picanha assada a baixa temperatura com molho campanha e minibatatas (g)

Filé mignon semidefumado, molho de pimenta-verde e purê de batata clássico

Pernil de cordeiro, purê de ervilha, maçã glaceada ao demi glace com menta

BRL75 *With canapés*

BRL103 *Without canapés*

RISOTO-DOIS SABORES à SUA ESCOLHA

Cogumelos silvestres trufados

Açafrão-da-terra com aspargos

Abóbora defumada com queijo coalho e xerém de castanha-de-caju

Muçarela de búfala, tomate-cereja e manjericão

Brie com ervilha torta e nozes

BRL72 *With canapés*

BRL88 *Without canapés*

MASSAS AO VIVO FINALIZADAS NO PARMESÃO

Seleção de massas farfalle e penne com dois molhos à sua escolha (v)

Alfredo

Creme de cogumelos

Molho cremoso de limão siciliano

Fondue de 4 queijos

BRL57 *With canapés*

BRL68 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

FRUTOS DO MAR

Desfrute da frescura do oceano em nossa estação de frutos do mar. Sabores exóticos, texturas delicadas e uma viagem culinária irresistível. Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

ICE BAR

Ostras de Florianópolis

GRELHADOS

Lagosta ou cavaquinha

Camarões cozidos

Lula

Mexilhões

Camarões

Lula

Polvo

Molho de iogurte | Vinagrete de dill | Molho de shoyu com pimenta e limões à francesa

Vegetais grelhados e minibatatas assadas com ervas finas

BRL303 *With canapés*

BRL358 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

SOBREMESAS

Explore a criatividade e o sabor das nossas maravilhosas estações de sobremesa . Mínimo de 40 pessoas A partir da segunda hora 50% adicional por pessoa Prazo mínimo para solicitação: 3 dias úteis Taxa de 13% do serviço é aplicada

CHOUX CREAM

Profiteroles com casca de açúcar, recheados com mousse de chocolate branco e calda de chocolate meio amargo

BRL56 *With canapés*

BRL66 *Without canapés*

BRIGADEIRO

Dois tipos de brigadeiros de colher

Pérolas de chocolate branco e preto

Granulados coloridos

Coco queimado

Pistache

Caju

BRL56 *With canapés*

BRL66 *Without canapés*

COCADA AO CORTE

Variedade de cocadas, Coco, Abacaxi, Maracujá, Nozes

BRL56 *With canapés*

BRL66 *Without canapés*

CASCATA DE CHOCOLATE

Cascata de chocolate ao leite e branco | Frutas variadas | Sorvete de creme | 3 coberturas

BRL64 *With canapés*

BRL78 *Without canapés*

AMEIXA MELBA

Tradicional com sorvete de baunilha, ameixas tostadas, calda de frutas vermelhas e marshmallow

BRL49 *With canapés*

BRL61 *Without canapés*

ESTAÇÃO DE CHOCOLATE

Ramas, brigadeiros, trufas, placas de chocolate

BRL72 *With canapés*

BRL87 *Without canapés*

Prices are subject to 13% taxable service charge

OPEN BAR

Baseado no conceito "Sabor na Experiência," nossos pacotes de bebidas oferecem uma ampla variedade de opções, desde coquetéis clássicos e autorais até vinhos criteriosamente selecionados, destilados premium e bebidas sem álcool artesanais. Temos opções de pacotes completos com todas as opções de bebidas inclusas ou você pode personalizar, de acordo com a necessidade do evento. Mínimo de 20 pessoas 1 hora de serviço A partir da segunda hora, 50% adicional por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada

OPEN BAR STANDARD

Água mineral

2 tipos de suco de frutas

Refrigerantes

BRL50 *Per person*

OPEN BAR I

Cerveja Budweiser

Whisky Red Label

Tequila Jose Cuervo Silver

Rum Bacardi Prata

Cachaça Saliníssima

Gin Atlantis London

2 tipos de suco de frutas

Água mineral

Refrigerantes

Espumante Dádivas Brut Blanc de Blancs

Vinho Branco Lidio Carraro Faces

Vinho Tinto Lidio Carraro Faces

BRL144 *Per person*

OPEN BAR II

Espumante Chandon

Vodka Absolut

Whisky Jack Daniels

Tequila Jose Cuervo Silver

Rum Bacardi Oro

Gin Atlantis

Cachaça Hyatt

Cerveja Eisenbahn

Vinho Branco Tornicola Pinot Grigio

Vinho Tinto Argento Malbec

Água mineral

2 tipos de suco de frutas

Refrigerantes

BRL176 *Per person*

OPEN BAR III

Champagne Moët Chandon

Whisky Johnnie Walker Black Label

Tequila Jose Cuervo Oro

Vodka Ketel One

Rum Havana 3 anos

Cachaça Espirito de Minas

Cerveja Heineken

Gin Tanqueray

Vinho Tinto Rioja Crianza

Vinho Branco Catena Chardonnay

Água mineral

2 tipos de suco de frutas

Refrigerantes

BRL220 *per person*

Personalize seu pacote e adicione as opções abaixo

Baseado no conceito "Sabor na Experiência," nossos pacotes de bebidas oferecem uma ampla variedade de opções, desde coquetéis clássicos e autorais até vinhos criteriosamente selecionados, destilados premium e bebidas sem álcool artesanais. Temos opções de pacotes completos com todas as opções de bebidas inclusas ou você pode personalizar, de acordo com a necessidade do evento. Mínimo de 20 pessoas 1 hora de serviço A partir da segunda hora, 50% adicional por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada

ADICIONE AS OPçõES

CERVEJA STANDARD | BRL21 Per Person, Per hour
Cerveja Budweiser

CERVEJA PREMIUM I | BRL28 Per Person, Per hour
Cerveja Eisenbahn

CERVEJA PREMIUM II | BRL35 Per Person, Per hour

Cerveja Heineken

ESPUMANTE STANDARD | BRL48 Per Person, Per hour
Viapiana Brut

ESPUMANTE PREMIUM | BRL62 Per Person, Per hour
Chandon Brut

Champagne | BRL214 Per Person, Per hour
Moët Chandon Brut

VINHO STANDARD | BRL55 Per Person, Per hour
Lidio Carraro Faces & Lidio Carraro Faces Chardonnay

VINHO PREMIUM I | BRL62 Per Person, Per hour
Camila Malbec & Tornicola Pinot Grigio

Wine premium II | BRL104 Per Person, Per hour
Ramon Bilbão Crianza & Catena Chardonnay

Whisky premium I | BRL66 Per Person, Per hour
Jack Daniels

Whisky premium II | BRL78 Per Person, Per hour
Black Label

Whisky standard | BRL38 Per Person, Per hour
Red Label

Prices are subject to 13% taxable service charge

BAR DE DRINKS

Baseado no conceito "Sabor na Experiência," nossos pacotes de bebidas oferecem uma ampla variedade de opções, desde coquetéis clássicos e autorais até vinhos criteriosamente selecionados, destilados premium e bebidas sem álcool artesanais. Temos opções de pacotes completos com todas as opções de bebidas inclusas ou você pode personalizar, de acordo com a necessidade do evento. Escolha até 3 drinks por pacote Mínimo de 20 pessoas 1 hora de serviço A partir da segunda hora, 50% adicional por pessoa Taxa de 13% do serviço é aplicada

PACOTE DRINKS I

Caipirinha de vodka e saquê (3 opções de frutas da estação) | Vodka Smirnoff

Gin tônica com especiarias | Gin Atlantis London

Mojito com sabores | Rum Bacardi Prata

Negroni | Gin Gordons

PACOTE DRINKS II

Caipirinha de vodka e saquê (3 opções de frutas selecionadas) | Vodka Absolut

Gin tônica com especiarias | Gin Gordons

Mojito com sabores | Rum Bacardi Ouro

Negroni | Gin Atlantis

Aperol | Espumante Viapiana

Kir Royal | Espumante Viapiana

BRL76 *Per person*

Aperol | Espumante Chandon

Kir Royal | Espumante Chandon

BRL102 *Per person*

PACOTE DRINKS III

Caipirinha de vodka e saquê (3 opções de frutas selecionadas) | Vodka Ketel One

Gin tônica com especiarias | Gin Tanqueray

Mojito com sabores | Rum Havana 3 anos

Negroni | Gin Tanqueray

Aperol | Champagne Moët Chandon

Kir Royal | Champagne Moët Chandon

BRL131 *Per person*

Prices are subject to 13% taxable service charge

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