

Olá,

Seguem nossos menus e detalhes do serviço, **lembrando que é possível personalizar opções.**
(Este documento não garante reserva da data.)

Incluso no valor:

Louças de comida e guardanapo de papel

Equipe de cozinha e salão para serviço da comida. (Cozinheiros, auxiliares e garçons)

Limpeza e organização do espaço destinado à produção da comida.

Não Incluso no valor (opcional):

Pacote de bebidas não alcoólicas - Inclusão OPCIONAL (água, suco e refrigerantes normal e zero) + copos + serviço Valor: R\$22/pessoa

Bebidas alcoólicas e taças: consulte-nos para inclusão deste serviço

Garçom para serviço de bebidas alcoólicas (garçom extra = R\$190/garçom – sugestão 1 a cada 20 convidados)

Dúvidas comuns:

Chegamos por volta de 1 hora e 30 minutos antes do início do evento e não cobramos frete para São Paulo. (**Verificar frete para fora de SP capital**)

A duração é de **4 horas de serviço**. (Consulte valores para hora extra)

Todos os nossos menus incluem uma mesa de couvert com diversos tipos de aperitivos

Passamos mais de uma vez com todos os pratos do menu, e o serviço volante é feito repetidamente e ininterruptamente durante todo o evento.

O menu finger food, é PROPORCIONAL EM QUANTIDADE a um serviço à la carte ou buffet (em média 800g/pessoa), servidos em pequenas cumbucas, dispensando a necessidade de mesas e cadeiras para todos os convidados presentes.

GARANTIMOS a SATISFAÇÃO em QUALIDADE e QUANTIDADE

Trabalhamos à partir de 2 pessoas com VALOR MÍNIMO DE 12 CONVIDADOS.

Formas de pagamento: 20% para reserva de data + restante até 3 dias antes do evento



Menu kids – Opcional em caso de crianças no evento (não possui quantidade mínima)

Aperitivos

1. Pipoca
2. Chips de batatas

Principais

3. Mini cheeseburger
4. Massa curta com molhos: Ao sugo, branco ou na manteiga – Com parmesão

Sobremesa

5. Brigadeiro de colher

R\$: 70,00/criança

Menu Finger essência – Um menu para todos os paladares

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Mini lanche de pernil desfiado com maionese de ervas e tomate ralado
3. Dadinho de tapioca com melado de cana e raspas de limão

Principais

4. Mini batatas ao murro com cebola caramelizada e toque de gorgonzola
5. Tiras de frango ao creme de mostarda dijon e castanhas
6. Risoto à carbonara (base de gemas e bacon artesanal)
7. Farfalle ao pesto de manjeriço com parmesão maçaricado
8. Polenta cremosa com ragu de carne e farofa de manteiga noisette

Sobremesas

9. Brownie de chocolate com sorvete e praliné
10. Brigadeiro brullé

Saída

11. Chá

Valores

Até 17 convidados: R\$3000 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$175/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 165/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$155/pessoa.



Menu Finger básico – Um menu muito saboroso que é sucesso garantido.

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Mini hambúrguer artesanal com gouda, maionese de manjerição e rúcula.
3. Salada de folhas e legumes marinados em molho cítrico com chips de tubérculos

Principais

4. Mini batatas ao murro com castanhas, alho e manteiga noisette
5. Mousseline de mandioca com frango asiático, fios de shoyu e gergelim.
6. Risoto al limone com alho poró e bacon
7. Farfalle ao creme de cogumelos e parmesão maçaricado
8. Ragu de carne com vinho tinto, creme de abóbora e farofa de manteiga.

Sobremesas

9. Mousse de chocolate com “terra” crocante
10. Brigadeiro brullé

Saída

11. Chá

Valores

Até 17 convidados: R\$3200 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$180/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 170/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$160/pessoa.



Menu Finger eclético – Um menu com ingredientes ecléticos *O MAIS VENDIDO

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Mini hambúrguer artesanal com gouda, maionese de manjericão e rúcula.
3. Ceviche de peixe branco com chips de tubérculos

Principais

4. Mini batatas ao murro com castanhas, alho e manteiga noisette
5. Queijo brie envolto em massa folhada servido com camarões glaceados no mel
6. Frango com legumes ao curry, lascas de amendoim e pimenta rosa.
7. Arroz cremoso indiano com alho poró, ovo de codorna molet e flor de sal.
8. Cubos de mignon ao fondue de queijos e telha de parmesão.
9. Farfalle ao creme de cogumelos e parmesão maçaricado

Sobremesas

9. Brownie de 3 chocolates, com creme gelado, farofa de paçoca e caviar de vinho tinto
10. Brigadeiro brullé

Saída

11. Café/chá

Valores

Até 17 convidados: R\$3300 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$185/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 175/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$165/pessoa.



Menu happy hour – Menu de aperitivos e lanches para receber os amigos

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
- 2- Dadinho de tapioca com geléia de pimenta
- 3- Pastel de fubá de queijo da canastra com melão de cana
- 4- Croqueta de frango com catupiry

Principais

- 5- Creme de mandioca com linguiça artesanal acebolada e crisp de couve
- 6- Mini hambúrguer artesanal com gouda, maionese de manjeriço e rúcula.
- 7- Batatinhas rústicas com molho pomodoro e queijo maçaricado

Sobremesas

- 8- Mousse de chocolate com doce de leite e flor de sal
- 9- Brigadeiro brullé

Valores

Até 17 convidados: R\$3000 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$165/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 155/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$140/pessoa.



Menu finger toque brasileiro – Um menu com a cara do nosso país

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Pastel de fubá recheado de queijo da canastra e melaço de cana
3. Mini lanche de pernil desfiado com maionese de ervas e tomate ralado

Principais

5. Baião de dois com aioli de ervas
4. Mandioca cozida na manteiga com queijo coalho
7. Polenta ao leite de coco com camarões salteados no dendê
8. Nhoque de abóbora com molho de pupunha e espinafre
9. Escondidinho de linguiça artesanal com curau de milho

Sobremesas

10. Cheesecake romeu e julieta (calda de goiabada)
11. Brigadeiro de colher com farofa de paçoca

Saída

11. Café/chá

Valores

Até 17 convidados: R\$3300 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$185/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 175/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$165/pessoa.



Menu boteco com feijuca – Àquela opção que não tem erro nunca!!!

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
- 2- Salada de batatonese de ervas com folhas e batata palha fininha
- 3- Dadinho de tapioca com geléia de pimenta
- 4- Pastel de fubá de queijo da canastra com melão de cana

Principais

- 5- Mandioca ao murro com manteiga noisette e queijo coalho
- 6- Feijoada leve na combucca com arroz branco, farofa crocante e couve crisp (opção vegetariana)
- 7- Cubos de bisteca na cachaça, cebola caramelizada, vinagrete e ovo de codorna estrelado

Sobremesas

- 8- Mousse de chocolate com calda de laranja e cachaça
- 9- Cheesecake de goiabada

Saída

10. Café/chá

Valores

Até 17 convidados: R\$3000 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$175/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 165/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$155/pessoa.



Menu Sequência de Experiência – Uma verdadeira experiência gastronômica

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Pastel de fubá recheado de queijo da canastra e melado de cana.
3. Mini lanche de linguiça artesanal com molho tártaro, tomates frescos e rúcula.

Principais

4. Bacalhau na manteiga com creme de tubérculos e chips de mandioca
5. Batata rosti recheada de gorgonzola e cebola roxa com pesto de tomate confit
6. Arroz cremoso de beterraba com queijo de cabra e de ovo de codorna estrelado
7. Camarão empanado no coco com velouté de abóbora e raspas de limão
8. Farfalle ao creme de balsâmico
9. Cubos de mignon ao fondue de queijos

Sobremesas

10. Mini cake de capim limão com ganache de doce de leite quente e chantilly de coco queimado.
11. Brigadeiro brullè

Saída

12. Café/chá

Valores

Até 17 convidados: R\$3300 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$185/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 175/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$165/pessoa.



Menu Finger Celebração – Um menu colorido, cheio de sabores e texturas para celebrar momentos.

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Salada de folhas verdes com tomate cereja, nozes e molho de mostarda dijon
3. Purê rústico de batatas com toque de beterraba, camarões em maionese de alho poró e crisp
4. Mini burger artesanal com queijo gouda, maionese de manjericão e rúcula

Principais

5. Batata bolinha ao murro na manteiga noisette com nozes e sálvia.
6. Creme de ervilha com tilápia selada e aioli de limão
7. Massa artesanal recheada de pistache e queijo salteada na manteiga com sálvia, presunto parma e gema de codorna.
8. Arroz cremoso de açafrão com legumes salteados e creme azedo
9. Mignon ao molho de vinho tinto e mini batatas rústicas

Sobremesas

10. Mini cake de capim limão com ganache de doce de leite quente e chantilly de coco queimado.
11. Brigadeiro brullé

Saída

12. Café/chá

Valores:

Até 17 convidados: R\$3400 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$190/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 180/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$170/pessoa.



Menu festa infantil – Um menu que agrada o paladar infantil e adulto com ingredientes artesanais.

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Saladinha de salpicão
3. Pipoca e chips de batata
4. Dadinho de tapioca com melado
5. Mini hot dog (salsicha de produção própria)
6. Mini cheeseburger com maionese verde
7. Croqueta de frango com catupiry
8. Pastel de fubá recheado de queijo da canastra com melado de cana

Principais

9. Strogonoff de mignon com arroz branco e batata palha fininha
10. Nhoque na manteiga com tomatinho cereja e parmesão

Sobremesas

11. Bolo de cenoura com calda de brigadeiro
12. Frutas da estação
13. Milkshake de caramelo

Valores:

Até 17 convidados: R\$3000 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$165/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 155/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$140/pessoa.

Crianças Abaixo de 10 anos – R\$80/criança (idade mínima opcional*)



Menu italiano com pizzada

Aperitivos

1. Mesa de couvert com bruschettas diversas
2. Salada caprese com mix de folhas e pesto de manjeriçao
3. Creme de burrata com caponata de berinjela

Principais

4. Pizzas

- Carpaccio de abobrinha com queijo de cabra e parmesão
 - Tomate confit com mussarela de búfala e manjeriçao
 - Cogumelos com gorgonzola e alho poró
 - Calabresa artesanal, mozzarella e cebola roxa com erva doce
 - Mortadela artesanal, pistache, raspas de limão e mascarpone
5. Risoto de queijos com pesto de manjeriçao

Sobremesas

6. Pizza de chocolate branco com frutas vermelhas e pistache
7. Tiramissu

Valores

Até 17 convidados: R\$3000 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$175/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 165/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$155/pessoa.



Menu finger brunch- Brunch é uma refeição de origem britânica que combina café da manhã e almoço, mas nossa versão é super versátil, cai bem a qualquer hora do dia, e em qualquer ocasião.

Mesa de brunch

- 1- Cesta de pães (brioche, australiano, baguete e pão de queijo) com tábua de queijos e embutidos artesanais
- 2- Mini brioche com lombo artesanal e queijo
- 3- Bruschetta de gorgonzola com damasco
- 4- Mini tarteletes variadas
- 5- Wrap de coleslaw de frango
- 6- Cuscuz marroquino com legumes
- 7- Quiche de cogumelos com tomate confit e salada de folhas
- 8- Salada de frutas

Serviço volante

Salgados quentes

- 9- Mini hambúrguer artesanal com gouda, maionese de manjeriço e rúcula.
- 10- Risoto al limone com alho poró e bacon
- 11- Nhoque de batata com grão de bico, molho de tomates frescos e queijo de cabra

Sobremesas

- 12- Rosti de maçã com canela, sorvete e praliné de nozes
- 13- Brownie de três chocolates com frutas vermelhas

Bebidas

- 14- Água de coco com limão e mel
- 15- Café/Chás

Valores:

Até 17 convidados: R\$3200 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$180/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 170/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$160/pessoa.



Menu finger exótico - Um menu com ingredientes nobres para impressionar os convidados.

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
3. Ceviche de peixe branco e salmão marinado no hibisco e maracujá com chips de batata roxa
4. Hamburguer blend de fraldinha e cordeiro com queijo de cabra, rúcula e maionese de hortelã

Principais

5. Purê de ervilha com vieira selada, molho cítrico e fios de beterraba
6. Capeletti recheado de cogumelos na manteiga cítrica e trufa
7. Cubos de mignon ao molho de mostarda dijon e batata rosti de presunto cru e salvia
8. Arroz preto com pato confitado e molho de tangerina
9. Camarão salteado na cachaça com tomate confit e majericão ao creme de palmito pupunha e telha de castanha de caju

Sobremesas

10. Torta de mousse de pistache e calda de chocolate
11. Verrine de chocolate branco com cumaru, amêndoas tostadas e coulis de frutas vermelhas

Saída

11. Café/chá

Valores:

Até 17 convidados: R\$4200(valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$240/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 230/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$220/pessoa.



Menu Finger SUCESSOS – Um menu que reúne nossos maiores sucessos de todos os tempos

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
2. Ceviche de salmão e peixe branco marinados no maracujá e shoyu com avocado e chips de batata roxa.
3. Pastel de fubá recheado de queijo da canastra com melado de cana
4. Mini burger com queijo gouda e maionese de ervas

Principais

5. Nhoque de batata com grão de bico, molho de tomates frescos e queijo de cabra
6. Lascas de pato confitado ao creme de pupunha com pesto de manjerição e amêndoas laminadas.
7. Massa artesanal recheada de pistache e queijo salteada na manteiga com sálvia, presunto parma e gema de codorna.
8. Risoto de moqueca com camarões e castanha de caju tostada.
9. Mignon ao fondue de queijos com parmesão maçaricado

Sobremesas

10. Tres leches (pão de ló com calda de três leites, caramelo toffe e chantilly de especiarias)
11. Brigadeiro brullé

Saída

12. Café/chá.

Valores:

Até 17 convidados: R\$3500 (valor Fixo)

De 18 a 25 pessoas – R\$200/pessoa.

De 26 a 50 pessoas – 195/pessoa.

Acima de 51 pessoas – R\$185/pessoa.

