

OPÇÕES DE EMPRATADOS

MENU I

ENTRADA

Salada de rúcula com muçarela de búfala e tomate, vinagrete de pesto

PRINCIPAL

Medalhão de filé ao molho funghi seco com tomate primavera e batata assada com catupiry

SOBREMESA

Mini floresta negra com molho de baunilha

Café e petit four

R\$ 180,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU II

ENTRADA

Salada de camarão com molho de manga e folhas

PRINCIPAL

Filé de salmão com molho de ervas finas com purê de abóbora e legumes da estação

SOBREMESA

Charlotte de maçã com coulis de frutas vermelhas

Café e petit four

R\$ 180,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU III

ENTRADA

Salada Waldorf com peito de peru defumado, maçã e nozes

PRINCIPAL

Filé de badejo com molho de camarão e alcaparras com batata chateau e jardineira de legumes

SOBREMESA

Crepe de chocolate com sorvete de creme

Café e petit four

R\$ 180,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU IV

1ª ENTRADA: Mini salada caprese com muçarela de búfala, tomate e manjerão

2ª ENTRADA: Creme de aipim com camarão e cebote

PRINCIPAL: Medalhões de filé ao molho balsâmico

SOBREMESA - Petit gâteau com sorvete de creme

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente

*Valores podem sofrer reajuste sem prévio aviso.

OPÇÕES DE EMPRATADOS

MENU V

1ª ENTRADA: Camarão tropical ao molho de tangerina

2ª ENTRADA: Escondidinho de macaxeira com carne de sol

PRINCIPAL: Lâminas de frango sobre risoto de cogumelos e tomate cereja

SOBREMESA: Mini torta de maçã com sorvete de morango

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU VI

1ª ENTRADA: Salada da horta com queijo roquefort, amêndoas e vinagrete de manjeriço

2ª ENTRADA: Creme de mandioquinha com camarão

PRINCIPAL: Demi tournedor com molho japonês, batata parmentier e legumes

SOBREMESA: Mini torta de chocolate recheada com Nozes e calda de framboesa

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU VII

1º ENTRADA: Carpaccio de salmão com creme de alcaparras, endívias, radicchio e alface americana

2ª ENTRADA: Creme de abóbora com queijo parmesão e julienne de frango.

PRINCIPAL: Filé de badejo com molho de alcaparras e champignon, risoto de parmesão e legumes

SOBREMESA: Tiramissu com couli de morango

Café e petit four

R\$ 215,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU VIII

ENTRADA: Salada waldorf com peito de peru defumado com maionese de maçã, nozes e cereja

1º PRINCIPAL: Medalhão de filé com molho bourguignon, acompanhado de batata fondant

2º PRINCIPAL: Steak de cherne com molho capri e arroz com brócolis e castanha de caju

SOBREMESA: Petit gateau de doce de leite com calda de frutas vermelhas e sorvete de creme

Café e petit four

R\$ 246,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

MENU IX

ENTRADA: Salada caesar com frango

1º PRINCIPAL: Escalope de filé recheado com champignon e espinafre, molho agridoce com gergelim, servido com arroz tricolor

2º PRINCIPAL: Filé de salmão com molho de tomate cereja e finas ervas, servido com legumes da estação

SOBREMESA: Torta mousse de chocolate com calda de baunilha

Café e petit four

R\$ 246,00 + 10% por pessoa por duas horas de serviço

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente

*Valores podem sofrer reajuste sem prévio aviso.

OPÇÕES DE COQUETEL

SUGESTÃO I

Quentes

Mini bruschetta de tomate seco e muçarela de búfala

Pastel de carne de sol com queijo coalho

Folhado de frango

Tartelete de camarão com molho cremoso

Valor por pessoa: R\$ 64,00 + 10% por 01 hora de serviço.

Valor por pessoa: R\$ 109,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 141,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO II

Frios

Carpaccio de filé mignon com creme de alcaparras

Mousse de queijo com ervas finas

Mini tartelete à waldorf com nozes

Bruschetta com muçarela de búfala e manjerição

Quentes

vol-au-vent de frango com champignon

Quiche de salmão com queijo muçarela

Mini torta de queijo com alho poró

Mini pizza de mussarela com manjerição e azeitonas

Valor por pessoa: R\$ 86,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 146,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 189,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO III

Frios

Muçarela de búfala com nozes e pesto

Mousse de atum

Kani-kama com manga

Tartelete de camarão marinado ao vinagrete

Quentes

Barquete de frango com amêndoas

Caldinho de camarão com feijão verde

Pastel de carne de sol com mussarela

Mini brochete de frutos do mar

Valor por pessoa: R\$ 86,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 146,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 189,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO IV

Frios

Rolinho de salmão e gengibre

Tartelete de camarão com molho mostarda

Sushi de atum com wasabi

Califórnia de kani kama com abacate

Quentes

Pastel de frutos do mar

Empanada de carne de sol com nata

Tempurá de camarão

Caldinho japonês de peixe com algas marinhas e espinafre

Valor por pessoa: R\$ 95,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 161,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 206,00 + 10% por 03 horas de serviço.

OPÇÕES DE COQUETEL

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

SUGESTÃO V

Frios

Patê de peito de peru com damasco
Queijo brie com nozes
Mousse de atum com azeitonas pretas
Carpaccio de filé com parmesão e alcaparras
Salpicão de camarão na tartelete

Quentes

Barquete de frango com amêndoas
Mini brochette de filé mignon com molho japonês
Casquinha de siri à baiana
Risole de camarão
Mini brochette de frutos do mar

Valor por pessoa: R\$ 99,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 168,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 213,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO VI

Frios

Rolinho de salmão
Hossomaki (sushi enrolado na alga nori)
Hossomaki Califórnia (pepino, manga e kani)
Hossomaki skin (pele de salmão)
Hossomaki Filadélfia (salmão e cream cheese)
Hossomaki tekkamaki (atum)

Quentes

Yakitori ao molho tonkatsu (espetinho de frango com molho tonkatsu)
Bolinho de peixe com molho agridoce
Satays de camarão com molho mostarda (espetinhos de camarão)
Rolinhos crocantes de atum com molho picante de tomate

Valor por pessoa: R\$ 99,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 168,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 213,00 + 10% por 03 horas de serviço.

SUGESTÃO VII

Frios

Mini bruschetta de tomate seco com pesto e parmesão
Mini rondelli de presunto com mussarela e finas ervas no palito
Presunto de Parma com pérolas de melão
Mini brochette de tomate cereja com queijo búfala e manjerição
Salmão marinado sobre massa folhada, com creme de tangerina e alcaparras

Quentes

Mini pizza calabresa com ervas
Quiche de cogumelos com queijo parmesão
Tartelete com frutos do mar e sálvia
Bolinho de queijo com camarão e molho de tomate

Valor por pessoa: R\$ 99,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 168,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 213,00 + 10% por 03 horas de serviço.

OPÇÕES DE COQUETEL

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

SUGESTÃO VIII

Frios

Salpicão de camarão com rúcula na massa folhada
Bruscheta de parmesão com azeitonas e tomate cereja
Mini rocambole de ricota com ervas finas e presunto
Mousse de salmão com tomate seco e alcaparras
Tapas de tomate seco com salame e manjerição

Quentes

Mini kafta com molho de hortelã
Bolinho de queijo com arroz e castanha de caju
Mini pizza de camarão com molho de manga
Mini brochette de filé com molho mostarda
Tartelete de queijo na massa folhada

Valor por pessoa: R\$ 112,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 190,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 246,00 + 10% por 03 horas de serviço.

COQUETEL NORDESTINO

Frios

Tartelete de camarão à campanha;
Brusqueta de queijo de cabra com ervas finas;
Mousse de frango com castanha de caju e cebolinha;
Mini torta de queijo coalho com creme de mel de engenho;
Sushi de tapioca com queijo manteiga, alface crespa e azeitonas;

Quentes

Casquinha de siri com coco;
Mini quiche de carne de sol com nata;
Rolinho folhado de camarão com coentro verde;
Bolinho de macaxeira com frango caipira;
Mini risole de frutos do mar;

Valor por pessoa: R\$ 109,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 185,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 240,00 + 10% por 03 horas de serviço.

COQUETEL ESPECIAL I

Isca de peixe;
Pastel de frango com catupiry;
Queijo coalho;
Risoto de camarão;
Caldinho de camarão;
Escondidinho de carne seca;
01 opção de massa
2 tipos de molhos

Valor por pessoa: R\$ 128,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 217,00 + 10% por 03 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 281,00 + 10% por 04 horas de serviço.

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE COQUETEL

COQUETEL ESPECIAL II

Mousse de gorgonzola
Mousse de salmão
Bolinho de bacalhau
Mini-quiche de espinafre
Pastel assado de camarão
Troxinhas de palmito
Tarteletes com creme de bacalhau
Tarteletes com creme de aspargos
Croquetes de frango com catupiry
Escondidinho de carne de sol (porção individual)
Valor por pessoa: R\$ 147,00 + 10% por 02 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 250,00 + 10% por 03 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 325,00 + 10% por 04 horas de serviço.

FINGER FOOD À BASE DE FRUTOS DO MAR

Canapés frios

Mini tapas de camarão com creme de manga;
Muçarela de búfala cereja com molho pesto;
Carpaccio de salmão ao creme de alcaparras;
Mix de frutos do mar ao molho japonês;
Tartelete de kani-kama com molho tonkatsu;

Canapés quentes

Pastéis de camarão com queijo gouda;
Casquinha de siri à baiana gratinado com queijo;
Quiche de salmão com alho poró;
Mini pão de queijo recheado com bacalhau, azeitonas e tomate seco
Folhado de salmão com cream cheese, coberto com gergelim
Valor por pessoa: R\$ 128,00 + 10% por pessoa por 01 hora de serviço
Valor por pessoa: R\$ 218,00 + 10% por pessoa por 02 horas de serviço
Valor por pessoa: R\$ 282,00 + 10% por pessoa por 03 horas de serviço.

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

COQUETEL BOTEQUIM

Pastel de carne de sol com queijo coalho;
Mini quibe com molho picante;
Coxinha de frango com catupiry;
Casquinha de siri à baiana;
Risole de camarão;
Bolinho de bacalhau;
Bolinho de macaxeira com carne de charque e cebolinha;
Mini kafta com molho de hortelã;
Espeto de queijo coalho com azeite e orégano;
Brochete de filé misto com tomate, pimentão e cebola;
Brochete de camarão com molho agri-doce;
Escondidinho de carne de sol com macaxeira;
Linguças aperitivos (toscana, calabresa e payo);
Frango à passarinho ao alho e óleo;
Paçoca com carne de sol e nata;
Risoto de feijão verde;
Arroz branco;
Farofa de banana;
Macaxeira frita;
Batata frita;
Caldo de camarão;
Caldo de feijão preto com torresmo e bacon;
Molho à campanha (vinagrete).

Valor por pessoa: R\$ 157,00 + 10% por pessoa por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 267,00 + 10% por pessoa por 03 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 346,00 + 10% por pessoa por 04 horas de serviço.

COQUETEL TROPICAL

Entradas

Azeitonas com orégano;
Salame Italiano em forma de antepasto com queijo parmesão salsinha, azeite e alcaparras;
Lombinho canadense temperado com tomate, cebolinha, azeite e azeitonas;
Ovos de codorna glaceados com azeite, orégano, salsinha e cebolinha;
Picles marinados;
Cubinhos de palmito ao molho de queijos e ervas aromática;

Espelho de queijos

Queijo coalho; Queijo prato; Queijo minas; Queijo provolone; Queijo Parmesão; Queijo ricota e Mini muçarela de búfala no azeite, orégano e salsinha;

Pratos quentes

Casquinha de siri itapuã com leite de coco, coco ralado, azeite de dendê, tomate, cebola e alho;
Isca de picanha ao creme e cebola;
Frango a passarinha ao alho e óleo;
Linguça calabresa acebolada;
Polenta frita;
Bolinho de bacalhau;
Bolinho de carne seca com aipim;
Filé mignon aperitivo ao molho de poivre vert;
Arroz à grega;
Paçoca de carne de sol na nata com manteiga da terra;
Caldinho de feijão com bacon;
Massa penne ao molho 4 queijos;
Caldinho de peixe tropical;
Isas de peixe ao molho picante;

Valor por pessoa: R\$ 184,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 313,00 + 10% por 03 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 405,00 + 10% por 04 horas de serviço.

Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

COQUETEL IMPERIAL

ENTRADAS FRIAS FIXA

Rosbife de picanha com ervas finas e geléia de hortelã
Mini burrata recheada com vinagrete de tomate seco
Ceviche vegano de caju com manga
Salada caprese na taça
Sunomono de bifum com polvo e cogumelos
Salada de folhas ao vinagrete de morango com kiwi
Ilha de queijos finos
Ilha de frios com frutas secas

PÃES

Pão de espinafre
Pão capuccino
Focaccia camarão
Palitos crocantes de parmesão
Grissinis italianos coloridos

PRINCIPAL

Ravioli de presunto de parma com queijo brie e damascos
Sufê expresso de bacalhau
Estrogonofe de palmito (opção vegana)
Camarão ao creme de queijo com papaya

SOBREMESA

Torta espelho de caramelo
Torta trufada de frutas vermelhas
Torta elegante de chocolate
Tartelete de Oreo
Cheesecake de morango com Nutella
Brownie meio amargo com caramelo salgado
Pudim Romeu e Julieta na taça
Frutas frescas

Valor por pessoa R\$ 368,00 + 10% por 04 horas de serviço.



Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE PACOTES DE BEBIDAS

SUGESTÃO Nº01 PARA COQUETEL

Água mineral com e sem gás
Refrigerantes
Cervejas (Stella e Heineken)
02 tipos de sucos

Valor por pessoa: R\$ 72,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 123,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 159,00 + 10% por 03 horas de serviço

SUGESTÃO Nº 02 PARA COQUETEL

Água mineral com e sem gás
02 tipos de sucos
Refrigerantes
Cervejas (Stella e Heineken)
Caipifrutas com Vodka

Valor por pessoa: R\$ 108,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 184,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 239,00 + 10% por 03 horas de serviço

SUGESTÃO Nº03 PARA COQUETEL

Água mineral com e sem gás
Refrigerantes
02 tipos de sucos
Água de coco
Cervejas (Stella e Heineken)
Caipirinhas
Vinho da casa (branco e tinto)
Whisky 8 anos

Valor por pessoa: R\$ 125,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 212,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 276,00 + 10% por 03 horas de serviço

SUGESTÃO Nº04 PARA COQUETEL

Água mineral com e sem gás
Refrigerantes
02 tipos de sucos
Água de coco
Cervejas (Stella e Heineken)
02 tipos de sucos
Caipirinha e caipifrutas
Vinho da casa (branco e tinto)
Whisky 12 anos

Valor por pessoa: R\$ 156,00 + 10% por 01 hora de serviço

Valor por pessoa: R\$ 265,00 + 10% por 02 horas de serviço

Valor por pessoa: R\$ 344,00 + 10% por 03 horas de serviço

TAXA DE ROLHA

Cobrança de **R\$100,00+10%** por garrafa aberta caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso):

Vinho; Whisky; Espumante, Champagne; Prosecco

Valor válido apenas para eventos **privativos**. Para eventos não privativos consultar valores.



Observações

*Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;

*Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;

*O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;

*Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE COFFEE BREAK

COFFEE BREAK ECONÔMICO

Café, chá e leite
01 tipo de suco
Bolo caseiro
Bandeja de mini sanduíches variados
Tortinhas de frango com queijo coalho
Preço: R\$ 49,00 + 10% por pessoa por 20 minutos de serviço

WELCOME COFFEE LIGHT ECONÔMICO

Café, chá e leite desnatado
02 tipos de sucos
Bolo caseiro
Mini sanduíche integral com peito peru e queijo branco
Frutas laminadas
Preço: R\$ 50,00 + 10% por pessoa por 20 minutos de serviço

OPÇÃO Nº 01

Sugestão Manhã:

Café, chá e leite
02 tipos de sucos
Casadinho de doce de leite
Amanteigado de castanha
Mini pizza de calabresa
Bolo caseiro
Mini sanduíche de blanquet de peru com ricota, tomate e alface

Sugestão Tarde:

Café, chá e leite
02 tipos de sucos
Mini torta de chocolate e petit four de coco
Esfiha de espinafre com frango
Bolo caseiro
Mini sanduíche de atum com cenoura e alface
Preço: R\$ 56,00 + 10% por pessoa – por sugestão por 20 minutos de serviço

OPÇÃO Nº 02

Sugestão Manhã:

Café, chá, leite e chocolate
02 tipos de sucos
Biscoito de amêndoas e mini pães de queijo
02 tipos de mini sanduíches (mini club sanduíche e mini sanduíche de peito de peru no pão integral)
Bolo de chocolate e bolo de coco
Tortinha tropical com camarão
Bolinha de macaxeira e carne de sol

Sugestão Tarde:

Café, chá, leite e chocolate
02 tipos de sucos
Mini pães de queijo
Bolo caseiro
02 tipos de mini sanduíches
Coxinha de frango com catupiry
Mini pizza calabresa
Mini pâtisserie
Preço: R\$ 63,00 + 10% por pessoa – por sugestão por 20 minutos de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE COFFEE BREAK

OPÇÃO Nº 03

Sugestão Manhã:

Café, chá, leite e chocolate
01 tipo de suco e água de coco
Mini sanduíche vegetariano com queijo ricota, cenoura, tomate e rúcula
Rocamboles de frango com requeijão, alface e cenoura
Mini pizza marguerita
Bolinho de arroz com camarão
Bolo de laranja e bolo de maçã
Salada de frutas

Sugestão Tarde:

Café, chá, leite e chocolate
01 tipo de suco e água de coco
Mini quiche de carne de sol
Mini sanduíche de blanquet com queijo branco
Folhado de salmão
Risoles de carne com champignon
Bolo de chocolate
Petit four doces
Mini pâtisserie

Preço: R\$ 69,00 + 10% por pessoa – por sugestão / 20 minutos de serviço

COFFEE LIGHT I

Café, chá e leite desnatado
Iogurte de morango e natural
02 tipos de sucos
Água de coco
Salada de frutas
Granola
Cereal com açúcar
Cookies integrais
Bolo de maçã com canela
Mini sanduíche integral de atum com tomate seco e azeitona
Mini sanduíche integral com peito de peru e queijo branco
Quiche de frango com espinafre

Preço: R\$ 64,00 + 10% por pessoa por 20 minutos de serviço

OPÇÕES DE COFFEE BREAK ESPECIAIS

PRAIA DE PIRANGI

Café, chá e leite
Suco detox (melancia, gengibre, linhaça dourada, água de coco)
Suco de laranja
Petit four de castanha do Pará
Petit four com gotas de chocolate meio amargo
Bolo de iogurte
Bolo de milho com goiabada
Croquete de mandioca com carne de sol
Mini pastel de camarão cremoso
Mini pão ciabata recheado com presunto de parma e tomate natural
Mini sanduíche sertanejo (carne de sol com nata)
Preço: R\$ 68,00 + 10% por pessoa – por sugestão por 20 minutos de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

PRAIA DOS ARTISTAS

Café chá e leite
Suco de abacaxi
Suco de uva
Petit four de doce de leite
Petit four de queijo
Bolo de laranja com raspas de limão siciliano
Bolo de ameixa
Risole de peito de peru com queijo
Folhado de espinafre com ricota
Mini sanduiche de salmão com cream cheese
Mini sanduiche de frango com manjeriço
Preço: R\$ 68,00 + 10% por pessoa – por sugestão por 20 minutos de serviço

COFFEE BREAK VEGETARIANO OPÇÃO Nº 01

Café, leite, chá diversos
Suco de verde (abacaxi, couve e gengibre)
Suco de cajá
Frutas frescas: Maçã e abacaxi
Pet four de goiaba
Pet four de coco
Bruschetta de creme de ervilha, com tomate confitado e parmesão ralado
Mini hamburguer integral de grão de bico, com creme de ricota, alface e tomate
Mini kibe de abobora
Mini quiche de alho-poró
Brownie de chocolate
Tartelete de frutas tropical
Preço: R\$ 74,00 + 10% por pessoa – por sugestão por 20 minutos de serviço

COFFEE BREAK VEGETARIANO OPÇÃO Nº 02

Café, leite, chá diversos
Suco de laranja
Suco de goiaba
Frutas frescas: Mamão e banana
Pet four de doce de leite
Pet four de castanha
Bruschetta de guacamole
Mini hamburguer de lentilhas com cream cheese, rúcula e tomate seco
Mini pizza de muçarela de búfala com tomate confitado e manjeriço
Mini empada de caponata italiana
Tartelete de frutas tropical
Pâtisserie de limão siciliano
Preço: R\$ 78,00 + 10% por pessoa – por sugestão por 20 minutos de serviço



Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

- **BUFFET BAIANO**

ESTAÇÃO DE SALADAS

04 Folhas (alface roxa, alface crespa, rúcula e alface americana)
Salada de tomate sem pele com vinagrete de cebolinha
Salada de pepino japonês com kani-kama
Salada de feijão verde com bacon frito
Salada de palmito
Salada de bacalhau no abacaxi
Salada de frango com castanha
Salada de batata com molho picante
Mexilhões marinados com vinagrete de coco e coentro verde

FRIOS

Carpaccio de surubim com molho de coentro
Espelho de frios

ESTAÇÃO DE QUENTES

Filé de pescada à baiana
Bobó de camarão
Frango assado com farofa rica
Alcatra bourguignon
Caruru
Vatapá

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Arroz branco
Arroz com leite de coco
Farofa de dendê
Pirão cremoso
Legumes Mistos
Feijão Verde
Massa fettuccine com molho de queijo

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Quindim da laia
Bolo de aipim com coco
Manjar de coco
Torta de chocolate
Pudim de leite com uvas passas
Cocada branca e preta
Mousse de maracujá
Mousse de manga
Banana flambe
Doce caseiros
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

- **BUFFET BRASILEIRO**

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada verde com folhas da estação
Salada caesar
Salada de feijão verde
Salada de queijo coalho grelhado sobre cama de legumes assados
Salada de abobrinha com parmesão
Salada de chuchu com camarão
Salada de frango no abacaxi
Salada de abóbora com carne de sol
Quiabo assado com molho shoyo

FRIOS

Espelho de peixe marinado
Espelho de queijos nacionais
Espelho de terrine

ESTAÇÃO DE QUENTES

Galinha caipira ao molho pardo
Escondidinho de carne de sol desfiada com macaxeira
Cozido de carne com legumes
Leitão grelhado ao alho e óleo
Filé de peixe a brasileira com leite de coco e dendê

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Arroz de carreteiro
Arroz branco
Pirão cremoso
Macaxeira frita
Farofa rica
Massa espaguete com molho quatro queijos
Caldinho de feijão com paio

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Cocada branca
Cocada preta
Quindim
Pudim de leite
Torta prestígio de chocolate com coco
Ambrósia
Torta crocante
Frutas laminadas
Mousse de manga
Mousse de acerola
Doce de frutas regionais

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

• **BUFFET COUNTRY**

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada de alfaces variadas
Salada de frango à moda mexicana
Salada de batata doce no azeite
Salpicão de presunto com queijo
Salada de bacalhau com maçã e passas
Salada de camarões com acelga e azeite
Lentilhas à campanha
Salada de tomate ripiene
Salada de ovos de codorna temperados

FRIOS

Espelho de queijos e frios diversos
Terrine de peru com amêndoas
Salmão marinado

SOPAS

Sopa de feijão com carne de sol

ESTAÇÃO DE QUENTES

Darne de salmão com mangas grelhadas e ervas frescas
Pernil de porco com molho de abacaxi
Escondidinho de bacalhau com mandioquinha
Picanha assada ao alho e óleo
Hamburguer
Lingüiça de frango

ESTAÇÃO DE MOLHOS

Molho barbecue
Molho picante com catchup

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Batata assada com cream cheese
Arroz branco
Arroz com brócolis e amêndoas
Banana crocante
Legumes assados
Crepe de frango com ricota, molho catupiry

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Banana flambé com calda de rum
Torta crocante
Delícia de abacaxi
Quiche de coco
Bolo de laranja com cobertura de chocolate
Torta de maçã
Torta de nozes
Torta de ricota
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

- **BUFFET ESPANHOL**

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada grelhada à moda espanhola (azeitona preta, lula, polvo, cogumelos, azeite de oliva)
Salada de bacalhau com batata e pimentões
Salada de legumes grelhados com peixe marinado
Salada de polvo à madrilena
Salada de camarão com ervilhas
Salada de grão de bico com salsão, salmão e maçã verde
Salada de couve-flor, cogumelos e abobrinhas
Pérola de melão com presunto
Tomate recheada
Empanadas de espinafre
Espelho de queijos e frios variados
Cesta de pães variados

SOPA

Gaspacho

ESTAÇÃO DE QUENTES

Paella (peixe em cubo, frango, linguiça portuguesa, lombinho, mexilhões, polvo, lula e camarões)
Picadinho andaluz (alcatra em cubos)
Cozido madrilena (chorizo, bacon, paio, ponta de agulha, músculo e frango)
Filé de frango grelhado ao molho de páprica
Pernil de porco assado com ervilhas

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Batata sauté
Arroz tricolor
Panaché de legumes
Couve-flor assada
Tortilla de batatas com cebola
Linguine com molho de alcaparras

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Churros (doce de leite, chocolate)
Ovos nevados com calda de baunilha
Pavê de nozes
Torta de Santiago com amêndoas
Rocambole de laranja
Sonhos recheados
Flan de laranja
Pêra ao vinho
Mil folhas
Torta de chocolate
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

• **BUFFET ITALIANO**

ANTEPASTO

Berinjela marinada
Azeitonas diversas temperadas
Carpaccio de filé com lascas de parmesão
Bruschetta de tomate com parmesão e manjerição
Bruschetta de queijo com presunto e ervas
Tostas de tomate e anchovas
Tomate recheado com ricota e ervas finas

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada da horta
Salada de legumes grelhados
Salada de gorgonzola com pêra, tomilho e manjerição
Salada caprese (tomate assado, mussarela de búfala, manjerição, azeite de oliva)
Salpicão de mortadela
Batata calabresa
Abobrinha recheada
Espelho de frios e queijos nacionais variados
Cesta de pães diversos

ESTAÇÃO DE MASSAS

Molho pomodoro
Molho quatro queijos
Massa penne
Massa espaguete

ESTAÇÃO DE QUENTES

Canelone de frango com ricota
Risoto de frutos do mar e rúcula
Lasanha à bolonhesa
Lagarto recheado com molho de gorgonzola
Filé de peixe grelhado e pesto de castanha

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Batata em cubos com alho, bacon e salsinha
Arroz branco
Legumes da estação com tomilho

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Cassata napolitana
Tiramissu
Zabaione
Mousse capuccino
Torta de maçã crocante
Pavê de nozes
Cheesecake de frutas vermelhas
Flan de amareto
Panacota de frutas secas
Rocambole de tangerina com mandarinetto
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *Para a 1ª hora adicional de qualquer um dos serviços de alimentos e bebidas será concedido um desconto de 30% sobre o valor total da hora, as demais horas receberão um desconto de 50%;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2026.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

- **BUFFET NORDESTINO**

ESTAÇÃO DE SALADAS

Folhas variadas
Salada de feijão verde
Salada de mini milho com kani-kama
Salada de queijo de coalho do sertão e vinagrete picante
Salada caesar de camarões
Salada de tomate marinado com queijo ricota
Salada de milho com frango
Casquinha de atum
Salada de palmito
Salada tropical com frutas
Espelho de queijos
Espelho de frios

ESTAÇÃO DE QUENTES

Peixada cearense com legumes
Carne assada do sertão
Galinha à cabidela
Bobó de camarão
Escondidinho de carne de sol

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Mandioca frita
Arroz de leite
Arroz branco
Feijão verde
Farofa de dendê
Purê de batata com jerimum
Pirão cremoso

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Quindim
Pudim de leite
Torta de limão
Torta crocante
Brigadeirão
Torta prestígio de coco
Mousse de manga
Pudim de rapadura
Cocadas
Doce de banana
Manjar de coco
Frutas laminadas

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2025.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

- **BUFFET ORIENTAL**

ESTAÇÃO DE SALADAS

Salada de folhas da estação
Salada de lula marinada com molho shoyo e gengibre
Salada de polvo com pepino japonês e molho tonkatsu
Salada de acelga com kani-kama e gergelim
Salada de abacate com camarão
Sashimi de atum
Salada de pato com molho de gengibre
Salada xangai (salmão com gergelim e molho wasabi)
Salada tailandesa com rosbife e molho picante
Tartare de salmão e robalo com vinagrete de limão e cebolinha verde
Pães diversos
Sushi (niguirizushi, tekkamaki, filadelfia, kappamaki)

ESTAÇÃO DE QUENTES

Filé de pescada com molho japonês
Steak de atum com molho de soja
Frango xadrez com molho champignon
Filé grelhado com molho de wasabi
Lombo suíno com molho agri-doce e maçã

ESTAÇÃO DE GUARNIÇÕES

Arroz chop suey (ovos, presunto, cenoura, ervilhas, pimentões)
Legumes grelhados (tomate, abobrinha, berinjela)
Assaitame de legumes
Yakissoba

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

Sorvete de creme com calda de laranja
Bananas carameladas
Maçã com molho de mel
Mousse de manga
Mousse de mamão com cassis
Torta de maçã
Crepes de maracujá com calda de baunilha
Flan de morango
Flan de tapioca
Frutas da estação
Gelatina tricolor
Geléia de cenoura com maçã

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço

Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2025.

OPÇÕES DE BUFFETS ESPECIAIS

• **BUFFET MEXICANO**

SALADAS

Salada de frango mexicano
Salada de feijão verde mexicano com tomate, cebola, pimentão verde, coentro verde, cebolinha
Salada de pepino com tomate, cebola roxa e milho
Salada fogo cruzado (camarão com acelga, tomate cereja, limão, coentro verde e cebolinha)
Salada de abacate com vinagrete de limão
Salada de peixe com abacaxi, uva verde e talos de cebola verde
Salada de sêmola com legumes crocantes
Salada de pimentão com atum fresco
Pico de gallo
Mix de folhas do jardim

ANTEPASTOS

Burrito de frango com pimentão, pasta de feijão, ricota e alface
Burrito de carne com cebola roxa, cebolinha verde, creme de abacate e tabasco
Guacamole com nachos
Ceviche mexicano de camarão, lâminas de coco, suco de limão, pimenta
Ceviche de badejo à moda mexicana
Carpaccio de peixe misto ao vinagrete de pimenta mexicana
Cesta de pães

ESTAÇÃO DE QUENTES

Sopa mexicana com casca de lima
Crepe de mexicano (frango com pimentão, tomate, cebola, especiarias, molho verde e pimenta mexicana)
Fajitas de carne ao sour cream (Molho queijo branco)
Chilli mexicano de frutos do mar
Pescado ao molho verde com suco de limão, chilli e vegetais
Queso relleno (Lombinho suíno com queijo, pimenta, chili, cebola, tomate, alho, azeitonas, passas e amêndoas)
Frijoles refritos
Arroz mexicano
Legumes assados com salsa de tomate
Massa espaguete
Molho pachola
Purê de batata doce

SOBREMESAS

Sobremesa Frida Khalo (Crepe recheado com creme de chocolate com toque de pimenta e morango)
Churros recheados com creme de avelã e chocolate
Cheesecake de frutas vermelhas
Paleta Mexicana de morango com leite condensado na travessa
Bolo três leches
Pastel de doce de leite com coco
Banana mexicana
Flan de milho mexicano
Mousse de abacate
Pavê cremoso de nozes e coco a la mexicano

R\$ 184,00+10% por pessoa por 02 horas de serviço



Observações

- *Cardápios oferecidos para o mínimo de 30 pessoas;
- *O aluguel dos salões de eventos é cobrado separadamente;
- *Valores válidos até 20 de dezembro de 2025.