

Eventos e Menus Microsoft

Este relatório detalha os eventos, menus e preços disponíveis nos documentos fornecidos pela Microsoft.

1. Almoço em Buffet - Standard

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 1 Suco (Laranja, Abacaxi, Uva, Limão, Iced Tea de Pêssego, Iced Tea de Cranberry, Iced Tea de Limão).

Menu: 1 Salada, 1 Prato Principal, 2 Acompanhamentos, 1 Fruta OU Sobremesa.

Opções de Saladas (1 opção): * Rúcula com Mussarelinhas de Búfala e Tomate Seco * Alface Americana, Tirinhas de Frango e Croutons, acompanha Dressing de Mostarda Dijon * Couscous Marroquino com Medalhões de Pupunha e Legumes Crocantes * Abóbora Kabotia, Queijo, Agrião e Molho Pesto * Grão de Bico com Cebola Roxa e Tomate Seco * Tabule com Tomate Concassé, Hortelã e Cebola Roxa * Salada de Verdes com Lascas de Atum, Cebola Roxa, Tomate, Batata Palha e Molho Mostarda * Alface Crespa, Tomate e Cebola Roxa com Dressing de Mostarda e Limão * Salada Fria de Beterraba com Ervas Frescas

Opções de Pratos Principais (1 opção): * Picadinho de Carne ao Molho Roti * Lâminas de Carne Acebolada * Escalopes de Carne Grelhada com Chimichurri * Strogonoff de Carne, servido com Batata Palha * Maminha Assada ao Molho de Mix de Mostardas * Maminha Assada com Manteiga de Ervas * Escalopinhos de Carne ao Molho Mostarda * Strogonoff de Frango com Batata Palha * Filé de Frango com Creme Milho * Filé de Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho de Tangerina * Lombo Suíno em Crosta de Ervas * Saint Peter ao Molho de Alcaparras e Manteiga * Tartar de Legumes com Chips e Azeite de Manjerição (vegano) * Polenta Cremosa finalizada no Azeite com Cogumelos e Legumes da Estação Braseados (vegano) * Bobó Vegano de Abóbora com Cogumelos (vegano)

Opções de Acompanhamentos (2 opções): * Purê de Batata * Purê Rústico de Cenoura * Legumes da Estação Braseados com Ervas * Risoto de Parmesão * Risoto de Zucchini com Azeite de Limão Siciliano * Penne com Ragú de Linguicinha * Couve

Refogada com Alho Torradinho * Couve-Flor Grelhada e Gratinada * Feijão Temperadinho (com bacon ou paio) * Feijão da Mama (vegano) * Arroz Branco * Arroz Integral * Arroz com Brócolis * Farofinha de Mandioca Tostada com Bacon e Cheiro Verde

Opções de Sobremesas (1 opção): * Pudim de Leite Condensado * Torta de Chocolate * Mousse de Chocolate * Merengue de Frutas Tropicais * Brownie de Chocolate com Doce de Leite * Cocada Cremosa * Torta de Limão * Torta de Pêra VEGAN * Frutas da Estação (laminadas ou cubos)

Preço: R\$ 149,00 por pessoa.

2. Almoço em Buffet - VIP

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 1 Suco (Laranja com Fruta da Época, Abacaxi com Hortelã, Frutas Amarelas, Limão com Hortelã e Gengibre, Caju, Uva, Limão, Laranja, Iced Tea de Pêssego, Iced Tea de Cranberry, Iced Tea de Limão).

Menu: 1 Salada, 1 Prato Principal, 2 Acompanhamentos, 1 Sobremesa + Frutas da Estação.

Opções de Saladas (1 opção): * Salada Caprese (Tomate, Mussarela de Búfala e Folhas de Manjerição) * Salada Grega (Tomate, Pepino em Cubos, Azeitona Preta, Cebola Roxa, Queijo de Cabra, Orégano e Azeite Extra Virgem) * Ceviche Vegano de Pupunha com Zuchinni, Avelãs, Maçã Verde e Melaço * Salada Caesar com Lascas de Peito de Frango * Mix de Verdes com Radíchio, Tomate Sweet e Nozes com Dressing de Balsâmico com Mel * Tartar Vegano de Tomate com Legumes e Azeite de Manjerição * Salada de Beterraba com Redução de Balsâmico, Chèvre e Nozes Caramelizadas * Salada de Quinoa com Frutas Secas e Nuts * Couscous Marroquino com Mix de Verdes, Legumes Crocantes e Tapenade de Azeitonas, com toque de Azeite de Limão Siciliano

Opções de Pratos Principais (1 opção): * Boeuf Bourguignon com Legumes Braseados e Echalotas * Medalhão de Mignon ao Molho Roti * Mignon ao Clássico Molho Poivre * Mignon com Fonduta de Gorgonzola * Cubos de Mignon ao Molho de Vinho Tinto * Escondidinho de Carne Seca com Purê de Batatas e Catupiry * Bife de Tiras com Fonduta de Gorgonzola * Steak Ancho Suíno ao Molho Chimichurri * Ballotine de Frango Recheado com Queijo, Tomate Seco e Rúcula ao Molho Bechamel * Ballotine de Frango Recheado de Presunto e Queijo ao Molho Bechamel * Coxa e Sobrecoxa de Frango ao Molho de Tangerina (desossado) * Pescada Branca Grelhada

com Ervas * Saint Peter ao Molho de Moqueca * Salmão Grelhado ao Molho de Maracujá * Polenta Cremosa finalizada no Azeite com Cogumelos e Legumes da Estação Braseados (vegano) * Bobó Vegano de Abóbora com Cogumelos (vegano)

Opções de Acompanhamentos (2 opções): * Purê de Abóbora * Mix de Legumes Orgânicos Assados * Musseline de Mandioquinha com Azeite Lemon * Batata Rústica com Alho Tostado e Alecrim * Arroz Branco com Amêndoas Laminadas * Risoto Brasuca: Pupunha, Catupiry e Queijo Coalho * Rigatone ao Molho Funghi * Penne ao Molho de Tomates Rústicos com Raspas de Limão Siciliano, Folhas de Manjerição * Rigatone ao Molho de Açafrão e Lascas de Tomate Seco Fresco e Parmesão Ralado * Sorrentini de Linguicinha Artesanal Defumada ao Molho de Tomates e Lascas de Parmesão * Ratatouille * Risoto Caprese com Tomatinhos e Mussarelinhas de Búfala * Brócolis Grelhados com Alho Tostadinho * Farofinha de Mandioca Tostada com Bacon e Cheiro Verde

Opções de Sobremesas (1 opção): * Cheesecake de Morango * Pudim de Ninho com Nutella * Mousse de Chocolate com Calda de Morango * Torta de Chocolate Branco com Morangos * Torta de Chocolate com Praliné * Coconut (Cheesecake de Iogurte Grego com Chantilly de Coco e Compota de Abacaxi) * Merengue de Frutas Tropicais * Torta Floresta Negra By ROJO * Mousse de Chocolate ao Leite * Torta de Brigadeiro * Banoffee * Choux de Baunilha * Brigadeirão * Pudim de Leite de Castanhas VEGAN * Frutas da Estação (laminadas ou cubos)

Preço: R\$ 209,00 por pessoa.

3. Almoço Premium

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 2 Sucos (Uva com Canela, Abacaxi com Manjerição Orgânico, Limão com Hortelã e Gengibre, Maracujá com Abacaxi e Limão, Morango com Melancia, Amora com Limão, Lichia Lemonade, Caju, Laranja com Fruta da Época, Abacaxi com Hortelã, Frutas Amarelas, Limão com Capim Santo).

Menu: 2 Saladas, 2 Pratos Principais Premium, 1 Acompanhamento Premium, 2 Sobremesas, Frutas da Estação.

Opções de Saladas (2 opções): * Salada de Caponata com Straciatella * Caprese Clássica com Tomate, Mussarela de Búfala e Folhas de Manjerição * Salada de Lascas de Salmão com Frisée, Alface Roxa, Gergelim, Sour Cream de Wasabi e Teriyaki * Ceviche de Pupunha com Zuchinni, Maçã Verde, Manjerição Roxo e Melaço (vegano) *

Tartar Vegetariano de Tomate com Legumes, Queijo de Cabra e Azeite de Manjeriçã * Rúcula com Espinafre, Grão de Bico com Páprica e Amêndoas (vegano) * Salada de Beterraba com Redução de Balsâmico, Hortelã, Chèvre e Nozes Caramelizadas * Carpaccio de Carne com Molho de Mostarda, Alcaparrões, Baby Rúcula e Lascas de Parmesão * Mix de Folhas com Queijo Brie, Damasco, Nozes Caramelizadas e Mel Trufado * Mix de Verdes com Radíchio, Tomate Sweet, Gorgonzola, Pêra e Nuts Caramelizados acompanha Dressing de Frutas Vermelhas * Salada Julienne de Alface, Tomate, Palmito, Cenoura Ralada, Batata Palha e Parmesão Ralado, ao Molho de Mostarda e Azeite

Opções de Pratos Principais (2 opções): * Bife Ancho ao Molho Chimichurri * Beef Ribs ao Molho Bourbon * Beef Ribs ao Molho Demi-Glace * Bombom de Mignon com Fonduta de Gorgonzola * Bombom de Mignon ao Molho Mix de Mostardas * Bombom de Mignon ao Molho Demi-Glace * Bife de Tiras ao Molho Roti de Cogumelos * Chorizo ao Molho Chimichurri * Ballotine de Frango Recheado com Queijo, Tomate Seco e Rúcula ao Molho Bechamel * Sobrecoxa de Frango ao Molho de Tangerina * Arroz de Pato com Linguíça Artesanal e Batata Palha Crocante * Peixe Branco Fresco Grelhado ao Bechamel de Limão Siciliano * Peixe Branco Fresco ao Molho Champagne com Camarõezinhos * Lombo de Atum Selado com Gergelim, Teriyaki e Sour Cream de Wasabi * Salmão ao Molho Bechamel de Limão Siciliano * Salmão Grelhado ao Molho de Frutas Vermelhas * Polenta Cremosa finalizada no Azeite com Cogumelos Trufados e Legumes Braseados (vegano) * Bobó Vegano de Abóbora com Cogumelos (vegano)

Opções de Massas (1 opção): * Ravioli Verde de Mussarela de Búfala ao Molho de Tomate Rústico e Parmesão Ralado * Agnolotti de Mussarela ao Molho de Tomates com Pesto e Fonduta de Parmesão * Sorrentini de Ricota com Espinafre ao Molho Bechamel com Parmesão Ralado * Tortelli de Burrata com Limão Siciliano, ao Molho de Tomate e Manjeriçã * Agnolotti de Brie com Emulsão de Manteiga e Azeite Trufado com Nuts Caramelizados * Gnocchi de Mandioquinha ao Molho de Cogumelos Trufados * Penne ao Molho de Tomate com Mussarela de Búfala, Azeitonas Laminadas, Tomate Seco, Manjeriçã e Lascas de Parmesão * Nhoque de Abóbora Defumada com Molho de Tomate e Bacon Bites - VEGAN

Opções de Acompanhamentos Premium (1 opção): * Batatas Rústicas * Risoto de Gorgonzola com Pera * Musseline de Batata Trufada com Avelã * Seleção de Legumes Orgânicos Sazonais Grelhados * Seleção de Mix de Cogumelos Regionais * Arroz Vermelho com Aspargos * Arroz Negro com Pupunha * Torta Caprese de Tomates Assados * Torta Ratatouille * Mini-Medalhões de Pupunha Assada e Braseada *

Couscous Marroquino com Brunoise de Legumes * Gratin de Batatas * Cenouras Baby Glaceadas

Opções de Sobremesas (2 opções): * Pudim de Pistache * Torta Creme Brulèe * Torta de Limão Azedinha * Mil Folhas de Doce de Leite * Canolli de Creme de Confeiteiro * Canolli de Doce de Leite * Entremet de Pão de Mel * Cheesecake de Frutas Vermelhas * Entremet de Pistache * Verrine de Torta de Limão Desconstruída * Brownie de Chocolate com Ganache e Coulis de Frutas Vermelhas * Pavlova de Frutas Tropicais * Tiramissú VEGAN * Frutas da Estação (laminada ou cubos)

Preço: R\$ 249,00 por pessoa.

4. Almoço Empratado - 3 Tempos

Informação Importante: O menu selecionado é o mesmo para todos os convidados. Restrições alimentares devem ser informadas com 72h de antecedência.

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 1 Suco (Laranja com Fruta da Época, Abacaxi com Manjeriço, Limão com Hortelã e Gengibre, Laranja com Morango, Laranja com Acerola, Caju, Uva, Limão, Maracujá com Abacaxi e Limão, Amora com Limão).

Menu: 1 Entrada Fria, 1 Prato Principal (1 Proteína + 1 Acompanhamento), 1 Sobremesa (Frutas da Estação opcional).

Opções de Entradas (1 opção): * Mix de Verdes com Radíchio, Tomate Sweet e Nozes com Dressing de Balsâmico com Mel * Caprese: Tomate, Mussarela de Búfala, Manjeriço * Couscous Marroquino com Pupunha e Azeite Lemon * Tartar Vegetariano de Tomate, Brunoise de Legumes Crocantes, Chèvre, Azeite de Manjeriço e Chips de Raízes * Toast de Burrata com Balsâmico de Frutas Vermelhas e Pesto * Salada Mista de Grãos, Feijão Fradinho e Vinagrete de Avelãs * Carpaccio de Zucchini Grelhado com Queijo de Cabra, Couve Crispy, Azeite Trufado e Flor de Sal

Opções de Pratos Principais (1 opção): * Boeuf Bourguignon com Risoto de Parmesão com Açafrão e Aspargos * Mignon Grelhado acompanhado de Mini-Legumes Orgânicos Braseados * Mignon Grelhado ao Molho Roti com Purê de Mandioquinha e Cogumelos * Medalhão de Mignon ao Molho Roti acompanhado de Arroz de Brócolis * Beef Ribs ao Molho Roti com Musseline de Batatas com Gruyère e Couve * Salmão Grelhado com Couscous Marroquino * Peixe Branco do Dia Grelhado com Arroz 7 Grãos e Cenoura Baby Glaceadas * Salmão ao Molho de Maracujá acompanhado de Legumes

Braseados * Peixe Branco Fresco ao Bechamel de Limão Siciliano com Purê de Abóbora e Chips de Batata Roxa * Picadinho de Carne com Couve, Arroz Branco, Farofinha Crocante e Vinagrete

Opções de Sobremesas (1 opção): * Mousse de Chocolate ao Leite * Torta de Brigadeiro * Mousse de Paçoca * Banoffee * Verrine de Romeu e Julieta * Verrine de Apple Pie * Verrine de Torta de Limão * Mousse de Chocolate com Raspas de Chocolate * Cheesecake de Morango * Torta de Chocolate * Torta de Maracujá com Chocolate * Frutas da Estação (opcional)

Opções Veganas: * Polenta Cremosa com Azeite com Cogumelos Trufados e Legumes Braseados * Penne ao Molho de Tomate com Azeite Lemon e Folhas de Manjeriço * Tartar de Legumes com Chips e Azeite de Manjeriço * Bobó Vegano de Abóbora com Cogumelos

5. Brunch

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 1 Suco (Laranja com Frutas Silvestres, Frutas Amarelas, Laranja com Acerola, Abacaxi com Hortelã, Limão com Hortelã e Gengibre, Maracujá com Manjeriço), 1 Iced Tea (Cranberry, Limão, Pêssego).

Menu: 2 Snacks, 2 Saladas, 1 Torta, 1 Quiche, 1 Massa, 2 Sobremesas + Frutas da Estação.

Opções de Snacks (2 opções): * Mini-Pão de Queijo Recheado com Catupiry * Mini Croissant de Presunto e Queijo * Bauruzinho de Presunto, Queijo e Tomate * Mini-Esfiha de Carne * Mini-Quiche de Alho Poró * Empanada Argentina de Frango * Folhadinho de Calabresa * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Mini-Paninni de Rosbife com Cebola Caramelizada * Mini-Bagel de Parmesão com Brie e Pesto de Tomate * Mini-Bagel Lemon Pepper com Salame Hamburguês e Creme de Limão * Mini-Paninni Vegetariano de Azeitonas com Abobrinha e Berinjela Grelhada com Queijo * Mini Sanduba de Pastrami, Cebola Caramelizada e Cheddar * Mini Sanduba de Frango, Requeijão e Chia com Cenoura Laminada * Mini Sanduba de Peito de Peru com Queijo Meia Cura e Creme de Ervas * Vegan Toast de Zucchini com Homus e Nozes (vegano) * Vegan Toast de Caponata com Pesto (vegano) * Mini-Pão de Queijo de Mandioquinha VEGAN

Opções de Saladas (2 opções): * Salada Caprese (Tomate, Mussarela de Búfala e Folhas de Manjeriço) * Ceviche Vegano de Pupunha com Zuchinni, Avelãs, Maçã Verde

e Melaço * Salada Caesar com Lascas de Peito de Frango * Mix de Verdes com Radíchio, Tomate Sweet, Gorgonzola, Pêra e Nozes Caramelizadas, acompanha dressing de Balsâmico Reduzido com Mel e Azeite Extra Virgem * Couscous Marroquino com Medalhões de Pupunha e Legumes Crocantes * Salada de Beterraba com Redução de Balsâmico, Chèvre e Nozes Caramelizadas * Salada de Lascas de Salmão com Frisée, Alface Roxa, Gergelim, Sour Cream de Wasabi e Teriyaki * Tartar Vegetariano de Legumes com Queijo de Cabra e Chips de Raízes * Mix de Folhas com Queijo Brie, Damasco, Nozes Caramelizadas e Mel Trufado

Opções de Quiches e Tortas (2 opções): * Quiche Lorraine * Quiche Alho Poró * Quiche de Palmito * Quiche de Quatro Queijos * Torta Costela Desfiada e Cozida na Cerveja Preta * Torta Frango com Requeijão * Torta Caprese de Tomates Assados * Torta de Bacalhau * Torta de Cogumelos * Torta Ratatouille (vegano)

Prato Especial do Chef (1 opção): * Agnolotti de Mussarela ao Molho de Tomates Rústicos com Espuma de Parmesão e Amêndoas * Sorrentini de Ricota com Espinafre ao Molho Bechamel com Parmesão Ralado * Tortelli de Burrata com Limão Siciliano, ao Molho de Tomate e Manjeriço Fresco * Tortelli de Queijo Brie com Emulsão de Manteiga com Azeite Trufado e Espuma de Parmesão * Penne ao Molho de Tomate com Mussarela de Búfala, Azeitonas Laminadas, Tomate Seco, Manjeriço e Lascas de Parmesão * Nhoque de Mandioquinha ao Molho de Cogumelos Trufados * Nhoque de Abóbora Defumada com Molho de Tomate e Bacon Bites (vegano) * Bobó Vegano de Abóbora com Cogumelos (vegano)

Opções de Sobremesas (2 opções): * Cheesecake de Morango * Pudim de Ninho com Nutella * Mousse de Chocolate com Calda de Morango * Torta de Chocolate Branco com Morangos * Torta de Brigadeiro * Coconut (Cheesecake de Iogurte Grego com Chantilly de Coco e Compota de Abacaxi) * Bolo Toalha Felpuda de Coco * Merengue de Frutas Tropicais * Choux de Baunilha * Torta de Limão Azedinha * Brigadeirão * Bolo de Milho Cremoso * Bolo de Cenoura com Chocolate * Bolo de Chocolate com Ganache * Bolo de Churros com Doce de Leite * Torta de Pêra VEGAN * Pudim de Leite de Castanhas VEGAN * Frutas da Estação (cubos ou laminadas)

6. Café da Manhã Standard

Menu: Água sem Gás, Café, Leite, Chás, Chocolate (em pó), 1 Suco, 2 Mini-Sanduíches, 1 Bolo, Frutas da Estação (cubos ou laminada).

Opções de Sucos (1 opção): * Laranja * Abacaxi * Uva * Limão * Caju * Iced Tea de Pêssego * Iced Tea de Cranberry * Iced Tea de Limão

Opções de Mini-Sanduíches (2 opções): * Mini-Tostex de Presunto e Queijo * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Mini-Bagel de Parmesão com Brie e Pesto de Tomate * Presunto, Queijo Prato e Requeijão com Ervas * Queijos Cremosos com Tomate, Azeite, Orégano * Creme de Tomate Seco com Zucchini Grelhada * Queijo Branco com Tomate e Orégano * Queijo Meia Cura com Peito de Peru e Requeijão de Ervas * Queijo Ementhal com Lombo Canadense e Cream Cheese de Limão * Frango, Requeijão e Chia com Cenoura Laminada * Rosbife com Queijo Emmental e Mostarda Dijon * Alho Poró Caramelizado com Nuts * Vegan Toast de Caponata com Pesto (vegano) * Hommus com Zucchini Grelhada e Nozes Caramelizadas

Opções de Bolos (1 opção): * Oatmeal com Chia e Frutas da Estação (vegano) * Cenoura com Chocolate * Fubá com Goiabada * Milho Cremoso * Cuca de Goiabada * Formigueiro * Fubá Cremoso * Banana * Fubá * Coco * Muffin de Blueberry * Muffin de Laranja * Frutas da Estação (em cubos ou laminadas)

7. Café da Manhã Premium

Menu: Água, Água Aromatizada do Dia, Café, Leite, Chás variados, Chocolate (em pó),iogurte do Dia com Granola à parte, 2 Sucos, 2 Mini-Sanduíches, 3 Snacks, 1 Mini Doce, 1 Bolo, Frutas da Estação.

Opções de Sucos (2 opções): * Laranja com Fruta da Estação * Frutas Amarelas (Maracujá e Abacaxi) * Laranja com Acerola * Abacaxi com Hortelã * Limão com Hortelã e Gengibre * Maracujá com Manjerição * Uva com Canela * Iced Tea de Pêssego * Iced Tea de Cranberry * Iced Tea de Limão

Opções de Snacks (3 opções): * Pão de Queijo Recheado com Catupiry * Bauruzinho de Presunto, Queijo e Tomates * Pão Delícia de Azeitonas * Mini-Pão de Queijo Multi Grãos Recheado com Catupiry * Empanada Argentina de Frango * Bolinho de Cenoura com Roquefort * Croissant de Presunto e Queijo * Croissant Peito de Peru e Queijo * Folhado de Calabresa * Ovo Mexido * Ovo Mexido com Bacon * Pão de Mandioquinha com Catupiry * Mini-Pão de Queijo de Mandioquinha VEGAN * Mini-Pão de Queijo de Abóbora VEGAN

Opções de Mini-Sanduíches (2 opções): * Mini-Tostex de Presunto e Queijo * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Paninni de Rosbife com Cebola Caramelizada *

Mini-Bagel de Parmesão com Brie e Pesto de Tomate * Mini-Bagel Lemon Pepper com Salame Hamburguês e Creme de Limão * Paninni Vegetariano de Azeitonas com Abobrinha e Berinjela Grelhada com Queijo e Manjerição * Mini-Tostex de Peito de Peru e Mussarela de Búfala * Presunto, Queijo Prato e Requeijão com Ervas * Queijos Cremosos com Tomate, Azeite, Orégano * Salmão Gravlax com Cream Cheese e Ervas Frescas * Creme de Tomate Seco com Zucchini Grelhada * Queijo Branco com Tomate e Orégano * Queijo Meia Cura com Peito de Peru e Requeijão de Ervas * Cream Cheese, Cenoura, Damasco e Mel * Queijo Ementhal com Lombo Canadense e Cream Cheese de Limão * Lascas de Queijo Brie com Geleia do Chef e Nuts * Frango, Requeijão e Chia com Cenoura Laminada * Hommus com Zucchini Grelhada e Nozes Caramelizadas * Rosbife com Queijo Emmental e Mostarda Dijon * Mortadela de Pistache com Queijo Emmental e Creme de Mix de Mostardas * Alho Poró Caramelizado com Nuts * Pastrami com Cheddar e Cebola Caramelizada * Mussarela de Búfala, Pesto de Manjerição e Tomate Seco * Toast de Caponata com Pesto VEGAN * Toast de Zucchini com Homus e Nozes VEGAN

Opções de Bolos (1 opção): * Maçã * Chocolate * Cuca de Banana * Cuca de Maçã * Fubá com Goiabada * Cenoura com Brigadeiro * Muffin de Blueberry * Muffin de Laranja * Brigadeiro * Churros * Milho * Bolo Toalha Felpuda de Coco * Banana Caramelizada

Opções de Sobremesas (1 opção): * Tapioca com Calda de Laranja e Leite de Coco, Mousse de Manga, Farofa de Avelãs e Iogurte * Brownie GLUTEN FREE com Açúcar de Coco e Ganache de Chocolate 70% com Laranja * Canolli de Creme de Confeiteiro * Mini-Carolina de Doce de Leite * Brownie de Chocolate * Mini Pain Au Chocolat * Canolli de Doce de Leite * Verrine de Maçã VEGAN * Brownie de Chocolate com Nozes VEGAN * Frutas da Estação (em cubos), em mini-bowls

8. Coffee Break Básico

Menu: Água, Café, Chás (variados), Petit Fours da Nossa Confeitaria ou Pão de Queijo Tradicional.

9. Coffee Break Básico II

Bebidas Não Alcoólicas: Água sem Gás, Café, Chás Variados, 1 Suco (Laranja, Limão, Uva, Maracujá, Abacaxi, Ice Tea de Limão, Ice Tea de Pêssego).

Menu: 1 Snack, 1 Bolo OU Doce.

Opções de Snacks (1 opção): * Mini Quiche de Alho Poro * Mini Quiche de Palmito * Mini Quiche Lorraine * Folhado de Calabresa * Folhado de Presunto e Queijo * Pão de Queijo Tradicional * Pão de Queijo com Catupiry * Pão de Queijo Multigrãos * Bauruzinho * Esfiha de Frango com Catupiry * Esfiha de Carne Caseira * Croissant de Peito de Peru e queijo * Esfiha de Queijo * Mini-Tostex de Presunto e Queijo * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Paninni Vegetariano de Azeitonas com Abobrinha e Berinjela Grelhada com Queijo e Manjeriço

Opções de Bolos ou Doces (1 opção): * Bolo de Cenoura com Chocolate * Bolo de Chocolate com Kitkat * Bolo de Fubá com Erva Doce * Bolo de Canela * Bolo de Laranja com Iogurte * Bolo Chocolate Vegano * Bolo Prestígio * Brownie de Chocolate * Fudge * Blondie * Carolina de Doce de Leite

10. Coffee Break Standard

Menu: Água sem Gás, Café, Leite, Chás (variados), 1 Suco, 1 Mini-Sanduiche, 1 Snack, 1 Bolo, Frutas da Estação (cubos ou laminadas).

Opções de Sucos (1 opção): * Laranja * Abacaxi * Uva * Limão * Laranja com Acerola * Iced Tea de Limão * Iced Tea de Pêssego

Opções de Mini-Sanduíches (1 opção): * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Mini-Paninni de Rosbife com Cebola Caramelizada * Mini-Tostex de Peito de Peru e Mussarela de Búfala * Mini-Paninni Vegetariano de Azeitonas com Abobrinha e Berinjela Grelhada com Queijo * Mini Sanduba de Frango, Requeijão e Chia com Cenoura Laminada * Mini Sanduba de Peito de Peru com Queijo Meia Cura e Creme de Ervas * Mini Sanduba de Queijo Ementhal com Lombo Canadense e Cream Cheese de Limão * Mini Sanduba de Creme de Tomate Seco com Abobrinha Confitada * Mini Sanduba de Queijos Cremosos com Tomate Confitado, Azeite, Orégano * Mini Sanduba de Cream Cheese, Cenoura, Damasco e Mel * Vegan Toast de Zucchini com Homus e Nozes (vegano) * Vegan Toast de Caponata com Pesto (vegano)

Opções de Snacks (1 opção): * Mini-Quiche de Alho Poró * Mini-Quiche Lorraine * Croissant de Presunto e Queijo * Pão de Queijo Recheado com Catupiry * Pão de Batata com Calabresa * Empanadita Argentina de Frango * Dadinho de Tapioca e Chia * Esfiha de Carne * Mini-Pão de Queijo de Mandioquinha VEGAN

Opções de Bolos (1 opção): * Oatmeal com Chia e Frutas da Estação (vegano) * Banana Caramelizada * Café * Maçã * Chocolate * Cuca de Banana * Cuca de Maçã * Fubá com Goiabada * Cenoura com Brigadeiro * Muffin de Blueberry * Muffin de Laranja * Brigadeiro * Churros * Milho * Bolo Toalha Felpuda de Coco * Brownie de Chocolate * Frutas da Estação (cubos ou laminadas)

11. Coffee Break VIP

Menu: Água sem Gás, Café, Leite, Chás, Chocolate (em pó), 2 Sucos, 1 Mini Sanduíche, 1 Snack, 2 Mini Doces, 1 Bolo, Fruta da Estação (laminada ou cubos).

Opções de Sucos (2 opções): * Laranja com Morango * Uva com Canela * Limão com Hortelã e Gengibre * Laranja * Abacaxi * Uva * Limão * Iced Tea de Pêssego * Iced Tea com Limão

Opções de Mini Sanduíches (1 opção): * Mini-Tostex de Presunto e Queijo * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Mini-Bagel Lemon Pepper com Salame Hamburguês e Creme de Limão * Paninni de Rosbife com Cebola Caramelizada * Mini-Bagel de Parmesão com Brie e Pesto de Tomate * Paninni Vegetariano de Azeitonas com Abobrinha e Berinjela Grelhada com Queijo e Manjerição * Mini-Tostex de Peito de Peru e Mussarela de Búfala * Queijo com Creme de Azeitonas e Tartar de Tomate * Lascas de Queijo Brie com Geléia do Chef e Nuts * Queijo Ementhal com Lombo Canadense e Cream Cheese com um toque de Limão * Creme de Tomate Seco com Abobrinha Confitada * Frango, Requeijão e Chia com Cenoura Laminada * Peito de Peru com Queijo Meia Cura e Creme de Ervas * Queijos Cremosos com Tomate Confitado, Azeite, Orégano * Rosbife com Maionese Verde e Vinagrete * Abobrinha Grelhada com Homus e Nuts * Mortadela Italiana com Molho Dijon e Pickles

Opções de Snacks (1 opção): * Pães de Queijo Recheado com Catupiry * Quiche de Alho Poró * Quiche de Palmito * Bolinho de Cenoura com Roquefort * Empanadita Argentina de Carne Caramelizada * Empanadita Argentina de Mussarela com Calabresa * Empanadita Argentina de Mussarela com Roquefort * Empanada Argentina de Frango * Esfiha de Carne * Vegan Toast de Zucchini com Homus e Nozes (vegano) * Vegan Toast de Caponata com Pesto (vegano)

Opções de Bolos e Doces (3 opções): * Oatmeal com Chia e Frutas da Estação (vegano) * Cenoura com Cobertura de Chocolate Trufado * Maçã * Chocolate * Cuca de Banana * Cuca de Maçã * Fubá com Goiabada * Cenoura com Brigadeiro * Muffin de

Blueberry * Muffin de Laranja * Tapioca com Calda de Laranja e Leite de Coco, Mousse de Manga, Crumble e Iogurte * Verrine de Brownie com Ganache e Coulis de Frutas Vermelhas * Brigadeirão * Tortinha de Brigadeiro * Choux Cream de Baunilha * Carolina de Limão * Mini Pain Au Chocolat * Tortinha de Limão * Frutas da Estação (laminadas ou cubos)

12. Coffee Break Premium

Menu: Água sem Gás, Café, Leite, Chás (variados), Chocolate (em pó), Iogurte com Granola (à parte), 2 Sucos, 1 Água Aromatizada, 2 Snacks, 2 Mini-Sanduíches, 2 Mini-Doces, 2 Bolos, Frutas da Estação (cubos ou laminadas).

Opções de Águas Aromatizadas (1 opção): * Limão Siciliano, Hortelã e Manjeriço Verde * Laranja com Manjeriço e Mini-Flores * Alecrim, Limão Taiti e Manjeriço Verde * Limão com Manjeriço Roxo

Opções de Sucos (2 opções): * Laranja com Acerola * Uva com Canela * Pink Lemonade * Iced Tea de Pêssego * Iced Tea com Limão * Verde Detox (maçã, limão, gengibre, couve, espinafre, capim santo) * Maracujá com Manjeriço * Laranja com Morango * Abacaxi com Hortelã * Laranja * Abacaxi * Uva * Limão

Opções de Snacks (2 opções): * Esfiha de Queijo * Esfiha de Ricota * Esfiha de Carne * Folhado de Calabresa * Empanadita Argentina de Mussarela com Roquefort * Empanadita Argentina de Carne Caramelizada * Pão Delícia de Azeitonas * Pão de Mandioquinha com Catupiry * Enroladinho de Queijo com Linguicinha Toscana * Mini-Quiche Lorraine * Mini-Quiche de Palmito * Mini-Quiche de Alho Poró * Croissant de Peito de Peru e Queijo * Pães de Queijo Recheado com Catupiry * Croissant de Presunto e Queijo * Coxinha Cremosa * Vegan Toast de Zucchini com Homus e Nozes VEGAN * Vegan Toast de Caponata com Pesto VEGAN * Mini-Pão de Queijo de Mandioquinha VEGAN * Mini-Pão de Queijo de Abóbora VEGAN

Opções de Mini-Sanduíches (2 opções): * Mini-Tostex de Presunto e Queijo * Mini-Sírio com Mussarela de Búfala e Pesto * Mini-Bagel Lemon Pepper com Salame Hamburguês e Creme de Limão * Paninni de Rosbife com Cebola Caramelizada * Mini-Bagel de Parmesão com Brie e Pesto de Tomate * Paninni Vegetariano de Azeitonas com Abobrinha e Berinjela Grelhada com Queijo e Manjeriço * Mini-Tostex de Peito de Peru e Mussarela de Búfala * Mini-Croque Monsieur de Presunto e Queijo * Mini-Croque Monsieur de Cogumelos * Mini-Sanduichinho Egg Bacon (Creme de Ovos com Bacon)

Crispy) * Queijo com Creme de Azeitonas, Queijo Branco e Pétala de Tomate Confit * Alho Poró Caramelizado com Nuts * Queijo Ementhal com Lombo Canadense e Cream Cheese com um toque de Limão * Creme de Tomate Seco com Abobrinha Confitada * Frango, Requeijão e Chia com Cenoura Laminada * Peito de Peru com Queijo Meia Cura e Creme de Ervas * Queijos Cremosos com Tomate Confitado, Azeite, Orégano * Salame Hamburguês com Queijo e Cream Cheese de Ervas

Opções de Bolos (2 opções): * Cenoura com Cobertura de Chocolate Trufado * Maçã * Chocolate * Cuca de Banana * Cuca de Maçã * Fubá com Goiabada * Cenoura com Brigadeiro * Muffin de Blueberry * Muffin de Laranja * Brigadeiro * Churros * Milho * Toalha Felpuda de Coco * Chocolate Vegano

Opções de Sobremesas (2 opções): * Pudim de Leite * Pudim de Pistache * Verrine de Brownie com Ganache e Coulis de Frutas Vermelhas * Verrine Charge (Mousse de Chocolate, Caramelo Salgado e Amendoim) * Tapioca com Calda de Laranja e Leite de Coco, Mousse de Manga, Crumble e Iogurte * Brownie GLUTEN FREE com Açúcar de Coco e Ganache de Chocolate 70% com Laranja * Tortinha de Brigadeiro * Choux Cream de Pistache * Brownie de Chocolate * Carolina de Limão * Mini Pain Au Chocolat * Tortinha de Limão * Choux Cream de Creme de Baunilha * Waffle com Nutella * Waffle com Mel e Amêndoas * Mousse de Manga com Coco * Canolli de Creme de Confeiteiro * Canolli de Doce de Leite * Canolli de Nutella * Tortinha de Pêra VEGAN * Brownie de Chocolate com Nozes VEGAN * Frutas de Estação (em cubos ou laminadas)

13. Coquetel Volante Básico

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 1 Suco (Laranja, Abacaxi, Uva, Limão).

Menu: 2 Canapés Frios, 2 Canapés Quentes, 1 Prato Volante, 1 Sobremesa.

Opções de Canapés Frios (2 opções): * Uvinhas Trufadas com Queijo de Cabra * Steak Tartar em Ninho Crocante com Onion Crispy * Brusqueta com Creme de Cogumelos e Balsâmico Reduzido * Cestinha ao Creme de Alho Poro e Alho Poro Crispy * Verrine de Burrata com Tomatinho e Pesto * Trouxinha de Rosbife com Mousse de Mostarda Dijon

Opções de Canapés Quentes (2 opções): * Bolinho de Feijoada * Pelota de 4 Queijos * Arancini de Mussarela * Coxinha Cremosa com Molho Barbecue * Kibe com Coalhada Seca e Geléia de Hortelã * Pelotita de Queso by ROJO com Geleia de Pimenta * Coxinha de Espinafre com Ricota, Mussarela, Parmesão e Brócolis * Mini-Baked Potato de Queijos Cremosos * Stick de Kafta com Pesto de Manjericão * Mini Éclair de Alho Poró

Caramelizado * Mini-Pão de Queijo com Catupiry * Mini-Empanada de Frango com Requeijão * Mini-Empanada de Palmito * Mini-Empanada de Carne * Falafel com Geleia do Chef VEGAN * Coxinha de Cogumelos VEGAN * Dadinho de Tapioca VEGANO com Geleia de Pimenta

Opções de Pratos Volantes (1 opção): * Mac & Cheese com Bacon Crispy * Penne ao Molho Pomodoro com Mussarela de Búfala, Azeitonas Laminadas, Tomate Seco, Manjerição e Lascas de Parmesão * Agnolotti Recheado ao Molho de Tomates Rústicos, Espuma de Parmesão e Amêndoas * Fusilli ao Pesto de Manjerição com Tomate Seco, Mussarelinhas de Búfala, Azeitonas e Parmesão * Fusilli com Iscas de Frango e Bechamel com Bacon Tostadinho e Cheiro Verde * Gnocchi de Mandioquinha ao Pesto de Manjerição e Nozes * Risoto Brasuca: Pupunha com Catupiry e Queijo Coalho * Risoto de Abóbora com Carne Seca e Couve Crispy * Risoto de Cogumelos com Alho Poró * Tartar de Legumes com Chips e Azeite de Manjerição (vegano) * Polenta Cremosa com Ragú de Cogumelos e Legumes da Estação Braseados (vegano) * Risoto Vegano de Caponata com Chips de Batata Roxa e Azeite Lemon (vegano)

Opções de Mini-Sobremesas Volantes (1 opção): * Mini-Choux de Baunilha * Ladrilhos de Brownie de Chocolate * Éclair de Doce de Leite * Mini-Coconut (Cheesecake de Iogurte Grego com Chantilly de Coco e Compota de Abacaxi) * Mini-Cheesecake de Frutas Amarelas * Cocadinha Cremosa com Calda de Chocolate * Mousse de Chocolate com Calda de Morango * Sorbet de Frutas Vermelhas com Calda de Cacau (vegano) * Verrine de Maçã (vegano) * Brownie com Nozes (vegano)

14. Coquetel Volante Standard

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 1 Suco (Laranja, Abacaxi, Uva, Limão, Iced Tea de Pêssego, Iced Tea de Cranberry, Iced Tea de Limão).

Menu: 2 Canapés Frios, 3 Canapés Quentes, 2 Pratos Volantes, 1 Sobremesa.

Opções de Canapés Frios (2 opções): * Uvinhas Trufadas com Queijo de Cabra * Steak Tartar em Ninho Crocante com Onion Crispy * Crostini de Cogumelos com Redução de Balsâmico * Trouxinha de Rosbife com Mousse de Gorgonzola * Verrine de Burrata com Tomatinho e Pesto * Trouxinha de Rosbife com Mousse de Mostarda Dijon * Bombom de Chèvre com Gelatina de Licor Cassis e Nuts * Tacinhas com Tartar de Salmão, Guacamole e Creme Azedo

Opções de Canapés Quentes (3 opções): * Bolinho de Feijoada * Pelota de 4 Queijos * Arancini de Mussarela * Coxinha Cremosa com Molho Barbecue * Croqueta de Costela Desfiada ao Molho Barbecue * Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho e Geleia do Chef * Bolinho de Bacalhau com Tabasco Verde * Bolinho de Bobó de Camarão com Geleia de Pimenta * Clássico Croquete de Carne Português * Kibe com Coalhada Seca e Geléia de Hortelã * Pelotita de Queso by ROJO com Geleia de Pimenta * Coxinha de Espinafre com Ricota, Mussarela, Parmesão e Brócolis * Empanadita Argentina de Carne * Empanadita de Palmito * Falafel com Geleia do Chef VEGAN * Coxinha de Cogumelos VEGAN * Dadinho de Tapioca VEGANO com Geleia de Pimenta * Mini-Esfiha de Carne * Mini-Pizza de Mussarela * Mini-Baked Potato de Queijos Cremosos e Bacon Crispy * Mini-Baked Potato de Creme de Queijo Trufado * Vou au Vent de Creme de Alho Poró Caramelizado

Opções de Pratos Volantes (2 opções): * Steak Tartar Vegetariano com Queijo de Cabra e Chips de Raízes * Agnolotti de Mussarela ao Molho de Tomates com Espuma de Parmesão * Boeuf Bourguignon com Risoto Parmegiano de Açafrão e Farofinha Crocante * Picadinho de Mignon ao Molho Roti com Risoto de Açafrão e Couve Crispy * Ceviche Clássico com Chips de Batata (frio) * Mac & Cheese com Bacon Crispy * Mini-Sorrentini de Pepperoni com Pecorino ao Molho Bechamel * Mini-Agnolotti de Abóbora com Mascarpone e Tomilho ao Molho Bechamel * Mini-Panzotti 3 Queijos ao Molho Pomodoro (ricota|mussarela|parmesão) * Mini-Agnolotti de Ricota ao Molho Pomodoro com Manjeriço, Limão Siciliano e Parmesão * Penne ao Molho Pomodoro com Mussarela de Búfala, Azeitonas Laminadas, Tomate Seco, Manjeriço e Lascas de Parmesão * Nhoque de Abóbora com Molho de Tomate e Bacon Bites (vegano) * Fusilli ao Molho Pomodoro com Manjeriço Fresco ao Perfume de Limão Siciliano (vegano) * Polenta Cremosa com Ragú de Cogumelos e Legumes da Estação Braseados (vegano)

Opções de Sobremesas Volantes (1 opção): * Brownie com Sorvete de Creme e Coulis de Morango * Mini-Choux de Baunilha * Ladrilhos de Brownie de Chocolate * Éclair de Doce de Leite * Mini-Coconut (Cheesecake de Iogurte Grego com Chantilly de Coco e Compota de Abacaxi) * Mini-Chesecake de Frutas Amarelas * Mini-Panacota de Baunilha com Coulis de Frutas Vermelhas * Mini-Pavlova Frutas Tropicais * Mini-Torta de Brigadeiro * Mini-Tartelete de Limão Azedinha - VEGAN * Verrine de Maçã - VEGAN * Brownie com Nozes - VEGAN

15. Coquetel Volante VIP

Bebidas Não Alcoólicas: Água, Refri, 2 Sucos (Lichia Lemonade, Abacaxi com Hortelã, Frutas Amarelas, Limão com Capim Santo, Laranja com Fruta da Época, Caju, Uva, Limão, Laranja, Iced Tea de Pêssego, Iced Tea de Cranberry).

Menu: 4 Canapés Frios, 4 Canapés Quentes, Pratos Volantes (1 Massa + 1 Risoto + 1 Prato com Proteína), 2 Sobremesas.

Opções de Canapés Frios (4 opções): * Bombom de Queijo de Cabra com Gelatina de Licor de Cassis * Bombom de Queijo Brie com Mel * Ninho Crocante de Caponata com Burrata de Búfala * Canolli Siciliano de Crispy de Parma com Mascarpone e Pistache * Uva Trufada com Queijo de Cabra e Mix de Brotos * Ninho Crocante de Steak Tartar com Onion Crispy * Trouxinha de Rosbife com Mousse de Mostarda Dijon * Verrine de Burrata de Búfala com Tomatinho e Pesto * One-Bite Bagel de Salmão com Dill e Pickles de Cebola Roxa * One-Bite Panini de Rosbife com Cebola Caramelizada * Blini de Espinafre com Salmão Marinado, Creme de Limão com Dill e Ceboulette * Mini-Sírio de Frango ao Curry * One-Bite Bagel de Parmesão com Brie e Pesto de Tomate * Choux de Vinagrete de Pera, Creme de Gorgonzola e Bacon Bites * Ninho Crocante de Caponata com Pimenta Biquinho -- VEGANO

Opções de Canapés Quentes (4 opções): * Mini-Profiterole de Confit de Pato e Especiarias com Geleia de Laranja * Mini-Profiterole de Siri com Leite de Coco * One-Bite Cheeseburger com Molho Especial * Bun de Costelinha ao Molho Barbecue * Pão de Queijo Frito com Ketchup de Goiabada * Spring de Camarõezinhos com Catupiry e Geleia de Pimenta * Vol au Vent com Creme de Camarão e Geleia de Pimenta * Bolinho de Feijoada com Tabasco * Pelota de 4 Queijos * Coxinha Cremosa com Molho Barbecue * Croqueta de Costela Desfiada ao Molho Barbecue * Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho e Geleia do Chef * Bolinho de Bacalhau com Tabasco Verde * Bolinho de Bobó de Camarão com Geleia de Pimenta * Clássico Croquete de Carne Português * Kibe com Coalhada e Geleia de Hortelã * Pelota de Queso by ROJO com Geleia de Pimenta * Coxinha de Espinafre com Ricota, Mussarela, Parmesão e Brócolis * Empanadita Argentina de Carne * Empanadita de Palmito * Mini-Esfiha de Carne * Mini-Pizza de Mussarela * Mini-Baked Potato de Queijos Cremosos e Bacon Crispy * Vou au Vent de Creme de Alho Poró Caramelizado * Falafel com Geleia do Chef VEGAN * Coxinha de Cogumelos VEGAN * Dadinho de Tapioca VEGANO com Geleia de Pimenta

Opções de Massas (1 opção): * Rigatone ao Molho Funghi Trufado * Rigatone com Bechamel de Limão Siciliano, Lascas de Salmão, Cheiro Verde e Parmesão * Mini-

Panzotti 4 Queijos ao Molho Pomodoro com Manjerição (gorgonzola|catupiry|muçarela|parmesão) * Mini-Sorrentini de Ricota com Espinafre ao Molho Bechamel com Parmesão Ralado * Mini-Sorrentini de Pepperoni com Pecorino ao Molho Bechamel * Mini-Panzotti Verde de Mussarela de Búfala ao Molho Pomodoro com Parmesão Ralado * Nhoque de Mandioquinha ao Molho de Cogumelos Trufados * Mini-Sorrentini de Linguiça Defumada ao Molho Pomodoro e Lascas de Parmesão * Mini-Agnolotti de Mousse de Brie com Emulsão de Manteiga Trufada e Nuts Caramelizados * Nhoque de Batata ao Molho Pomodoro com Azeite de Limão Siciliano e Manjerição - VEGANO * Nhoque de Abóbora com Molho de Tomate e Bacon Bites -- VEGANO * Fusilli ao Molho Pomodoro com Manjerição Fresco ao Perfume de Limão Siciliano -- VEGANO

Opções de Risotos (1 opção): * Risoto Brasuca: Pupunha com Catupiry e Queijo Coalho * Risoto de Brie com Aspargos * Risoto Rosa de Beterraba com Parma e Ch vre * Risoto de Cubinhos de Mignon ao Vinho Tinto com Catupiry e Chips de Batata * Risoto Caprese (com Tomatinhos, Mussarelinhas de Búfala e Manjerição) * Risoto Vegano de Caponata com Chips de Batata Roxa e Azeite Lemon (vegano) * Arroz Caldoso de Couve-Flor com Cogumelos e Baby Rúcula (vegano)

Opções de Pratos Principais (1 opção): * Beef Ribs ao Molho Jack Daniel's acompanhado de Musseline de Mandioquinha e Farofinha * Cubinhos de Mignon ao Molho Roti com Risoto Parmeggiano * Boeuf Bourguignon acompanhado de Risoto Parmeggiano com Açafrão e Aspargos Grelhados * Iscas de Frango ao Molho de Mostarda com Legumes Grelhados e Couscous Marroquino * Salmão Grelhado com Pur  de Batatas Trufado e Chips de Raízes * Salmão ao Molho de Frutas Vermelhas com Musseline de Mandioquinha e Farofa Crocante * Moqueca de Pescada Branca com Arroz Cremoso de Coco e Farofinha de Mandioca Temperada * Peixe Branco ao Molho Champagne acompanhado de Legumes Orgânicos Braseados * Stroganoff de Camarão com Arroz de Coco e Chips de Batata * Bobó Vegano de Pupunha com Arroz de Coco e Farofa de Mandioca Temperadinha - VEGANO * Polenta Cremosa com Rag  de Cogumelos Trufados e Legumes Braseados -- VEGANO * Risoto Vegano de Caponata com Chips de Batata Roxa e Azeite Lemon - VEGANO

Opções de Sobremesas (2 opções): * Mini-Choux de Pistache * Mini-Chessecake de Morango * Entremet de Chocolate com Praline * Cocada Cremosa com Gelato de Limão * Mini-Entremet de Chocolate Belga com Gianduia * Mini-Entremet de Pistache * Mini-Torta de Brigadeiro * Mini-Torta de Limão com Infusão de Chá Mate * Mini-Torta Floresta Negra By ROJO * Verrine de Brownie com Coulis de Frutas Vermelhas * Verrine de Brownie com Gelato de Baunilha e Pipoca de Leite Ninho * Ladrilhos de Brownie de

Chocolate com Sorvete de Creme e Calda de Caramelo Salgado * Verrine de Maçã -- VEGAN * Verrine de Pistache - VEGAN * Brownie com Nozes - VEGAN

16. Ilha Gastronômica Standard

Menu: 2 Pratos Frios, 1 Prato Quente, Seleção de Queijos & Charcuterie do Chef, Seleção de Pães, 2 Antepastos.

Opções de Pratos Frios (2 opções): * Baby Caprese com Búfalas Cerejinha, Tomatinhos Coloridos e Pesto de Manjerição * Couscous Marroquino com Medalhões de Pupunha e Legumes Crocantes * Tartar Vegetariano de Legumes com Queijo de Cabra e Chips de Raízes * Salada de Rúcula com Mussarelinhas de Búfala e Tomate Seco * Saladinha de Grãos com Damasco e Raspas de Limão * Ceviche de Pupunha com Manjerição Roxo, Zucchini e Melaço de Cana VEGANO * Tartar de Tomate com Legumes, Chips e Azeite de Manjerição VEGANO

Opções de Pratos Quentes (1 opção): * Escondidinho de Carne com Purê de Batatas, Catupiry e Farofa Crocante * Escondidinho Vegetariano de Legumes com Purê de Mandioquinha e Catupiry * Polenta com Fonduta de Gorgonzola e Tomate Concassé * Polenta com Ragú de Linguicinha Toscana * Creme de Batatas com Gruyère e Mix de Cogumelos * Risoto Vegano de Caponata com Chips de Batata Roxa e Azeite Lemon (vegano) * Fusilli com Molho de Tomate, Folhas de Manjerição Fresco e Azeite Lemon (vegano)

Complementos da Ilha Gastronômica: * Plateau de Queijos * Castanhas do Brasil, Frutas Secas e Uvas * Seleção de Pães Caseiros

Opções de Antepastos (2 opções): * Ervas de Provence * Azeitonas Pretas * Queijos Cremosos com Alho Tostado * Babaganush (vegano) * Homus (vegano) * Tomate Seco * Sardela

17. Ilha Gastronômica VIP

Menu: 2 Pratos Frios, 1 Terrine, 1 Brie Quente, 1 Prato Quente, Queijos, Charcuterie, Castanhas, Seleção de Pães, Antepastos.

Opções de Pratos Frios (2 opções): * Pirâmide de Rosbife com Pesto de Manjerição e Parmesão * Baby Caprese com Búfalas Cerejinha, Tomatinhos Coloridos e Pesto de

Manjeriço * Ceviche de Pupunha com Zuchinni, Avelãs, Maçã Verde e Melaço de Cana -- VEGANO * Carpaccio ao Molho de Mostarda Dijon com Lascas de Parmesão e Baby Rúcula * Couscous Marroquino com Medalhões de Pupunha e Legumes Crocantes * Tartar Vegetariano de Legumes com Queijo de Cabra e Chips de Raízes * Tartar de Salmão com Raspas de Limão Siciliano e Sour Cream * Saladinha de Grãos com Damasco e Raspas de Limão * Ceviche Clássico com Chips de Batata * Carpaccio de Zucchini Grelhado com Queijo de Cabra, Couve Crispy, Azeite Trufado e Flor de Sal

Opções de Pratos Quentes (1 opção): * Polenta Cremosa com Ragú de Ossobuco * Risoto de Arroz Negro com Camarõezinhos e Limão Siciliano * Arroz de Pato com Linguíça Portuguesa e Batata Palha Artesanal * Arroz Caldoso de Couve-Flor com Cogumelos e Rúcula VEGANO * Bobó Vegano com Arroz de Cremoso, Tomatinhos Confitados e Coco em Fita VEGANO

Opções de Queijo Brie (Quente) (1 opção): * Brie & Berries com Frutas Vermelhas * Brie com Mel e Nuts Caramelizados

Opções de Terrines (1 opção): * Queijo de Cabra com Presunto Parma * Gorgonzola com Caramelo Salgado * Legumes Grelhados com Queijos Cremosos

Complementos da Ilha Gastronômica: * Plateau de Queijos * Seleção de Frios do Chef * Castanhas do Brasil, Frutas Secas e Uvas * Seleção de Pães Caseiros

Opções de Antepastos (2 opções): * Ervas de Provence * Azeitonas Pretas * Queijos Cremosos com Alho Tostado * Babaganush (vegano) * Homus (vegano) * Tomate Seco * Sardela

18. Lunch Box - Microsoft

Bebidas Não Alcoólicas (escolher 1 opção): Água OU Suco (Lata ou Tetrapak).

Bowl de Salada (escolher 1 opção): * Alface Americana, Tirinhas de Frango e Croutons, acompanha Dressing de Mostarda Dijon * Mix de Verdes com Beterraba em Cubos e Cebola Roxa * Mix de Verdes Orgânicos com Tomatinhos e Chips de Batata Rústica * Salada de Verdes com Lascas de Atum, Cebola Roxa, Tomate, Batata Palha e Molho Mostarda * Couscous Marroquino com Pupunha, Cubinhos de Legumes e Amêndoas * Salada de Beterraba com Redução de Balsâmico, Chèvre e Nozes Caramelizadas * Salada Caprese (Tomate, Mussarela de Búfala e Folhas de Manjeriço) * Tartar Vegano de Tomate com Legumes e Chips de Batata

Bowl Quentinho (escolher 1 opção): * Baião de Dois com Carne Seca, Cheiro Verde e Queijo Coalho * Picadinho de Carne com Arroz Branco, Couve e Farofinha de Pão com Cebola Torradinha * Capeletti de Mussarela com Molho Pomodoro, Pesto e Parmesão * Mac and Cheese com Cubinhos de Bacon * Sorrentini de Linguça Defumada ao Molho de Tomates com Lascas de Parmesão * Penne ao Molho Pomodoro com Mussarela de Búfala, Azeitonas Laminadas, Tomate Seco, Manjerição e Lascas de Parmesão * Arroz de Costela com Castanha de Caju, Tomate Concassê e Cheiro Verde * Risoto de Gorgonzola com Cubinhos de Mignon * Risoto Caprese * Bobó Vegano de Abóbora com Cogumelos e Arroz de Coco com Farinha de Mandioca

Sobremesa Go Mama (Potinho) (escolher 1 opção): * Mousse Brownie de Chocolate * Brigadeiro de Colher * Cocada Cremosa * Saladinha de Frutas da Estação * Mousse de Maracujá

Observação: Kit montado em sacola kraft com talheres biodegradáveis e guardanapo.

19. Almoço Buffet Lounge - Microsoft

Observação: O almoço em buffet lounge é mais informal e dispensa o uso de faca. Pratos montados em réchauds.

Bebidas Não Alcoólicas: Água Sem Gás, Coca-Cola + Coca Zero OU Suco do Dia.

Salada (escolher 1 opção): * Alface Americana, Tirinhas de Frango e Croutons, acompanha Dressing de Mostarda Dijon * Mix de Verdes com Beterraba em Cubos e Cebola Roxa * Mix de Verdes Orgânicos com Tomatinhos e Chips de Batata Rústica * Salada de Verdes com Lascas de Atum, Cebola Roxa, Tomate, Batata Palha e Molho Mostarda * Couscous Marroquino com Pupunha, Cubinhos de Legumes e Amêndoas * Salada de Beterraba com Redução de Balsâmico, Chèvre e Nozes Caramelizadas * Salada Caprese (Tomate, Mussarela de Búfala e Folhas de Manjerição) * Tartar Vegano de Tomate com Legumes e Chips de Batata

Prato Principal (escolher 1 opção): * Picadinho de Carne ao Molho Roti * Boeuf Bourguignon com Echalotas * Iscas de Frango ao Molho de Mostarda * Filé de Saint Peter com Manteiga de Alcaparras * Strogonoff de Frango * Strogonoff de Carne * Bobó Vegano de Cogumelos (Vegano) * Strogonoff de Palmito (Vegano)

Acompanhamentos (escolher 2 opções): * Purê de Batatas * Mix de Legumes Orgânicos Assados * Musseline de Mandioquinha com Azeite Lemon * Batata Rústica

com Alho Tostado e Alecrim * Arroz Branco com Amêndoas Laminadas * Arroz Cremoso de Coco (Vegano) * Arroz com Brócolis * Risoto Brasuca: Pupunha, Catupiry e Queijo Coalho * Penne ao Molho de Tomates Rústicos com Raspas de Limão Siciliano, Folhas de Manjeriço * Penne ao Molho Pomodoro com Pesto e Espuma de Parmesão

Sobremesa Montada em Louça de Vidro (escolher 1 opção): * Verrine de Brownie com Ganache * Cocada Cremosa * Mousse de Chocolate ao Leite * Brigadeiro de Colher * Verrine de Limão * Mousse de Chocolate Branco com Calda de Morango