



ALTO DOS CARVALHOS



&

• BUFFET •
Simone Carvalho

DESDE 1999

SOBRE NÓS

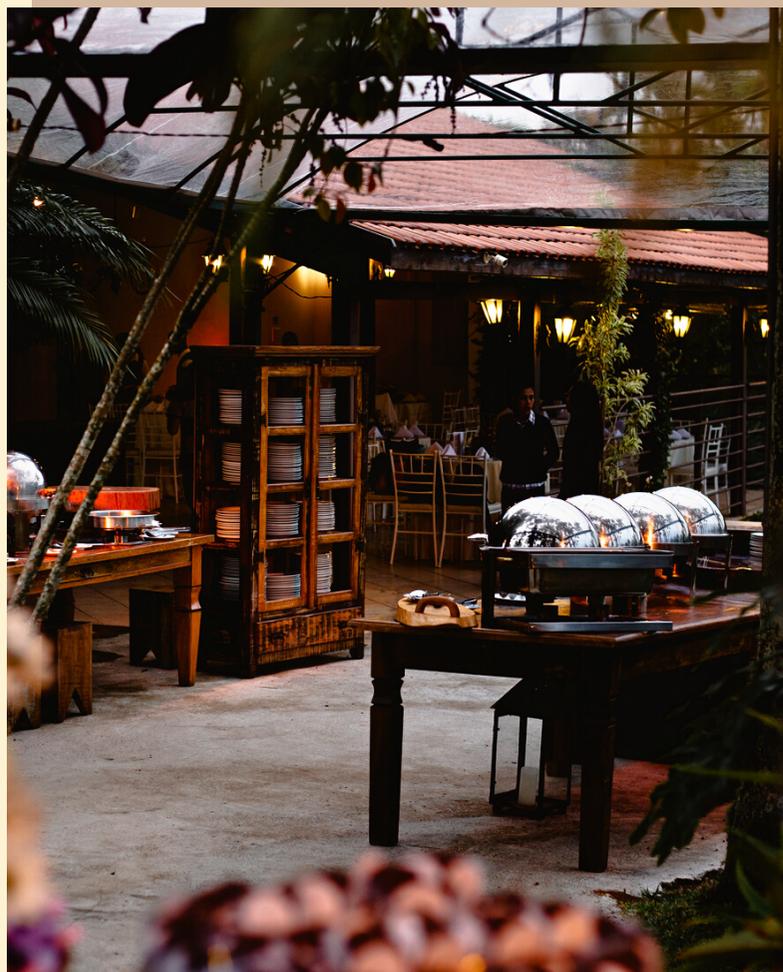


Espaço único em Poços de Caldas
Ampla área verde natural
Buffet de alta gastronomia
Estrutura completa
20 anos de experiência
Confiança e profissionalismo.



"Realizamos muitos eventos no Alto dos Carvalhos com o Buffet Simone Carvalho, um grande sucesso, e temos prazer em fazer parte desta história de 22 anos. Recomendamos!"

Dr. Odilon Trefiglio Neto
Presidente da Unimed Poços de Caldas





I - Coquetel + Massa

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã.

Bebidas

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica;
Água mineral com e sem gás;
Cerveja Brahma ou Skol 600ml.

Entrada

Canapé de queijos com ervas finas, Bruschettas ao pomodoro, sanduichinhos de frango com parmesão.

Salgados (06 opções) + **Petit Menu** (01 opção)

01 Massa Seca (fettuccine, farfalle, penne, fusilli) + **01 Massa Recheada** (rondelli, canelloni, ravioli, sophiatelli) + **02 tipos de molho**

Sobremesas

Bolo de corte + 04 tipos de docinhos tradicionais (04 por pessoa).

Mesa de Encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas.

Duração do evento -
04 horas

II - Coquetel + Jantar

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã.

Bebidas

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica;
Água mineral com e sem gás;
Cerveja Brahma ou Skol 600ml.

Entrada + **Petit Menu** (01 opção)
Salgados - Escolher 5 tipos

Salada Mix de folhas verdes com frutas + **Carnes tradicionais** (02 opções)

01 Massa Seca (fettuccine, farfalle, penne, fusilli) + **01 Tipo de molho** + **Guarnições** (02 opções)

Sobremesas

Bolo de corte + 04 tipos de docinhos tradicionais (04 por pessoa).

Mesa de Encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas.

Duração do evento -
04 horas

III - Cozinha Mineira



• BUFFET •
Simone Carvalho

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã.

Bebidas

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica;
Água mineral com e sem gás;
Cerveja Brahma ou Skol 600ml.

Cantinho Mineiro

Linguiçinha caracol na chapa com pimentões coloridos, mini pães de queijo, mandioca frita, torresminho à pururuca, polenta, palitinhos de bambu com queijo Minas e tomatinho cereja.

Comida Mineira

Salada de folhas verdes com cubos de queijo canastra, abobrinha selada em azeite de ervas e tomates, arroz branco, tutu de feijão ou tropeiro, farofa, couve, frango com milho verde e ora-pro-nobis ou quiabo OU frango enrolado assado com legumes, Lombo OU pernil assado ao vinho com batatas coradas.

Sobremesas

Bolo de corte + 04 tipos de docinhos tradicionais (04 por pessoa).

Mesa de Encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas.

Duração do evento -
04 horas

IV - Ilha de Frios + Jantar

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã;
Grissines folhados com parmesão e gergelim;
Suco de pêssego com mel e gengibre.

Bebidas

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica;
Água mineral com e sem gás;
Cerveja Original 600ml.

Ilha de Frios

Seleção de queijos (parmesão, prato, provolone, gorgonzola e gouda), embutidos: presunto, salame, blanquet de peru e lombinho canadense, pães artesanais, mini ciabatta, torradas, crostata e biscuits, frutas da época, trio de azeitonas, antepasto de berinjela, lanchinhos cremosos de frango, palitinhos degustativos com frios, mousse de queijos.

Petit Menu (01 opção)



Salada

Mix de folhas verdes com frutas.



Guarnições (02 opções)

Carnes Nobres

Miolo de alcatra ao molho de vinho do Porto e medalhão de frango ao molho cremoso.

Massa

Sopiatelli quatro queijos ao molho de tomates frescos com manjeriçã
OU ao molho bechamel com natas frescas e amêndoas tostadas.

Sobremesas

Bolo de corte + 04 tipos de doces finos (04 por pessoa).

Saideira (na pista)

Carrinho de pastel ou mini burgers com fritas ou mini pizzas.

Mesa de Encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas.

Duração do evento -
04 horas

V - Finger Foods e Frios + Jantar



• BUFFET •
Simone Carvalho

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã;
Grissines folhados com parmesão e gergelim;
Suco de pêssigo com mel e gengibre.

Bebidas

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica;
Água mineral com e sem gás;
Cerveja Original 600ml.

Finger Foods (03 opções)

Palitinhos caprese ao pesto de manjeriçã, palitinhos de queijo gouda, azeitona preta e salame, carpaccio com rúcula e parmesão, tarteletes de palmito, tarteletes com alho porró, canolli com creme de milho, telhas de tapioca com creme de camarão, mini cuscuz de frango com palmito, escabeche de carne na casquinha, dadinhos de tapioca com geléia de pimenta, cestinha philo com queijo canastra, tomatinho cereja ao perfume de manjeriçã, roll de mussarela de búfala com tomate seco, tartar de salmão com cream cheese.

Ilha de Frios

Seleção de queijos (parmesão, prato, provolone, gorgonzola e gouda), embutidos: copa, salame, blanquet de peru e lombinho canadense, pães artesanais, mini ciabatta, torradas, crostata e biscuits, frutas da época e mosaico de frutas secas, trio de azeitonas, tarteletes com creme de palmito, terrine de queijos com calda de frutas vermelhas ou mini peras assadas caramelizadas, rolls de abobrinha com tomate seco, antepasto de berinjela, Brie quente envolto em massa folhada com maxi favo de mel, esferas de queijo com flores comestíveis.

Petit Menu (01 opção) + **Salada** Normadie ou Caprese.

Carnes Nobres Filé Mignon ao molho madeira e Pernil assado.

Massa Sopiattelli quatro queijos ao molho de tomates frescos com manjeriçã
OU ao molho bechamel com natas frescas e amêndoas tostadas.

Guarnições Arroz branco e Panache de legumes.

Sobremesas

Bolo de corte + 04 tipos de doces finos (04 por pessoa).

Saideira (na pista)

Carrinho de pastel ou mini burgers com fritas ou mini pizzas.

Mesa de Encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas.

Duração do evento -
05 horas

VI - Entradas Finas e Frios + Jantar



• BUFFET •
Simone Carvalho

Welcome

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã;
Grissines folhados com parmesão e gergelim;
Suco de pêssego com mel e gengibre.

Bebidas

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica;
Água mineral com e sem gás;
Cerveja Original 600ml.

Entradas Finas (03 opções)

Duo de canapé com creme de gorgonzola e damasco, canapé quatro queijos com nozes, cestinhos de massa philo com queijo canastra, tomate grape e perfume de manjeriço, amarradinho de peito de peru com abacaxi, escabeche de carne na casquinha, steak tartar ao pesto na torradinha de provolone, chips de batata com rosbife e creme Dijon, rosa folhada de brie com geléia de amora, quiche de legumes com alho poró, envelope de frango com catupiry, camafeu de pernil defumado.

Ilha de Frios

Seleção de queijos, (parmesão, prato, provolone, gorgonzola e gouda), embutidos: copa, salame, blanquet de peru e lombinho canadense, pães artesanais, mini ciabatta, torradas, crostata e biscuits, frutas da época e mosaico de frutas secas, trio de azeitonas, tarteletes com creme de palmito, terrine de queijos com calda de frutas vermelhas ou mini peras assadas caramelizadas, rolls de abobrinha com tomate seco, antepasto de berinjela, Brie quente envolto em massa folhada com maxi favo de mel, seleção de burratas com confit de tomates, esferas de queijo com flores comestíveis, varal de presunto Parma, cones de Carpaccio com molho de mostarda e alcaparras, tartar de salmão com crispies de batata doce.

Petit Menu (02 opções) + **Salada** Normadie ou Caprese.

Guarnições Arroz branco e mil folhas de mandioquinha com queijo camembert e crispies de alho poró.

Carnes Nobres Filé Mignon ao molho de vinho do Porto e queijo Brie e Badejo ao molho de moqueca de camarão com farofa de dendê.

Massa Agnolotti de bufala com natas frescas e amêndoas tostadas.

Sobremesas

Bolo de corte + 04 tipos de doces finos (04 por pessoa).

Saideira (na pista)

Carrinho de pastel ou mini burgers com fritas ou mini pizzas.

Mesa de Encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas.

Duração do evento
- 05 horas

Carnes Tradicionais

Lombo ou Pernil:

- Lombo ou pernil recheado com farofa de castanhas e hortelã
- Lombo ou pernil recheado com damasco e ameixa
- Lombo ou pernil a Califórnia
- Lombo ou pernil ao molho madeira
- Pernil assado a pururuca

Frango:

- Frango ao molho de laranja
- Filet de frango com creme de milho e catupiry
- Filet de frango à moda: Molho branco, presunto e ervilhas
- Medalhão de frango ao molho de laranja
- Filet de frango com alho porró e creme de leite

Carnes Nobres

- Filet Mignon ou miolo de alcatra ao molho madeira
- File Mignon ou miolo de alcatra ao molho de vinho do Porto
- File Mignon ou miolo de alcatra ao molho de três cogumelos
- File Mignon ou miolo de alcatra com queijo brie
- Filet Mignon ou miolo de alcatra ao molho dijon
- Salmão ou Badejo ao molho de alcaparras
- Salmão ou Badejo ao molho meuniere
- Salmão ou Badejo ao molho de ervas
- Salmão ou Badejo ao molho de maracujá

Consulte também nossa promoção especial aos domingos

Pacote completo e imperdível!

Molhos

- Tomates Frescos Manjericão
- 4 Queijos
- Parisiense
- Romanesca
- Presunto, ervilhas, champignons e molho branco
- Molho catupiry
- Molho roquefort
- Salsa dorado na manteiga c/ salsa
- Salsa fresca ao creme de leite
- Putanesca (molho vermelho, azeitonas pretas, salsa, parmesão)
- Pesto com azeite e manjericão
- Branco c/ açafrão
- Rúcula
- Tomate cereja e bacon, 4 queijos
- Rosê (molho branco e vermelho)
- Funghi
- Molho suíço
- Molho branco
- Molho branco, presunto e catupiry.

Guarnições

- Arroz Piemontês / Arroz compassas e champagne / Arroz branco / Arroz com açafrão / Arroz com creme de queijo e rúcula / Arroz à grega / Arroz com brócolis e alho / Arroz birobirro
- Barquetes de forno recheadas com presunto e queijo
- Batata palha
- Batatinha corada com ervas finas
- Batatas à moda com molho branco, bacon em tiras, cheiro verde e ervilhas / Batatas sauteê / Batatas ao alho, azeite e manjericão / Batatas gratinadas
- Brócolis salteados no arroz e amêndoas / Brócolis ao alho / Brócolis na manteiga
- Panachet de legumes
- Legumes à provençal, berinjela, tomate, e abobrinha gratinados ao forno / Legumes crocantes na manteiga
- Couve flor ao molho de gorgonzola
- Cebolinhas carameladas
- Cenouras carameladas
- Farofa brasileira / Farofa a Califórnia / Farofa de banana
- Purê de mandioquinha / Purê de batata
- Suflê de espinafre / Suflê de legumes
- Mousse de queijos.

Salgados

- Croquete de carne
- Croquete de milho / Croquete de frango
- Cajuzinho de lombo
- Kibe
- Coxinha de frango com catupiry
- Rissóles de palmito / Rissóles 4 queijos
- Pastel de carne / Pastel de queijo / Pastel assado com milho e queijo minas / Pastel assado com presunto e mussarela
- Bolinha de queijo
- Enroladinho de presunto com mussarela
- Empadinha de frango com palmito
- Trouxinha de frango / Trouxinha de palmito / Trouxinha de tomate seco com ricota, Folhadinho de kani kama / Folhadinho de bacon com ameixa
- Folhado de ricota com catupiry / Folhado de frango com catupiry / Folhado com ricota com nozes / Folhado de peito de peru com fios de ovos / Folhado de alho porró
- Bombom de lombo com abacaxi
- Espetinho de frango com molho rosê

Petit Menu

- Polentinha com gorgonzola e molho de tomates e manjeriço / Polentinha com ragu de carne / Polentinha com cogumelos / Polentinha com calabresa
- Confit de tomate com queijo canastra
- Risotinho de ervas da nossa horta / Risotinho de parmesão / Risotinho de cogumelos / Risotinho de Calabresa com queijo Araxá / Risotinho caprese / Risotinho de alho porró / Risotinho 4 queijos / Risotinho de limão siciliano, tomate cereja e amêndoas / Risotinho de palmito
- Panelinha de costela com requeijão
- Bobózinho de camarão / Bobózinho de siri / Bobozinho de frango
- Escondidinho de carne seca / Escondidinho de frango / Escondidinho de bacalhau
- Costelinha ao molho agridoce
- Cumbuquinhas de milho com ragu de frango
- Picadinho de carne com castanha de caju,
- Nhoque de batata roxa ao creme de gorgonzola / Nhoque de banana da terra com ragu de costela e cebolas fritas
- Moquequinha de peixes com frutos do mar.

Finger Foods

- Palitinhos caprese ao pesto de manjeriço
- Palitinhos de queijo gouda, azeitona preta e salame
- Carpaccio com rúcula e parmesão
- Tarteletes de palmito
- Tarteletes com alho porró
- Canolli com creme de milho
- Telhas de tapioca com creme de camarão
- Mini cuscuz de frango com palmito
- Escabeche de carne na casquinha
- Dadinhos de tapioca com geléia de pimenta
- Cestinha philo com queijo canastra
- Tomatinho cereja ao perfume de manjeriço
- Roll de mussarela de búfala com tomate seco
- Tartar de salmão com cream cheese

Doces Tradicionais

- Brigadeiro Gourmet
- Leite Ninho c/ Nutella
- Limão Siciliano
- Maça Verde
- Casadinho c/ Damasco ou cereja
- Brigadeiro de Churros
- Brigadeiro Branco c/ raspas de chocolate
- Damasco c/ coco queimado
- Olho de sogra
- Abacaxi c/ coco
- Coco (beijinho)
- Doce de coco c/ coco queimado
- Brigadeiro Romeu e Julieta
- Brigadeiro Paçoca

Doces Finos

- trufa no copinho
- copinho cereja
- copinho ganache com cereja
- copinho brigadeiro de paçoca
- copinho limão
- caixinha maracuja
- caixinha maracuja com ganache
- caixinha morango
- caixinha morango com ganache
- caixinha damasco
- caixinha pistache
- caixinha brigadeiro branco com geléia de frutas vermelhas
- bombom damasco
- bombom coco
- bombom ganache ao leite
- bombom perola ganache branco
- bombom ninho/nutella
- bombom morango
- bombom cereja
- bombom maracuja
- bombom limão
- bombom uva
- bombom pistache
- bombom café
- bombom rum
- bombom conhaque
- bombom amarula
- bombom nozes
- camafeu nozes
- sanduiche de brigadeiro

Recheios de Bolo

- Creme com nozes
- Brigadeiro branco com nozes
- Doce de leite
- Brigadeiro branco com damasco
- Brigadeiro belga
- Brigadeiro ao leite
- Ganache chocolate
- Mousse chocolate
- Creme de leite condensado
- Creme de leite condensado com morango
- Creme de leite condensado com abacaxi
- Baba de moça
- Cocada
- Beijinho
- Brigadeiro branco com frutas vermelhas
- Mousse de leite ninho
- Mousse de limão siciliano



NOSSOS CONTATOS

Instagram

@altodoscarvalhos
@buffetsimonecarvalho

Facebook

Alto dos Carvalhos

WhatsApp

+55 35 99265-1100

Rua Antônio
Benedito Silvério, 50
Estância Poços de Caldas
Poços de Caldas - MG

Faça já sua reserva!

<https://altodoscarvalhos.com.br/>