

Bem-vindo ao nosso buffet!

Além de um espaço encantador para todos os tipos de celebrações, oferecemos uma gastronomia incrível que combina sabor e qualidade, ideal para qualquer evento.

Aqui, você encontra tudo o que precisa em um só lugar, tornando o planejamento do seu evento muito mais prático e especial.

• **BUFFET** •
Simone Carvalho
25 ANOS



• BUFFET •
Simone Carvalho
25 ANOS

Cardápio



I - COQUETEL + MASSA

- **Welcome**

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã

- **Bebidas**

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica

Cerveja Original 600ml

- **Entradas**

Canapés de queijos com ervas finas

Bruschettas ao pomodoro

Sanduichinhos de frango com parmesão

- **Salgados (06 opções)**

- **Petit Menu (01 opção)**

- **Cantinho Italiano**

01 Massa Seca

(fettuccine, farfalle, penne, fusilli)

01 Massa Recheada

(rondelli, canelloni, ravioli, sophiatelli)

+ 02 tipos de molho

- **Bolos e Doces**

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

- **Mesa de encerramento**

Mesa de café

Biscoitinhos amanteigados

Laranjinhas cristalizadas



II - COQUETEL + JANTAR

- **Welcome**

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã

- **Bebidas**

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica

Cerveja Original 600ml

- **Entradas** (5 opções de salgados)

- **Petit Menu** (1 opção)

Pratos Principais

- **Salada**

- **Massas**

01 Massa Seca

(fettuccine, farfalle, penne, fusilli)

+ 01 tipo de molho

01 Massa Recheada

(rondelli, canelloni, ravioli, sophiatelli)

+ 01 tipo de molho

- **Carnes tradicionais** (2 opções)

Lombo e frango

- **Guarnições** (2 opções)

- **Bolos e Doces**

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

- **Mesa de encerramento**

Mesa de café

Biscoitinhos amanteigados

Laranjinhas cristalizadas



III - COZINHA MINEIRA

- **Welcome**

Águas aromatizadas com limão siciliano e hortelã

- **Bebidas**

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica

Cerveja Original 600ml

- **Cantinho Mineiro**

Linguíinha caracol na chapa com pimentões coloridos

mini pães de queijo, mandioca frita, torresminho à pururuca

polenta e 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 feijão tropeiro, farofa e couve

(01 opção)

Frango com milho verde ou com ora-pro-nobis ou com quiabo

Frango enrolado assado com legumes

(01 opção)

Lombo ou Pernil assado ao vinho com batatas coradas

- **Bolos e Doces**

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

- **Mesa de encerramento**

Mesa de café

Biscoitinhos amanteigados

Laranjinhas cristalizada



IV - ILHA DE FRIOS + PETIT MENU + CANTINHO ITALIANO

• Welcome

Águas aromatizadas com capim santo, limão e hortelã

Biscuit com pastinha de queijo e ervas

Grissines folhados com parmesão e gergelim

Suco de pêsego com mel e gengibre

• Bebidas

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica

Cerveja Original 600ml

• Ilha de Frios

Seleção de queijos (parmesão, prato, provolone, gorgonzola e gouda)

Embutidos: copa, salame, blanquet de peru, lombinho canadense

Pães artesanais, mini ciabatta, torradas, crostata e biscuits

Cestinha filo com creme de alho poro

Frutas da época, Trio de azeitonas, Ceviche Saint Peter

Terrine de queijos com peras assadas caramelizadas

Antepasto de berinjela, Bruschettas caprese

Brie quente envolto em massa folhada com maxi favo de mel

Queijo coalho com melaço de cana e quiche de palmito pupunha

• Petit Menu (3 opções)

• Cantinho Italiano

01 Massa Seca

(fettuccine, farfalle, penne, fusilli)

01 Massa Recheada

(rondelli, canelloni, ravioli, sophiatelli)

+ 02 tipos de molho

• Bolos e Doces

Bolo de corte

02 tipos de doces finos

02 tipos de doces tradicionais

(Sendo 04 doces por pessoa)

• Mesa de encerramento

Mesa de café

Biscoitinhos amanteigados

Laranjinhas cristalizadas



V - ILHA DE FRIOS + JANTAR

• Welcome

Águas aromatizadas com capim santo, limão e hortelã
Grissines folhados com parmesão e gergelim
Suco de pêsego com mel e gengibre

• Bebidas

Água mineral com e sem gás
Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e Guaraná Antártica
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 e Mousse de queijos

• Petit Menu *(1 opção)*

Pratos Principais

• Salada Mix

Mix de folhas verdes com frutas

• Massa

Sopiatelli quatro queijos ao molho de tomates frescos com manjeriço ou ao molho bechamel com natas frescas e amêndoas tostadas

• Carnes nobres

Miolo de alcatra ao molho de vinho do Porto
Medalhão de frango ao molho cremoso

• Guarnições *(2 opções)*

• Bolos e Doces

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

• Mesa de encerramento

Mesa de café
Biscoitinhos amanteigados
Laranjinhas cristalizadas

• Saideira na Pista

(01 opção) Pastel, Mini burgers com fritas, Mini pizzas



VI - FINGER FOODS E FRIOS + JANTAR

• Welcome

Águas aromatizadas com capim santo, limão e hortelã

Grissines folhados com parmesão e gergelim e Suco de pêsego com mel e gengibre

• Bebidas

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e

Guaraná Antártica

Cerveja Original 600ml

• Finger Foods (3 opções)

Palitinhos caprese ao pesto de manjeriçao

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 manjeriçao

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 e Esferas de queijo com

flores comestíveis.

• Petit Menu (1 opção)

Pratos Principais

• Salada

Normandie ou Caprese

• Massa

Sopiatelli quatro queijos ao molho de tomates frescos com manjeriçao ou ao molho bechamel com natas frescas e amêndoas tostadas

• Carnes nobres

Filé Mignon ao molho madeira

Pernil assado

• Guarnições

Arroz branco

Panachet de legumes

• Bolos e Doces

Bolo de corte + 04 tipos de doces finos

(04 por pessoa)

• Saideira na Pista

(01 opção)

Pastel, Mini burgers com fritas, Mini pizzas

• Mesa de encerramento

Mesa de café

Biscoitinhos amanteigados

Laranjinhas cristalizadas



VII - ENTRADA FINAS E FRIOS + JANTAR

• Welcome

Águas aromatizadas com capim santo, limão e hortelã

Grissines folhados com parmesão e gergelim e Suco de pêsego com mel e gengibre

• Bebidas

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes normal e diet: Coca Cola e

Guaraná Antártica

Cerveja Original 600ml

• Entradas Finas (3 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 manjeriçã

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

• Saideira na pista

(01 opção)

Pastel, Mini burgers com fritas, Mini pizzas

• Petit Menu (2 opções)

Pratos Principais

• Salada

Normandie ou Caprese

• Massa

Agnolotti de bufala com natas frescas e amêndoas tostadas

• Carnes nobres

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

• Guarnições

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

• Bolos e Doces

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

• Mesa de encerramento

Mesa de café, Biscoitinhos amanteigados e Laranjinhas cristalizadas



VIII - CARDÁPIO VIP

• Welcome

Águas aromatizadas com capim santo, limão e hortelã

Grissines folhados com parmesão e gergelim e Suco de pêsego com mel e gengibre

• Bebidas

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

• Estação Gourmet

Seleção de queijos: parmesão, gorgonzola, gouda e provolone.

Embutidos: copa, salame, Parma com figos frescos, Blanquet de peito de Perú e lombinho canadense.

Burratas com mix de tomates ao molho pesto Brie folhado com morangos frescos, favo de mel e praliné de pistache / Terrine de azeitona preta / Salada de grãos com tâmara ao molho de limão siciliano e romã / Tartar de Salmão com avocado/ Homus, babaganuche e coalhada seca

Pães, crostatas e grissinis / Palmito pupunha assado com ervas

• Coquetel Volante (5 opções)

Ceviche peruano com leite de tigre no coco / Stick de pêra e parma com mel e cointreau

Mini crostata de chevre com cebola caramelizada e pistache / Carpaccio clássico ao Dijon /

Cesta filo com brie, mel e amêndoas / Cone crocante com recheio de palmito / Damasco com nozes, panceta e mel de cointreau / Mini kibe com coalhada seca e hortelã / Coxinha cremosa com pimenta biquinho e aioli de dijon/ Camarão crocante ao molho agridoce / Cesta filo com meia cura , tomate cereja ao perfume de pesto Dadinho de tapioca e geleia de pimenta.

• Petit Menu (2 opções)

Escondidinho de mandioquinha com carne seca e couve crispy / Espuma de batata com bacalhau e tapenade de azeitona / Nhoque de mandioquinha ao molho funghi / Bobó de camarão clássico com farofa de dendê

• Pratos Principais

Marubini de mussarela de búfala com molho de tomates frescos e manjeriço OU Ravioli de brie e amêndoas emulsão de sálvia e pêras ao vinho / Risoto de limão siciliano OU Risoto de pupunha e chips de alho poró Sauté de mini legumes e amêndoas / Batata fondant com crispies de parma / Tornador de mignon ao molho malbec OU molho de mostarda lancienne

• Sobremesas

Torta de limão com marshmallow

Pavlovas com creme legere e calda de frutas vermelhas

Brownie fudge com sorvete de creme e caramelo toffee

Mango and passion fruit posset

• Saideira na Pista

Batata frita

Mini hambúrguer com queijo prato e molho especial

Mini chicken burger ao molho ranch

• Mesa de encerramento

Mesa de café, biscoitinhos amanteigados e laranjinhas cristalizadas

• Salgados

Bolinha de queijo

Bombom de lombo com abacaxi

Coxinha de frango com Catupiry

Croquete de carne

Croquete de milho

Croquete de frango

Croquete de lombo

Empadinha de frango com palmito

Enroladinho de presunto e mussarela

Espetinho de frango com molho rosé

Folhado de ricota com catupiry

Folhadinho de kani kama

Folhadinho de bacon com ameixa

Folhado de frango com catupiry

Folhado com ricota e nozes

Folhado de peito de peru com fios de ovos

Folhado de alho poró

Kibe

Pastel de carne

Pastel de queijo

Pastel assado com milho e queijo Minas

Pastel assado com presunto e mussarela

Rissóles de palmito

Rissóles 4 queijos

Trouxinha de frango

Trouxinha de palmito

Trouxinha de tomate seco com ricota

PETIT MENU

• Petit Menu

Bobózinho de camarão

Bobózinho de siri

Bobózinho de frango

Confit de tomate com queijo canastra

Costelinha ao molho agridoce

Cumbuquinhas de milho com ragu de frango

Escondidinho de carne seca

Escondidinho de frango

Escondidinho de bacalhau

Moquequinha de peixes com frutos do mar

Nhoque de batata roxa ao creme de gorgonzola

Nhoque de banana da terra com ragu de costela e cebolas fritas

Panelinha de costela com requeijão

Picadinho de carne com castanha de caju

Polentinha com gorgonzola e molho de tomates e manjericão

Polentinha com ragu de carne

Polentinha com cogumelos

Polentinha com calabresa

Risotinho de ervas finas da nossa horta

Risotinho de parmesão

Risotinho de cogumelos

Risotinho de calabresa com queijo Araxá

Risotinho caprese

Risotinho de alho poró

Risotinho 4 queijos

Risotinho de limão siciliano tomates cereja e amêndoas

Risotinho de palmito

• Tradicionais

Abacaxi com coco
Brigadeiro gourmet
Brigadeiro de churros
Brigadeiro branco
Brigadeiro Romeu e Julieta
Brigadeiro Paçoca
Casadinho com damasco ou cereja
com raspas de chocolate
Coco (beijinho)
Damasco com coco queimado
Doce de coco com
coco queimado
Leite Ninho com Nutella
Limão Siciliano
Maçã verde
Olho de sogra

• Finos

Bombom amarula
Bombom café
Bombom coco
Bombom cereja
Bombom conhaque
Bombom damasco
Bombom ganache ao leite
Bombom limão
Bombom morango
Bombom maracujá
Bombom Ninho / Nutella
Bombom nozes
Bombom pérola ganache branco
Bombom pistache
Bombom rum
Bombom uva
Copinho cereja
Copinho ganache com cereja
Copinho brigadeiro com paçoca
Copinho limão
Caixinha maracujá
Caixinha maracujá com ganache
Caixinha morango
Caixinha morango com ganache
Caixinha damasco
Caixinha pistache
Caixinha brigadeiro branco com
geléia de frutas vermelhas
Camafeu nozes
Sanduiche de brigadeiro
Trufa no copinho

• Recheios

Brigadeiro branco com nozes

Brigadeiro belga

Brigadeiro ao leite

Brigadeiro branco com damasco

Brigadeiro branco com frutas vermelhas

Baba de moça

Beijinho

Creme com nozes

Creme de leite condensado

Creme de leite condensado com morango

Creme de leite condensado com abacaxi

Cocada

Doce de leite

Ganache chocolate

Mousse chocolate

Mousse de leite Ninho

Mousse de limão siciliano



•BUFFET•
Simone Carvalho
25 ANOS

 35 99265-1100

 buffetsimonecarvalho