

Eventos
à mesa

 Hotel
Atlante Plaza





○ ○ ○

Celebrando a cultura, a arte e os sabores de Pernambuco!

Nós, do Pontes Hotéis & Resorts, acreditamos que cada evento é uma oportunidade única de criar memórias marcantes. É com imenso orgulho que rendemos homenagem a ícones da cultura pernambucana, como Cícero Dias, Abelardo da Hora, Manuel Bandeira e Mauro Mota, que dão nome aos nossos salões de eventos. Suas obras e poesias também inspiram nossos menus, trazendo um toque artístico e poético a cada experiência oferecida.

Nossos pratos são uma verdadeira celebração dos sabores regionais, preparados com ingredientes cuidadosamente selecionados e combinações que aliam tradição e sofisticação. Desde a concepção das receitas até a apresentação impecável, garantimos uma experiência culinária que encanta todos os sentidos.

Seja em encontros corporativos ou celebrações sociais, nossos espaços e menus são planejados para refletir a essência cultural do nosso estado, com o cuidado e a excelência que são marcas da Pontes Hotéis.

Bem-vindo ao Mar Hotel Conventions!



ooo

Café da Manhã



ooo

Café da Manhã

- ✿ Contratação mínima: 20 unidades.
- ✿ Antecedência mínima para contratação: 72 horas.
- ✿ 2 horas de serviço.

A Cidade e Suas Serras

Café

Chá

Leite Integral e desnatado
(quente e frio)

02 Tipos de sucos

02 tipos de iogurtes

Chocolate em pó

Manteiga, geleias e mel

Aveia e granola

Frios

(Presunto e peito de peru)

Queijos

(Queijo branco, queijo prato)

Pão de Queijo

Ovo mexido

Mix de pães, salgados, doces, multigrão e integrais.

2 tipos de bolos caseiros

(Fubá, formigueiro, chocolate, cenoura com chocolate e bolo de rolo)

Frutas laminadas ou salada de frutas.

R\$ 65,00 / pessoa

O Recife Antigo

Café

Chá

Leite Integral e Desnatado
(quente e frio)

02 Tipos de Sucos

Iogurtes variados

Chocolate em Pó

Manteiga, geleias e mel

Frios

(Presunto, peito de peru, lombo canadense)

Queijos

(Muçarela, queijo branco, queijo Prato, gouda)

Pão de Queijo

Mix de pães, salgados, doces, multigrão e integrais.

3 tipos de Bolos Caseiros

(Fubá, formigueiro, chocolate, cenoura, bolo de rolo, bolo Souza leão, bolo integral de banana e bolo sem glúten de milho)

Frutas laminadas ou salada de frutas.

R\$ 78,00 / pessoa



ooo

Coffee Breaks



o o o

Coffee Breaks

☼ Contratação mínima: 20 pessoas.
Inferior a este número, será cobrado o
valor correspondente a 20 participantes.

☼ Duração: 30 minutos. Antecedência
mínima para contratação: 72 horas.

☼ O serviço no horário entre 11h30 e 13h30
haverá um acréscimo de 50% no valor
por participante.

☼ Água e suco servidos em refresqueira.

Boas vindas R\$ 28,00 / pessoa

(Serviço exclusivo para contratação durante o início do evento)

- Café
- Leite
- Água mineral
- 1 opção de suco
- 1 opção de mini sanduíche frio
- Petit four doce
- 1 opção de mini bolo
- Salada de frutas

Azulão R\$ 30,00 / pessoa

- Café
- Leite
- Chá
- Água mineral
- 1 opção de suco
- 1 opção de mini sanduíche frio
- **Mini pão de queijo**
- **1 opção de salgado**
- Petit four doce
- 1 opção de mini bolo
- Salada de frutas

Serviço adicional

Máquina de Café Expresso Três Corações: aluguel da máquina com 20 cápsulas.
(inclui xícaras, açúcar, adoçante e mexedor).

Bandeira de Retalhos R\$ 34,00 / pessoa

- Café
- Leite
- Chá
- Água mineral
- **2 tipos de suco**
- **2 opções de mini sanduíche frio**
- Mini pão de queijo
- 1 opção de salgado,
- **1 opção fit ou vegana ou vegetariana**
- Petit four doce
- 1 opção de mini bolo
- Salada de frutas

Paisagens Interiores R\$ 39,00 / pessoa

- Café
- Leite
- Chá
- Água mineral
- 2 tipos de suco
- 2 opções de mini sanduíche frio
- Mini pão de queijo
- **2 opções de salgados**
- 1 opção fit ou vegana ou vegetariana
- Petit four doce
- **2 opções de mini bolo**
- 1 opção doce
- Salada de frutas

R\$ 250,00 por dia
por máquina

R\$ 8,00 por cápsula
adicional

o o o

Coffee Breaks

Belo Belo *(Wellness)* **R\$ 42,00 / pessoa**

- Café **descafeinado**
- Leite **desnatado**
- Chá
- Suco detox
- Suco de laranja
- Água de coco
- Iogurte desnatado, mel e variedade de cereais
- Mini sanduíche integral
- Wrap integral de frango com ricota
- Bolo de milho vegano
- Salada de frutas

Cangaceiros *(Regional)* **R\$ 42,00 / pessoa**

- Café
- Leite
- Chá
- Água mineral
- 2 tipos de sucos regionais
- Mini sanduíche de queijo coalho com charque cremosa
- Dadinho de queijo coalho com mel de engenho
- Mini empadinha de camarão
- Pão delícia recheado com queijo
- Bolo souza leão
- Bolo de rolo de goiabada
- Petit four doce
- Salada de frutas

Serviço adicional

Máquina de Café Expresso Três Corações: aluguel da máquina com 20 cápsulas.
(inclui xícaras, açúcar, adoçante e mexedor).

R\$ 250,00 por dia
por máquina

R\$ 8,00 por cápsula
adicional



Coffee Breaks

Opções para escolha

Sucos

- Melão
- Uva
- Mamão
- Melancia
- Laranja
- Laranja com cenoura
- Laranja com mamão
- Abacaxi
- Abacaxi com hortelã
- Acerola
- Tangerina
- Caju
- Goiaba
- Cajá

Opções de Mini Sanduíches

- Mini sanduíche de frango defumado com cream cheese e mostarda Djon
- Mini sanduíche de atum
- Mini sanduíche queijo e presunto
- Mini sanduíche tomate seco, ricota e rúcula
- Mini sanduíche queijo minas, alface e tomate
- Misto quente tradicional servido em réchaud

Salgados

- Coxinha de Frango
- Kibe
- Bolinho de queijo
- Bolinho de charque
- Esfirra de frango
- Mini Quiche de alho poró
- Mini Quiche de peito de peru

Opções de Mini Bolos

- Bolo de limão com cobertura de chocolate branco
- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate
- Bolo Formigueiro
- Bolo Funcional
- Bolo de Rolo
- Bolo Souza Leão
- Bolo de Mandioca com coco
- Bolo de Milho

Opções Fit ou Veganas ou Vegetarianas

- Bolos de coco sem Glúten
- Bolo de milho sem Glúten
- Cookie funcional
- Mousse de chocolate vegana
- Bolo de banana funcional

Opções de Doces

- Mini cheesecake de goiaba
- Mini brownie com nozes
- Mini Red Velvet
- Mini cookie de chocolate





ooo

Itens Avulsos



Opções para escolha

Mini Salgados Fritos 1 R\$ 72,00

Cada bandeja com 30 unidades

Opções para escolha:

- Risole de frango
- Kibe
- Bolinho de queijo
- Coxinha de frango

Mini Salgados Fritos 2 R\$ 75,00

Cada bandeja com 30 unidades

Opções para escolha:

- Bolinho de charque
- Bolinho de bacalhau
- Coxinha de camarão

Mini Salgados de Forno R\$ 72,00

Cada bandeja com 30 unidades

Opções para escolha:

- Empada de frango
- Empada de queijo
- Empada de camarão
- Empada de bacalhau
- Trouxinha de bacalhau
- Trouxinha de camarão
- Esfirra de frango
- Mini quiche de alho poró
- Mini quiche de peito de peru

Mini Sanduíches R\$ 70,00

Cada bandeja com 30 unidades

Opções para escolha:

- Mini sanduíche de frango defumado com cream cheese e mostarda dijon
- Mini sanduíche de atum
- Mini sanduíche queijo e presunto
- Mini sanduíche tomate seco, ricota e rúcula
- Mini sanduíche queijo minas, alface e Tomate

Pão de Queijo R\$ 64,00

Cada bandeja com 30 unidades

Tábua de Frios R\$ 140,00

Serve 2 pessoas

- Antepastos variados e geleias.
- Pães e grissinis
- Queijo brie envolto na massa folhada, gouda, emmenthal, mussarela, gorgonzola, parmesão, provolone, salame, presunto de parma, copa, frutas frescas e secas, nuts caramelizados.

Salada de Frutas R\$ 280,00

Cada bandeja com 30 unidades

Água Saborizada R\$ 50,00

Com frutas da estação, ervas e condimentos.
Servida na refresqueira.

Bolos R\$ 70,00

Cada bandeja com 20 fatias

Opções para escolha:

- Bolo de limão com cobertura de chocolate branco
- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate
- Bolo formigueiro
- Bolo funcional
- Bolo de rolo
- Bolo Souza Leão
- Bolo de mandioca com coco
- Bolo de milho

Doces R\$ 73,00 /pessoa

Cada bandeja com 20 unidades

Opções para escolha:

- Mini cheesecake de goiaba
- Mini brownie com nozes
- Mini red Velvet
- Mini cookie de chocolate

Petit Four R\$ 60,00

Cada bandeja com 30 unidades

Opções para escolha:

- Doce
- Salgado

Itens Avulsos

✿ Contratação **EXCLUSIVA** para eventos limitados até 20 participantes (público superior a este, a opção correspondente será a contratação do coffee break).

✿ Não é permitido mesclar itens.



Lunch BOX

o o o

Lunch Box

✿ Contratação mínima: 20 unidades.

✿ Antecedência mínima para
contratação: 72 horas.

✿ Não é permitido mesclar itens.

Ritmos

Escolha 1 opção

1 mini brownie
de chocolate

ou

1 maçã

ou

1 mini bolo de
banana com canela

+

Escolha 1 opção

1 Sanduíche frio de
peito de peru
e queijo muçarela

ou

1 sanduíche de tomate seco
com rúcula e cream cheese

+

Escolha 1 opção

1 suco de caixinha

ou

1 água mineral sem gás

R\$ 42,00

Dois Irmãos

Escolha 2 opções

1 mini brownie
de chocolate

ou

1 maçã

ou

1 mini bolo de
banana com canela

+

Escolha 1 opção

1 Sanduíche frio de
peito de peru
e queijo muçarela

ou

1 sanduíche de tomate seco
com rúcula e cream cheese

+

Escolha 1 opção

1 suco de caixinha

ou

1 água mineral sem gás

R\$ 45,00

Mangue Beat

Escolha 2 opções

salada fria de penne caprese com
búfala, pesto e tomate cereja

ou

caesar salad com peito de
frango defumado e croutons

+

Escolha 1 opção

1 Sanduíche frio de
peito de peru
e queijo muçarela

ou

1 sanduíche de tomate seco
com rúcula e cream cheese

+

Escolha 1 opção

1 suco de caixinha

ou

1 água mineral sem gás

ou

1 refrigerante em lata

R\$ 50,00



ooo

Mini Brunch



o o o

Mini Brunch

✿ Contratação mínima: 20 participantes.
Inferior a este número, será cobrado o
valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 2 horas. Antecedência mínima
para contratação: 72 horas.

✿ Contratação disponível apenas nos
horários: 11h às 13h ou das 15h às 17h.

Serviço do Mini Brunch

R\$ 110,00 / pessoa

- Água aromatizada
- Suco natural de laranja
- Suco frutas da estação
- Café
- Leite
- Mimosa
- Seleção de Chás
- Mesa de frios e queijos (parma, blanquet de peru, lombo canadense, gorgonzola, provolone, parmesão)
- Grissinis, pães recheados, torradas
- Patês e antepastos
- Caesar salad com lascas de salmão
- Quiche Lorraine
- Tostata de tomate com manjerição
- Mini empadas de frango com catupiry
- Salada de grão de bico com camarão
- Mini sanduíche de tomate seco, cream cheese e rúcula
- Croissant recheado com queijo brie e copa
- Pain au chocolate
- Salada de frutas





ooo

Coquetéis



o o o

Coquetéis

Estrela da Tarde

2 canapés frios
+
2 canapés quentes
+
1 pratos quente

R\$ 67,00 / pessoa

Menino do Engenho

3 canapés frios
+
3 canapés quentes
+
2 pratos quentes

R\$ 80,00 / pessoa

Eu vi o mundo...E ele começava no Recife

4 canapés frios
+
4 canapés quentes
+
2 pratos quentes

R\$ 88,00 / pessoa

✿ Contratação mínima: 20 participantes.
Inferior a este número, será cobrado o valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 1 hora. Para cada hora excedente, haverá um acréscimo de 50% no valor por participante. Antecedência mínima para contratação: 72 horas.

✿ Bebidas não inclusas.

Serviço Adicional

Para inclusão de de mais 1 opção de prato quente **R\$ 10,00** por pessoa

Para inclusão de 2 opções de doce o valor é de **R\$ 9,00** por pessoa

Opções para escolha

Canapés Frios

- Ceviche peruano
- Toast de roast beef com aioli
- Mini cubos de salmão maçaricado com vinagrete de maracujá
- Couscous marroquino com pesto de hortelã
- Tataki de atum com creme de abacate e pickles de cebola roxa
- Canapê de figo em calda com crocante de parma
- Toast de geleia de frutas vermelhas com gorgonzola
- Canapés de geleia de damasco com queijo brie
- Tomate cereja com pasta de queijo e manjerição
- Brusqueta de tomate com pesto de manjerição
- Brochete caprese
- Canapé de tomate cereja confit com guacamole e farofinha de doritos
- Salmão defumado com sour cream
- Biju com tapioca cremosa

Canapés Quentes

- Caldinho de feijão bem condimentado
- Caldinho de camarão
- Mini kafta com iogurte e hortelã
- Frango satay
- Mini coxinha de frango
- Dadinhos de picanha com molho chimichurri
- Bolinho de feijoada
- Dadinho de tapioca com chutney de manga
- Folhado de brie e damasco
- Queijo coalho com melaço de cana
- Mini quiche de alho poró
- Vol au vent de cogumelo
- Pastel de queijo com mel
- Mini cheeseburger de carne com cebola caramelizada
- Mini folhado de frango
- Mini quiche lorraine

Pratos Quentes

- Mini porção arroz cremoso de camarão
- Mini porção arroz cremoso de carne seca, queijo coalho e crocante de couve
- Mini porção de penne ao molho caprese
- Mini picadinho de filé mignon com farofa de bacon
- Mini escondidinho de carne seca
- Mini bobó de camarão com farofa de coco
- Mini porção farfalle ao molho de queijo e lascas de salmão
- Mini porção de risoto de gorgonzola com filé mignon

Doces

- Brownie de chocolate
- Tartalette de frutas
- Trufas de chocolate
- Mini quindim
- Brigadeiro gourmet
- Cheesecake





ooo

Mesa de Frios

R\$ 90,00 por pessoa

Composição:

- Antepastos variados e geleias.
- Pães e grissinis
- Queijo brie envolto na massa folhada, gouda, emmenthal, muçarela, gorgonzola, parmesão, provolone, salame, presunto de parma, copa, frutas frescas e secas, nuts caramelizados.

✿ Contratação mínima: 20 participantes. Inferior a este número, será cobrado o valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 40 minutos. Antecedência mínima para contratação: 72 horas.



ooo

Buffets Clássicos



ooo

Buffets Clássicos

✿ Contratação mínima: 20 participantes
Inferior a este número, será cobrado o
valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 2 horas. Antecedência mínima
para contratação: 72 horas.
Antecedência mínima para escolha dos
itens que compõem o buffet: 72 horas.

✿ Não inclui bebidas

✿ As opções de proteínas variam de acordo
com o buffet escolhido. Verificar nas
páginas de opções à escolha.

Noite Estrelada

- Mix de folhas
- 2 opções de saladas compostas
- 3 opções guarnições
- 2 opções de massas
- 2 opções de molhos
- 2 opções de proteínas
- 5 opções de sobremesas
- 1 opção de sobremesa diet e frutas

R\$ 88,00 / pessoa

Estrela da manhã

- Mix de folhas
- 2 opções de saladas compostas
- 4 opções guarnições
- 2 opções de massas
- 2 opções de molhos
- 2 opções de proteínas
- 5 opções de sobremesas
- 1 opção de sobremesa diet e frutas

R\$ 103,00 / pessoa

Recife e seus bairros

- Mix de folhas
- 2 opções de saladas compostas
- 5 opções guarnições
- 2 opções de massas
- 2 opções de molhos
- 1 opção de massa recheada
- 1 opção de arroz cremoso
- 3 opções de proteínas
- 5 opções de sobremesas
- 1 opção de sobremesa diet e frutas

R\$ 120,00 / pessoa

○○○

Buffets Clássicos

Opções para escolha

Saladas Compostas

- Salada caprese (muçarela de búfala e azeitonas pretas)
- Salada de alface americana, nozes, queijo branco e mostarda e mel
- Salpicão de palmito pupunha com castanha do Pará e mostarda
- Mix de folhas com queijo coalho grelhado, mel trufado e croutons
- Rúcula com mini tomates, lascas de parmesão e caramelo de balsâmico.
- Salada de quinoa com castanhas, uvas passas e damasco
- Couscous marroquino no vapor de maracujá com camarão e manga

Guarnições

- Arroz branco
- Arroz integral
- Arroz com brócolis
- Legumes gratinados
- Ratatouille de legumes à Provençal
- Batata gratinada com parmesão
- Legumes grelhados
- Batatas rusticas com alecrim
- Batatas ao murro na manteiga de tomilho
- Purê de Raízes (batata inglesa ou mandioquinha ou batata doce)

Massas

- Penne
- Parafuso
- Farfalle
- Lasanha

Molhos para massas

- Sugo
- Alfredo
- Pesto
- Marinara
- Matriciana
- Molho de 3 queijos
- Molho bolonhesa

Massas recheadas

- Lasanha de presunto e queijo
- Canelone de carne

Arroz Cremoso

- Arroz cremoso de funghi
- Arroz cremoso de camarão
- Arroz cremoso de bacalhau



○○○

Buffets Clássicos

Opções para escolha

Proteínas

Noite estrelada

- Filé de tilápia/pescada amarela com manteiga e alcaparras
- Supreme de frango com molho de queijo ou molho de cogumelos
- Sobrecoxa assada com molho de laranja
- Coq au vin, assado de coxa de frango com cogumelos no vinho tinto
- Fraldinha linha grill com manteiga e ervas
- Maminha com molho poivre
- Alcatra ao molho pizzaiola
- Contrafilé com molho espanhol

Estrela da manhã

- Filé de tilápia/pescada amarela com manteiga e alcaparras
- Pescada amarela com molho de moqueca
- Supreme de frango com molho de queijo ou molho de cogumelos
- Sobrecoxa assada com molho de laranja
- Coq au vin, assado de coxa de frango com cogumelos no vinho tinto
- Chorizo ao molho chimichurri
- Fraldinha linha grill com manteiga e ervas
- Alcatra com molho pizzalola

Recife e seus bairros

- Filé de salmão com molho de limão siciliano
- Bacalhau á moda portuguesa
- Pescada amarela com molho de moqueca
- Filé de tilápia/pescada amarela com manteiga e alcaparras
- Sobrecoxa assada com molho de laranja
- Supreme de frango com molho de queijo ou molho de cogumelos
- Filé mignon ao molho de cogumelos
- Picanha braseada
- Chorizo ao molho chimichurri
- Coração de alcatra com molho madeira

Sobremesas

- Pudim de leite
- Cheesecake
- Tiramisu
- Brownie com nozes
- Mousse de chocolate
- Mousse de limão

- Mousse de maracujá
- Quindim
- Queijadinha
- Cocadinhas
- Brigadeiro
- Torta de maracujá, limão e coco.

Opções Diet

- Mousse de chocolate
- Mousse de limão
- Mousse de maracujá

Opções veganas

- Mousse de maracujá
- Bouwnie



ooo

Buffets Temáticos

000

Buffets Temáticos

✿ Contratação mínima: 20 pessoas.
Inferior a este número, será cobrado o
valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 2 horas. Antecedência mínima
para contratação : 72 horas

✿ Não inclui bebidas

Brasileiro R\$ 115,00 / pessoa

Buffet de Saladas

- Variedades de folhas
- Salpicão de frango
- Salada de batata com bacon
- Salada de palmito
- Salada de tomate
- Vinagrete de feijão fradinho

Guarnições

- Arroz Biro Biro
- Arroz branco
- Macaxeira frita ou batata frita
- Penne ou molho de queijo ou
molho pomodoro
- Legumes salteados ou Legumes
no vapor

Proteínas *(escolher 2 opções)*

- Bobó de Camarão
- Moqueca de pescada amarela
- Frango ao molho de manteiga de
ervas
- Steak de carne de sol acebolada
com queijo coalho
- Contrafilé Oswaldo Aranha
- Filé Mignon suíno ao molho de
abacaxi

Buffet de Sobremesas

- Pudim de Leite
- Cocadas variadas
- Quindim
- Variedade de compotas
- Sobremesa diet
- Frutas laminadas da
estação

Italiano R\$ 130,00 / pessoa

Buffet de Saladas

- Variedades de folhas
- Salada caprese
- Caponata de legumes
- Sardella
- Panzanella
- Rúcula com balsâmico
nozes e gorgonzola
- Salada de folha com maçã,
mel e ricota
- Variedades de frios

Guarnições

- Arroz a piemontese
- Arroz branco
- Lula à mediterrânea
- Polenta cremosa
- Batata salteada com bacon
e cebola confitada
- Vegetais grelhados com
azeite de oliva extra virgem
- Lasanha
- Penne ao pomodoro basílico

Proteínas

- Salmão ao molho mediterrâneo
- Frango al Limone
- Filé ao molho de funghi

Buffet de Sobremesas

- Tiramissú
- Mousse de chocolate
- Pannacota de frutas vermelhas
- Frutas laminadas
- Pera ao vinho com creme inglês
- Sobremesa Diet

o o o

Buffets Temáticos

Feijoada R\$ 105,00 / pessoa

Buffet de Saladas

- Variedades de folhas
- Salada e tomate
- Maionese de batata

Quentes

- Paio
- Calabresa
- Carne seca
- Costelinha
- Lombo
- Orelha de porco, rabo, pé

Guarnições

- Couve refogada
- Banana à milanesa
- Macaxeira frita
- Farofa de bacon
- Arroz branco
- Laranja em pedaços
- Molhos vinagrete, molho de pimentas com feijão e vinagrete

Buffet de Sobremesas

- Pudim de leite
- Quindim
- Mousse de limão
- Doces em compotas
- Frutas Laminadas
- Sobremesa Diet

Boteco R\$ 80,00 / pessoa

- Espetinhos de carne, linguiça e frango
- Mini coxinha
- Croquete de costela
- Mini bolinho de macaxeira e charque
- Bolinho de bacalhau
- Mini pastel de queijo

- Macaxeira frita
- Frango à passarinho
- Mini hambúrguer de carne
- Caldinho (feijão e camarão) com azeitona em conserva,
- Cebolinha em conserva e ovos de codorna



...

Sugestão
do Chef

000

Sugestão do Chef

✿ Contratação máxima: 20 participantes.
Superior a este número, será obrigatória
contratação de buffet.

✿ Antecedência mínima para contratação:
72 horas.

✿ Escolha Engenho de Dentro:
No momento da contratação do serviço,
o cliente deverá selecionar apenas uma
opção de cada item para todos os
participantes do evento, conforme as
sugestões apresentadas na página
seguinte.

✿ Escolha Saudade do Recife:
No momento da contratação do serviço,
o cliente deverá selecionar apenas uma
opção de entrada, 2 opções de
principais e 2 opções de sobremesa
para todos os participantes do evento,
conforme as sugestões apresentadas na
página seguinte.

Engenho de dentro

1 opção de entrada
+
1 opção de prato principal
+
1 opção de sobremesa
+
1 bebida não alcoólica

R\$ 190,00 / pessoa

Saudade do Recife

1 opção de entrada
+
2 opções de pratos principais
+
2 opções de sobremesas
+
1 bebida não alcoólica

R\$ 220,00 / pessoa

Sugestão do Chef

Opções para escolha

Entradas

- Mix de folhas com brócolis grelhado, tomate cereja confit e queijo gorgonzola
- Creme de palmito com ervilha
- Salada de rúcula com praline de nozes e manga
- Berinjela assada com reilish de tomate seco, parmesão e salada de rúcula
- Palmito grelhado com folhas nobres, tomate confit, azeitonas marinadas e lascas de parmesão
- Ceasar salad com frango defumado
- Gaspacho de tomate defumado com farofa de parma
- Ceviche de banana da terra com chips de mandioca

Principais

- Ravióli de muçarela de búfala com molho pomodoro basilico
- Risoto de funghi porcini
- Risoto de ervilha com maça caramelizada e queijo brie
- Risoto de abobora com queijo gorgonzola e amêndoas.
- Risoto de camarão
- Tilápia ao forno com couscous de camarão e fonduta de queijo
- Salmão grelhado com aspargos na manteiga
- Mix de frutos do mar(camarão, peixe e polvo) com Fettuccine e passata de tomate
- Tilápia com arroz de castanha e purê de alho poró
- Peito de Frango ao molho de funghi acompanhado de batata hasselback
- Carne de sol braseado com arroz vermelho e palha de baroa.
- Carne de sol com musseline de jerimum, gengibre e molho de cachaça com melaço
- Chorizo grelhado com aligot de mandioquinha , crispy de cebola e molho de vinho

Sobremesas

- Torta de café com calda de laranja
- Queijadinha com calda de maracujá
- Tarte de chocolate com café e calda de chocolate
- Pão de ló, doce de leite com mousse de nozes e creme de chocolate branco
- Brownie com calda de caramelo salgado



o o o

Boas-vindas

R\$ 40,00 / pessoa

Composição:

Água mineral sem gás, 2 opções de sucos e 1 opção alcoólica:

- Mimosa (espumante + suco de laranja)
- Kir Royale (espumante + licor de cassis)
- Rio Sol Chenin Blanc (Seco)

✿ Contratação mínima: 20 participantes. Inferior a este número, será cobrado o valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 40 minutos. Antecedência mínima para contratação: 72 horas.



...

Pacotes de Bebidas

000

Pacotes de Bebidas

✿ Contratação mínima: 20 participantes
Inferior a este número, será cobrado o
valor correspondente a 20 participantes.

✿ Duração: 2 horas quando contratado
junto a buffet, ou 1 hora quando
contratado junto a coquetel.
Antecedência mínima para contratação :
72 horas.

Andarilho (não alcoólico) R\$ 40,00 / pessoa

Água mineral com e sem gás, 2 opções
de sucos, refrigerante.

Tempo da Busca R\$ 50,00 / pessoa

Água mineral com e sem gás, 2 opções de sucos,
refrigerante, **cerveja** (Devassa ou Amstel).

+ R\$ 10,00 por pessoa caso opte por substituir por Heineken

Boi de Ouro R\$ 60,00 / pessoa

Água mineral com e sem gás, 2 opções de sucos,
refrigerante, **cerveja** (Devassa ou Amstel), **caipirinha e
caipivodka** (destilados nacionais com 3 opções frutas)

+ R\$ 10,00 por pessoa caso opte por substituir por Heineken

Anjo do Quarto Dia R\$ 80,00 / pessoa

Água mineral com e sem gás, 2 opções de sucos,
refrigerante, **cerveja** (Devassa ou Amstel), **vinho branco,
tinto e espumante.**

+ R\$ 10,00 por pessoa caso opte por substituir por Heineken

A Cinza das Horas R\$ 112,00 / pessoa

Água mineral com e sem gás, 2 opções de sucos, refrigerante,
água de coco, **cerveja** (Devassa, Amstel ou Eisenbahn), **vinho
branco, tinto e espumante, 2 coquetéis sem álcool, Whisky 8
anos JW Red Label.**

+ R\$ 10,00 por pessoa caso opte por substituir por Heineken

Mafuá do Malungo R\$ 130,00 / pessoa

Água mineral com e sem gás, 2 opções de sucos, refrigerante,
água de coco, **cerveja** (Devassa, Amstel, Eisenbahn ou
Heineken), **vinho branco, tinto e espumante, 2 coquetéis sem
álcool, Whisky 12 anos JW Black Label.**

Marinhas R\$ 36,00 / pessoa

**Gin tônica, mojitos, caipirinha (limão) e
caipiroskas** (2 frutas – sujeito à
sazonalidade), **2 coquetéis sem álcool.**

(este item deverá ser somado ao pacote contratado)

Serviços Adicionais

Taxa de Rolha *vinho, espumante ou whisky*
(bebidas fornecidas pelo cliente)

R\$ 70,00 por garrafa
aberta

Observação : as bebidas deverão ser entregues
48 horas antes da data do serviço para fins de
higienização e resfriamento

Taxa de Barril
(barril contratado pelo cliente)

R\$ 250,00 por cada
barril

(não inclui copos/taças, mesa, gelo, serviço)

Máquina de Café Expresso Tres Corações

Aluguel da máquina com 20 cápsulas.
(inclui xícaras, açúcar, adoçante e mexedor)

R\$ 250,00 por dia
por máquina **R\$ 8,00** por cápsula
adicional