



INFORMAÇÃO INTERNA

*PARA CARDÁPIOS SEM REFEIÇÃO COMPLETA ACRESCER 40% NO VALOR

*NÃO RECOMENDADO VENDER SOMENTE ILHA OU COM COFFEE BREAK OU SIMILAR

*ILHA ACOMPANHADA DE REFEIÇÃO (ALMOÇO OU JANTAR)

Cardápio Ilha de degustação

Queijos Nobres

(Período de 01 hora)

Queijo branco

Meia cura

Gorgonzola

Provolone

Parmesão

Mussarela de búfala

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Bowl de pães artesanais

Grissinis e casquinhas

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 30,00 (Trinta reais).



INFORMAÇÃO INTERNA

*PARA CARDÁPIOS SEM REFEIÇÃO COMPLETA ACRESCER 40% NO VALOR

*NÃO RECOMENDADO VENDER SOMENTE ILHA OU COM COFFEE BREAK OU SIMILAR

*ILHA ACOMPANHADA DE REFEIÇÃO (ALMOÇO OU JANTAR)

Cardápio Ilha de degustação

Ilha de frios

(Período de 1 hora)

Queijo branco

Meia cura

Gorgonzola

Provolone

Parmesão

Mussarela de búfala

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Mortadela com pistache

Limão e tapenade

Copa defumada

Peito de peru

Salame da colônia

Azeitonas

Bowl de pães artesanais

Grissinis e casquinhas

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 37,00 (Trinta e sete reais).



INFORMAÇÃO INTERNA

*PARA CARDÁPIOS SEM REFEIÇÃO COMPLETA ACRESCER 40% NO VALOR

*NÃO RECOMENDADO VENDER SOMENTE ILHA OU COM COFFEE BREAK OU SIMILAR

*ILHA ACOMPANHADA DE REFEIÇÃO (ALMOÇO OU JANTAR)

Cardápio Ilha de degustação

Ilha de frios com presunto parma

(Período de 1 hora)

Queijo branco

Meia cura

Gorgonzola

Provolone

Parmesão

Mussarela de búfala

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Mortadela com pistache

Limão e tapenade

Copa defumada

Peito de peru

Salame da colônia

Azeitonas

Presunto Parma

Figos secos

Damasco

Nuts

Bowl de pães artesanais

Grissinis e casquinhas



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 50,00 (Cinquenta reais).

Lanche da madrugada:

- Wraps (Roast Beef Salad e Caesar Chicken);
- Mini Hamburger;
- Tostex de presunto e queijo ou de queijo com tomate;
- Mini Pão de Queijo;
- Mini Pão de Batata;
- Caldinhos (escolher duas opções): Feijão / Verde / Mandioquinha (indicado para inverno) ou de Gaspachio Andaluz / Vichyssoise / Pepino com Hortelã (indicado para verão) - acompanha parmesão, crouttons e ervas;
- Mini Churros (Chocolate e Doce de Leite);
- Mini Milk Shake (morango, baunilha e chocolate).

Lanchinho da Madrugada (servido pelos garçons + ilha) – R\$18,00

- Wraps (Roast Beef Salad e Caesar Chicken);
- Mini Hamburger;
- Tostex de presunto e queijo ou de queijo com tomate;
- Mini Pão de Queijo;
- Mini Pão de Batata;
- Calдинhos (escolher duas opções): Feijão / Verde / Mandioquinha (indicado para inverno) ou de Gaspachio Andaluz / Vichyssoise / Pepino com Hortelã (indicado para verão) - acompanha parmesão, crouttons e ervas;
- Mini Churros (Chocolate e Doce de Leite);
- Milk Shake – escolher 1 sabor

Lanchinho da Madrugada (servido pelos garçons + ilha) – R\$14,00

- Mini Hamburger;
- Tostex de presunto e queijo ou de queijo com tomate;
- Mini Pão de Queijo;
- Mini Pão de Batata;
- Calдинhos (escolher duas opções): Feijão / Verde / Mandioquinha (indicado para inverno) ou de Gaspachio Andaluz / Vichyssoise / Pepino com Hortelã (indicado para verão) - acompanha parmesão, crouttons e ervas;
- Mini Churros (Chocolate e Doce de Leite);

Lanchinho da Madrugada (servido pelos garçons + ilha) R\$ 12,00

- Mini Pão de Queijo;
- Mini Pão de Batata;
- Calдинhos (escolher uma opções): Feijão / Verde / Mandioquinha (indicado para inverno) ou de Gaspachio Andaluz / Vichyssoise / Pepino com Hortelã (indicado para verão) - acompanha parmesão, crouttons e ervas;
- Mini Churros (Chocolate e Doce de Leite);



Cardápio Executivo I

Degustações Especiais volante ou servidas nas mesas

(Escolher 02 itens)

Stick de legumes variados, acompanhados de pasta de Ervas Finas e Azeitonas Pretas

Stick de coalho e melaço de cana

Capuccino de abóbora e alecrim

SALADAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Caesar Salad ao molho tradicional

Salada de folhas e legumes grelhados ao molho cremoso de siciliano de dill fresco

Alface americana, tomates e croutons ao molho de Mostarda e Mel

Salada Fresh – Folhas, cenourinhas raladas, tomates marinados, croutons de pão sírio com azeites aromatizados

PRATOS QUENTES MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de carne vermelha ou branca, 01 opção de arroz e 01 acompanhamento)

Prato Principal

Picadinho à Brasileira com Chalotas douradas

Blanquet de chester ao molho champagne

Frango ao Curry

Arroz

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Acompanhamento

Purê de mandioquinha com brócolis

Batata Soute

Gratin de legumes

Cuscuz de mini legumes



SOBREMESAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Torta de chocolate belga

Cheese cake com calda de frutas silvestres

Cubo de frutas da estação

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 75,00 (Setenta e cinco reais).



Cardápio Executivo I

Degustações Especiais volante ou servidas nas mesas

(Escolher 02 itens)

Stick de legumes variados, acompanhados de pasta de Ervas Finas e Azeitonas Pretas

Stick de coalho e melaço de cana

Capuccino de abóbora e alecrim

SALADAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Caesar Salad ao molho tradicional

Salada de folhas e legumes grelhados ao molho cremoso de siciliano de dill fresco

Alface americana, tomates e croutons ao molho de Mostarda e Mel

Salada Fresh – Folhas, cenourinhas raladas, tomates marinados, croutons de pão sírio com azeites aromatizados

PRATOS QUENTES MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de carne vermelha ou branca, 01 opção de arroz e 01 acompanhamento)

Prato Principal

Picadinho à Brasileira com Chalotas douradas

Blanquet de chester ao molho champagne

Frango ao Curry

Arroz

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Acompanhamento

Purê de mandioquinha com brócolis

Batata Soute

Gratin de legumes

Cuscuz de mini legumes



SOBREMESAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Torta de chocolate belga

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Cubo de frutas da estação

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 75,00 (Setenta e cinco reais).



Cardápio Executivo II

Degustações Especiais volante ou servidas nas mesas

(Escolher 02 itens)

Stick de legumes variados, acompanhados de pasta de ervas Finas e Azeitonas Pretas

Stick de coalho e melaço de cana

Capuccino de abóbora e alecrim

SALADAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Caesar Salad ao molho tradicional

Salada de folhas e legumes grelhados ao molho cremoso de siciliano de dill fresco

Alface americana, tomates e croutons ao molho de Mostarda e Mel

Salada Fresh – Folhas, cenourinhas raladas, tomates marinados, croutons de pão sírio com azeites aromatizados

PRATOS QUENTES MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de carne vermelha ou branca, 01 opção de massa, 01 opção de arroz e 01 acompanhamento)

Tortellini Original “ArtGusto”

Mussarela ao molho de Tomates e Azeitonas Chilenas

Carne ao molho de Tomates

Lagarto e alho porro ao seu próprio molho

Penne à primavera

Fusilli ao molho 4 queijos

Prato Principal

Picadinho à Brasileira com Chalotas douradas

Boeuf Bourguignon

Blanquet de chester ao molho champagne

Frango ao Curry



Arroz

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Arroz à primavera

Acompanhamento

Purê de mandioquinha com brócolis

Batata Rústica

Gratin de legumes

Cuscuz de mini legumes

Arroz

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Arroz à primavera

SOBREMESAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Torta de chocolate belga

Cheese cake com calda de frutas silvestres

Cubos de frutas da estação

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 90,00 (Noventa reais).



Cardápio Executivo II

Degustações Especiais volante ou servidas nas mesas

(Escolher 02 itens)

Stick de legumes variados, acompanhados de pasta de ervas Finas e Azeitonas Pretas

Stick de coalho e melaço de cana

Capuccino de abóbora e alecrim

SALADAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Caesar Salad ao molho tradicional

Salada de folhas e legumes grelhados ao molho cremoso de siciliano de dill fresco

Alface americana, tomates e croutons ao molho de Mostarda e Mel

Salada Fresh – Folhas, cenourinhas raladas, tomates marinados, croutons de pão sírio com azeites aromatizados

PRATOS QUENTES MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de carne vermelha ou branca, 01 opção de massa, 01 opção de arroz e 01 acompanhamento)

Tortellini Original “ArtGusto”

Mussarela ao molho de Tomates e Azeitonas Chilenas

Carne ao molho de Tomates

Lagarto e alho porro ao seu próprio molho

Penne à primavera

Fusilli ao molho 4 queijos

Prato Principal

Picadinho à Brasileira com Chalotas douradas

Boeuf Bourguignon

Blanquet de chester ao molho champagne

Frango ao Curry



Arroz

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Arroz à primavera

Acompanhamento

Purê de mandioquinha com brócolis

Batata Rústica

Gratin de legumes

Cuscuz de mini legumes

Arroz

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Arroz à primavera

SOBREMESAS VOLANTES

(Escolher 01 item)

Torta de chocolate belga

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Cubos de frutas da estação

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 90,00 (Noventa reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

- Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas
- Mousse de damasco e amêndoas
- Dome de salmão e maçãs Granny Smith
- Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana
- Petit Caprese com Pesto Genovese
- Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica
- Carpaccio com tapenade e azeite de trufas
- Cestinhas de chevre e chutney de tomates
- Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon
- Camarões com sour cream de limão siciliano e dill
- Mousse de tomates secos e pesto Genovese
- Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano
- Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

- Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina
- Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce
- Quiche de gorgonzola e figos
- Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
- Samosa de queijo ementhal e suas ervas
- Vol au vent de camarões
- Crocantes de frango flocado com aioli
- Micro quiche de alho porro e limão galego
- Crispies de queijos nobres e manjerona



CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas

Escondidinho de carne seca

Ragú de Linguiça com Polenta

Brie com mel e amêndoas laminadas

MENU

Finger Food

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 01 opção)

Mix de tomates coloridos e manjerição ao molho de limão galego

Salada Gamberetti - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Mix de verdes com aspargos, presunto de parma e croutons

Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico e spicy pecans

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Temperadas com molho de azeite, limão, sal, pimenta e ervas

MINI QUICHE

(Escolher 01 opção)

Queijos Nobres

Cogumelos selvagens al limone

Figos e gorgonzola

Fungui Secchi

Verdíssima de vegetais precoces e castanhas



MINI MASSA

Mini Massa Original “ArtGusto”

(Escolher 01 opção de mini massa)

Mini tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Mini tortellini de Vitela ao molho de sálvia

Mini tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Mini tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Mini sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Mini tortellini de Lagarto ao molho de alho porro

PRATO PRINCIPAL

(Escolher 02 opções)

Filé mignon em crosta de amêndoas e nozes recheado com cogumelos acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto milanês

Escalope de Filet Mignon com molho roti acompanhado com Gratin de gruyere com presunto cru e mel e risotto de cogumelos selvagens

Tiras de filé mignon ao jus de seu próprio caldo acompanhado de Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico e risotto acompanhado de risotto de alho porro

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de verdíssimo de espinafre e risotto de aspargos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de alho porro

Salmão ao molho de Maracujá acompanhados de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de aspargos

SOBREMESA

(Escolher 01 opção)

Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme

Cheesecake com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Mini profiterolis recheados de doce de leite acompanhados de sorvete de morango



CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro de cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas

Mousse de damasco e amêndoas

Dome de salmão e maçãs Granny Smith

Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Carpaccio com tapenade e azeite de trufas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Camarões com sour cream de limão siciliano e dill

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Quiche de gorgonzola e figos

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo ementhal e suas ervas

Vol au vent de camarões

Crocantes de frango flocado com aioli

Micro quiche de alho porro e limão galego

Crispies de queijos nobres e manjerona



CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas

Escondidinho de carne seca

Ragú de Linguíça com Polenta

Brie com mel e amêndoas laminadas

MENU

Jantar Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 02 opções)

Terrine de tomates e pesto Genovese

Placa de mini legumes grelhados

Mix de grãos nobres com salmão gravlax

Terrine de gorgonzola

Mix de tomates coloridos e manjerição ao molho de limão galego

Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas

Salada Gamberetti - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Mix de verdes com aspargos, presunto de parma e croutons

Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico e spicy pecans

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Prosciutto com melão Orange e folhas precoces

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Acompanha molho de azeite, limão, sal, pimenta e ervas



QUICHE

(Escolher 01 opção)

Queijos Nobres

Cogumelos selvagens al limone

Figos e gorgonzola

Fungui Secchi

Verdíssima de vegetais precoces e castanhas

PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de carne vermelha, 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

Massa Original “ArtGusto”

Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Tortellini de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Lagarto ao molho de alho porro

Carne Vermelha

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo

Peça de mignon selada em trio de mostardas

Filé em croute recheado com cogumelos

Escalope de Filet Mignon com molho roti

Peixe

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Salmão ao molho de Maracujá



Risotto

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto milanês

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e ementhal

Risotto de aspargos

Acompanhamento

Batatas Duchese e gruyere

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Gratin de batatas com gruyere

Verdíssimo de creme de espinafre

Tarte de zucca com lentilhas de puy e erva doce

Purê de banana da terra com vanilla

Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico

SOBREMESA

(Escolher 03 opções)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Mini profiterolis recheados de doce de leite

Zucotto de frutas vermelhas

Acompanha frutas da estação laminadas



SORVETE

(Escolher 02 opções)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro de cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

- Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas
- Mousse de damasco e amêndoas
- Dome de salmão e maçãs Granny Smith
- Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana
- Petit Caprese com Pesto Genovese
- Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica
- Carpaccio com tapenade e azeite de trufas
- Cestinhas de chevre e chutney de tomates
- Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon
- Camarões com sour cream de limão siciliano e dill
- Mousse de tomates secos e pesto Genovese
- Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano
- Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

- Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina
- Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce
- Quiche de gorgonzola e figos
- Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
- Samosa de queijo ementhal e suas ervas
- Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras
- Crocantes de frango flocado com aioli
- Micro quiche de alho porro e limão galego
- Crispies de queijos nobres e manjerona



CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas

Escondidinho de carne seca

Ragú de Linguíça com Polenta

Brie com mel e amêndoas laminadas

MENU

Jantar Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 02 opções)

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache

Bloco de Filadélfia, tomates e pesto Genovese

Placa de mini legumes grelhados

Mix de grãos nobres com salmão gravlax

Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã acompanhado de variados pães

Mix de tomates coloridos e manjeriço ao molho de limão galego

Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas

Salada Gamberetti - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melange de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico e spicy pecans

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Prosciutto com melão Orange e folhas precoces

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Acompanha molho de azeite, limão, sal e ervas



QUICHE

(Escolher 01 opção)

Queijos Nobres

Cogumelos selvagens al limone

Figos e gorgonzola

Fungui Secchi

Verdíssima de vegetais precoces e castanhas

PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de carne vermelha, 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

Massa Original “ArtGusto”

Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Tortellini de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Lagarto ao molho de alho porro

Carne Vermelha

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo

Peça de mignon selada em trio de mostardas

Filé em croute recheado com cogumelos

Escalope de Filet Mignon com molho roti

Peixe

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Salmão ao molho de Maracujá



Risotto

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto milanês

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e ementhal

Risotto de aspargos

Acompanhamento

Batatas Duchese e gruyere

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Gratin de batatas com gruyere

Verdíssimo de creme de espinafre

Tarte de zucca com lentilhas de puy e erva doce

Purê de banana da terra com vanilla

Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico

SOBREMESA

(Escolher 03 opções)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Zucotto de frutas vermelhas

Acompanha frutas da estação laminadas



SORVETE

(Escolher 02 opções)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro de cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

- Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas
- Mousse de damasco e amêndoas
- Dome de salmão e maçãs Granny Smith
- Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana
- Petit Caprese com Pesto Genovese
- Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica
- Carpaccio com tapenade e azeite de trufas
- Cestinhas de chevre e chutney de tomates
- Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon
- Camarões com sour cream de limão siciliano e dill
- Mousse de tomates secos e pesto Genovese
- Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano
- Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

- Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina
- Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce
- Quiche de gorgonzola e figos
- Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
- Samosa de queijo ementhal e suas ervas
- Vol au vent de camarões
- Crocantes de frango flocado com aioli
- Micro quiche de alho porro e limão galego
- Crispies de queijos nobres e manjerona



CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas

Escondidinho de carne seca

Ragú de Linguíça com Polenta

Brie com mel e amêndoas laminadas

MENU

Jantar à Inglesa

ENTRADA

(Escolher 01 opção)

Salada Gamberetti - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Mix de verdes com aspargos, presunto de parma e croutons

Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico (molho) e spicy pecans

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Prosciutto com melão Orange e folhas precoces

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

PRIMEIRO PRATO

Massa Original “ArtGusto”

(Escolher 01 opção de massa)

Tortellini de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos



Tortellini de Lagarto ao molho de alho porro

Gnocchi especial de salmão defumado ao jus de saque e laranja

PRATO PRINCIPAL

(Escolher 01 opção)

Filé mignon em crosta de amêndoas e nozes recheado com cogumelos acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto milanês

Escalope de Filet Mignon com molho roti acompanhado com Gratin de gruyere com presunto cru e mel e risotto de cogumelos selvagens

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo acompanhado de Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico e risotto acompanhado de risotto de alho porro

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de verdíssimo de espinafre e risotto de aspargos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de alho porro

Salmão ao molho de Maracujá acompanhados de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de aspargos

SOBREMESA

(Escolher 01 opção)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Mini profiterolis recheados de doce de leite acompanhados de sorvete de morango

Zucotto de frutas vermelhas

Standby

Frutas frescas laminadas



CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

- Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas
- Mousse de damasco e amêndoas
- Dome de salmão e maçãs Granny Smith
- Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana
- Petit Caprese com Pesto Genovese
- Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica
- Carpaccio com tapenade e azeite de trufas
- Cestinhas de chevre e chutney de tomates
- Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon
- Camarões com sour cream de limão siciliano e dill
- Mousse de tomates secos e pesto Genovese
- Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano
- Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

- Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina
- Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce
- Quiche de gorgonzola e figos
- Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
- Samosa de queijo ementhal e suas ervas
- Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras
- Crocantes de frango flocado com aioli
- Micro quiche de alho porro e limão galego
- Crispies de queijos nobres e manjerona



CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas

Escondidinho de carne seca

Ragú de Linguíça com Polenta

Brie com mel e amêndoas laminadas

MENU

Jantar à Inglesa

ENTRADA

(Escolher 01 opção)

Salada Gamberetti - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico (molho) e spicy pecans

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Prosciutto com melão Orange e folhas precoces

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

PRIMEIRO PRATO

Massa Original “ArtGusto”

(Escolher 01 opção de massa)

Tortellini de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Lagarto ao molho de alho porro

Rua Casa do Ator, 642 - Vila Olímpia – SP - 11 3044.7474



Gnocchi especial de salmão defumado ao jus de saque e laranja

PRATO PRINCIPAL

(Escolher 01 opção)

Filé mignon em crosta de amêndoas e nozes recheado com cogumelos acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto milanês

Escalope de Filet Mignon com molho roti acompanhado com Gratin de gruyere com presunto cru e mel e risotto de cogumelos selvagens

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo acompanhado de Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico e risotto de alho porro

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de verdíssimo de espinafre e risotto de aspargos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de alho porro

Salmão ao molho de Maracujá acompanhados de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de aspargos

SOBREMESA

(Escolher 01 opção)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Zucotto de frutas vermelhas

Standby

Frutas frescas laminadas



CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas

Mousse de damasco e amêndoas

Dome de salmão e maçãs Granny Smith

Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Gefilte fish com chrein e suas cenourinhas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Pumpernickel com lâminas de salmão defumado, sour cream e dill

COQUETEL QUENTE

Phyllos de meia cura

Pasteizinhos de batata, ricota e cebolas carameladas

Crab Fish com mousseline de cítricos

Croquetinhos de haddock defumado

Quiche de gorgonzola e figos

Polpette de salmão e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo ementhal e suas ervas

Vol au vent de brie e mel de acácias



CONSOMMES

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de cebola e sal de Guerand

Consommé de alho porro e natas

Brie com mel e amêndoas laminadas

Gratin de queijos nobres

Polenta Bergamasca com ragu de cogumelos selvagens

Saiadié – Risoto de peixe

Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de cebola e Laranja

MENU

Jantar Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 02 opções)

Terrine de tomates e pesto Genovese

Placa de mini legumes grelhados

Mix de grãos nobres com salmão gravlax

Terrine de gorgonzola

Mix de tomates coloridos e manjerição ao molho de limão galego

Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Acompanha molho de azeite, limão, sal, pimenta e ervas



QUICHE

(Escolher 01 opção)

Queijos Nobres

Cogumelos selvagens al limone

Figos e gorgonzola

Fungui Secchi

Verdíssima de vegetais precoces e castanhas

PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

Massa Original “ArtGusto”

Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Peixe

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Salmão ao molho de Maracujá

Risotto

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto milanês

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e ementhal

Risotto de aspargos



Acompanhamento

Batatas Duchese e gruyere

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Gratin de batatas com gruyere

Verdíssimo de creme de espinafre

Purê de banana da terra com vanilla

Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico

SOBREMESA

(Escolher 03 opções)

Bavaoise de coco e calda de baba e moça

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Mini profiterolis recheados de doce de leite acompanhados de sorvete de morango

Zucotto de frutas vermelhas

Acompanha frutas da estação laminadas

SORVETE

(Escolher 02 opções)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo



CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro de cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Amalfi

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas

Mousse de damasco e amêndoas

Dome de salmão e maçãs Granny Smith

Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Gefilte fish com chrein e suas cenourinhas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Pumpernickel com lâminas de salmão defumado, sour cream e dill.

COQUETEL QUENTE

Phyllos de meia cura

Pasteizinhos de batata, ricota e cebolas carameladas

Crab Fish com mousseline de cítricos

Croquetinhos de haddock defumado

Quiche de gorgonzola e figos

Polpette de salmão e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo ementhal e suas ervas

Vol au vent de brie e mel de acácias



CONSOMMES

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de cebola e sal de Guerand

Consommé de alho porro e natas.

Brie com mel e amêndoas laminadas

Gratin de queijos nobres

Polenta Bergamasca com ragu de cogumelos selvagens

Saiadié – Risoto de peixe

Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de cebola e Laranja

MENU

Jantar à Inglesa

ENTRADA

(Escolher 01 opção)

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

PRIMEIRO PRATO

Massa Original “ArtGusto”

(Escolher 01 opção de massa)

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Gnocchi especial de salmão defumado ao jus de saque e laranja



PRATO PRINCIPAL

(Escolher 01 opção)

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de verdíssimo de espinafre e risotto de aspargos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho e risotto de alho porro

Salmão ao molho de Maracujá acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto de aspargos

SOBREMESA

(Escolher 01 opção)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Mini profiterolis recheados de doce de leite acompanhados de sorvete de morango

Zucotto de frutas vermelhas

Standby

Frutas frescas laminadas

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro de cookies de limão



BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 196,00 (Cento e noventa e seis reais).



Cardápio Bergamo

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes, 01 (um) consommé e 01 (uma) mini degustação a sua escolha

COQUETEL FRIO

- Crostini de Grana Padano Roast Beef “homemade”
- Cestinhas com pêras laqueadas e Roquefort
- Provolone empanado em calda de melaço de cana e limão galego
- Sablé de castanhas com mousse Caprese
- Tartar de Congrio Chileno com Sálvia e nirá
- Bavaroise de alcachofras com azeite de trufas
- Tartelete de chevre, kinkan e nozes pecan
- Tuille de Ementhal com tapenade e carpaccio de cordeiro
- Prosciutto com figos e balsâmico
- Robalo sobre brioches tostados

COQUETEL QUENTE

- Samosa de fetta, abobrinha e hortelã
- Phyllos de lombo de bacalhau
- Cestinhas de alcachofras e pinólis
- Crocantes de caranguejo com mousseline de funghi e seus toasts
- Quiche de prosciutto e mel de acácias
- Spring roll de galinha D’Angola
- Gnocchi Rústico de semolina e avelãs com molho de tomates
- Vol au vent de Haddock defumado
- Vol au vent de camarões
- Polpetini de cordeiro ao sumo de hortelã



CONSOMMES

Capuccino de alcachofras e azeite de trufas

Caldinho de feijão com pimentas brasileiras

Capuccino de cenouras e anis estrelado

Verdíssimo de aspargos trufado com pistache Siciliano

Consomê de palmito pupunha e Pesto Genovese

Brie com favos de mel e crocantes de Pistache

Polenta Bergamasca gratinada com parmesão

Camembert com frutti di bosco – frutas silvestres

Involtini de peru com prosciutto e roti de tâmaras

MINI DEGUSTAÇÃO

Patê di Fegatto D’Anatra e seus brioches tostados – Patê de pato

Mousse de gorgonzola e tâmaras

Patê de pato com pistache siciliano e pimenta verde

Terrina de Jabuticabas e castanhas do brasil

Dome de salmão Gravlax com sour cream e blinis

MENU

Jantar Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 02 opções)

Insalata de folhas e ceviche de salmão marinado em ervas

Placa de legumes precoces – Palmito pupunha em troncos, erva doce, endívias, micro abobrinhas, mini berinjelas e cenourinhas

Esfera gigante de salmão gravlax com suas ovas, creme azedo e blinis ou tartar de robalo e salsa picante

Tarte de tomatinhos sweet grape com tapenade

Telha de agrião com legumes precoces e queijo chevre

Mix de grãos nobres- Trigo, arroz selvagem, lentilhas de puy, mohgrabieh e edamame

Brie gigante com frutti di bosco e amêndoas

Terrine de roquefort e figos

Terrine de salmão com lentilhas verdes, aspargos e suas folhas crocantes

Rua Casa do Ator, 642 - Vila Olímpia – SP - 11 3044.7474



Terrine de gorgonzola

Acompanhamolho de azeite, limão, sal, pimenta e ervas

Cesta de pães variados e grissinis

QUICHE

(Escolher 01 opção)

Queijos Nobres

Cogumelos selvagens al limone

Figos e gorgonzola

Fungui Secchi

Verdíssima de vegetais precoces e castanhas

PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de carne vermelha, 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

Massa Original “ArtGusto”

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Mezzaluna de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Zucchini Gnocchi e brie com molho de sálvia

Mezza luna de mussarela de búfala ao molho rústico de tomates Bisutti

Gnocchi Rustico de olivas negras al tintoretto di seppia com molho de tomates

Fiore de Zucca ao sumo de sálvia

Carne Vermelha

Mignon alto ao molho de cogumelos selvagens e limão siciliano

Corte alto de mignon em molho de três mostardas

Agnello (cordeiro) assado por 12 horas em seu próprio molho com crostata de pistache



Peixe

Congrio Chileno e espinafre ao molho de laranja e conhaque

Salmão ou robalo em molho de saque e tangerina com camarões graudos

Risotto

Risotto de brie e pêras

Risotto de cogumelos selvagens regado com limão siciliano

Risotto de brie e champagne

Risotto de aspargos

Risotto de frutos do mar

Acompanhamento

Batatas Duchese e gruyere

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Gratin de batatas com gruyere

Verdíssimo de creme de espinafre

Purê de banana da terra com vanilla

Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico

SOBREMESA

Trifle de chocolate e banana com calda de Nutella

Lasanha de chocolate com sorvete de creme

Creme Brullé de Laranja

Gelato al Pistachio Bisutti– Torta de sorvete de pistache com toucinho do CE

Tarte tatin aux pommes e seu creme anglaise

Dome de chocolates – Brownie, mousse de chocolate belga e Sticky toffee pudding

Panna cotta

Crostata de figos e amêndoas

Cheese Cake com calda de framboesas

Acompanha frutas da estação laminadas



SORVETE

(Escolher 02 opções)

Gelato em dueto de coco e coco queimado com suas balas carameladas

Gelato alla Vaniglia e mandorle croccanti – sorvete de baunilha e praliné de amêndoas

Chocolate

Morango

Caldas

Frutas vermelhas, Nutella e Chocolate meio amargo

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Panforte e Amaretto

Tarteletes de nozes

Suspiros com gengibre e pimenta

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 itens)

Framboesas com limão galego

Pêssego natural com pimenta dedo de moça

Abacaxi com capim santo e gengibre

Tomates com talos de mini alho porro

Rua Casa do Ator, 642 - Vila Olímpia – SP - 11 3044.7474



Maracujá doce, anis estrelado e lichias

Aperol Spritz

Cramberries, saquê e laranja

Tiziano – Sumo de uvas com Prosecco

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 250,00 (Duzentos e cinquenta reais).



Cardápio Bergamo

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes, 01 (um) consommé e 01 (uma) mini degustação a sua escolha

COQUETEL FRIO

- Crostini de Grana Padano Roast Beef “homemade”
- Cestinhas com pêras laqueadas e Roquefort
- Provolone empanado em calda de melaço de cana e limão galego
- Sablé de castanhas com mousse Caprese
- Tartar de Congrio Chileno com Sálvia e nirá
- Bavaroise de alcachofras com azeite de trufas
- Tartelete de chevre, kinkan e nozes pecan
- Dedinhos de tapioca com taleggio e praliné de avelãs
- Tuille de Ementhal com tapenade e carpaccio de cordeiro
- Prosciutto com figos e balsâmico
- Robalo sobre brioches tostados

COQUETEL QUENTE

- Samosa de fetta, abobrinha e hortelã
- Phyllos de lombo de bacalhau
- Cestinhas de alcachofras e pinólis
- Crocantes de caranguejo com mousseline de funghi e seus toasts
- Quiche de prosciutto e mel de acácias
- Spring roll de galinha D’Angola
- Gnocchi Rústico de semolina e avelãs com molho de tomates
- Vol au vent de Haddock defumado
- Vol au vent de camarões
- Polpetini de cordeiro ao sumo de hortelã



CONSOMMES

Capuccino de alcachofras e azeite de trufas

Caldinho de feijão com pimentas brasileiras

Capuccino de cenouras e anis estrelado

Verdíssimo de aspargos trufado com pistache Siciliano

Consomê de palmito pupunha e Pesto Genovese

Brie com favos de mel e crocantes de Pistache

Polenta Bergamasca gratinada com parmesão

Camembert com frutti di bosco – frutas silvestres

Involtini de peru com prosciutto e roti de tâmaras

MINI DEGUSTAÇÃO

Patê di Fegatto D’Anatra e seus brioches tostados – Patê de pato

Mousse de gorgonzola e tâmaras

Patê de pato com pistache siciliano e pimenta verde

Terrina de Jabuticabas e castanhas do brasil

Dome de salmão Gravlax com sour cream e blinis

MENU

Jantar Franco Americano

ENTRADA

(Escolher 01 opção)

Insalata de folhas e ceviche de salmão marinado em ervas

Tarte de tomatinhos sweet grape com tapenade

Mix de grãos nobres- Trigo, arroz selvagem, lentilhas de puy, mohgrabieh e edamame

Mix de verdes com aspargos, presunto de parma e croutons

Terrine de roquefort e figos acompanhada de torradas

Terrine de gorgonzola acompanhada de torradas



PRIMEIRO PRATO

Massa Original “ArtGusto”

(Escolher 01 opção de massa)

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Mezzaluna de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia

Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

Zucchini Gnocchi e brie com molho de sálvia

Mezza luna de mussarela de búfala ao molho rústico de tomates Bisutti

Gnocchi Rustico de olivas negras al tintoretto di seppia com molho de tomates

Fiore de Zucca ao sumo de sálvia

SEGUNDO PRATO

(Escolher 01 opção)

Congrio Chileno e espinafre ao molho de laranja e conhaque Legumes acompanhado de legumes grelhados em azeite de tominho

Salmão ou robalo em molho de saque e tangerina com camarões graúdos acompanhado de batatas rústicas com ervas

PRATO PRINCIPAL

(Escolher 01 opção)

Mignon alto ao molho de cogumelos selvagens e limão siciliano acompanhado de risotto de aspargos

Corte alto de mignon em molho de três mostardas acompanhado de risotto de alho porro

Agnello (cordeiro) assado por 12 horas em seu próprio molho com crostata de pistache acompanhado de risotto de cogumelos selvagens



SOBREMESA

Trifle de chocolate e banana com calda de Nutella

Lasanha de chocolate com sorvete de creme

Creme Brullé de Laranja

Dome de chocolates – Brownie, mousse de chocolate belga e Sticky toffee pudding

Panna cotta

Cheese Cake com calda de framboesas

Standby

Frutas frescas laminadas

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Panforte e Amaretto

Tarteletes de nozes

Suspiros com gengibre e pimenta

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela



Welcome Drinks

(Escolher 02 itens)

Framboesas com limão galego

Pêssego natural com pimenta dedo de moça

Abacaxi com capim santo e gengibre

Tomates com talos de mini alho porro

Maracujá doce, anis estrelado e lichias

Aperol Spritz

Cramberries, saquê e laranja

Tiziano – Sumo de uvas com Prosecco

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 250,00 (Duzentos e cinquenta reais).



MENU

Boteco I

COQUETEL VOLANTE

Coxinha creme de palito

Croquetinhos de carne de panela e alecrim com dips de pimenta

Pasteizinhos de queijo meia cura e laranja

Polenta com linguiça e vinagrete

BUFFET MONTADO

Esfiha de carne

Micro quiche de queijos

Capuccino de Abóbora e Alecrim

Caldinho de feijão preto spicy

Mini Pão Francês com roast beef e Mostarda de Dijon

Piccolini ao molho de Tomates Frescos

SOBREMESA VOLANTE

(Escolher 01 opção)

Pudim de leite

Frapê tricolor de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 60,00 (Sessenta reais).



MENU

Boteco II

COQUETEL VOLANTE

Coxinha creme de palito

Espetinho de linguiça calabresa

Micro quiche de queijo

Croquetes de carne de panela e alecrim com dips de pimenta

Pasteizinhos de carne

BUFFET MONTADO

Esfiha de carne

Nuggets “homemade” de carne seca com abóbora

Creme de abóbora aromatizado

Caldinho de feijão preto spicy

Vaca atolada

Mini pão francês com roast beef e mostarda dijon

Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha

Ragú de Linguiça com Polenta

Farfale ao molho basilico

SOBREMESA VOLANTE

(Escolher 01 opção)

Pudim de doce de leite

Torta de chocolate belga

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 85,00 (Oitenta e cinco reais).



MENU

Boteco III

COQUETEL VOLANTE

Coxinha creme de palito

Espetinho de linguiça calabresa

Micro quiche de queijo

Croquetinhos de carne de panela e alecrim com dips de pimenta

Pasteizinhos de carne

Pérolas de queijo

BUFFET MONTADO

Esfiha de carne

Micro quiche de queijos

Nuguets “homemade” de carne seca com abóbora

Creme de abóbora aromatizado servido em xícara de porcelana

Caldinho de feijão preto spicy servido em xícara de porcelana

Vaca atolada

Mini pão francês com roast beef e mostarda dijon

Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha

Ragú de Linguiça com Polenta

Farfale ao molho basilico

SOBREMESA VOLANTE

(Escolher 01 opção)

Pudim de doce de leite

Torta de chocolate belga

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



CAFÉ E DELÍCIAS

Café
Chás diversos
Petit fours

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 70,00 (Sessenta reais).



Cardápio Brunch

Brunch

(Vespertino, 03 horas de duração)

Ilha de Degustações

Tramezzini de salmão com cream cheese

Quiche gigante de alho porro al limone

Sanduichinhos de roast beef e mostarda

Panini de tomates secos com mussarela

Bolo de fubá cremoso com goiabada cascão

Bolo de castanhas do pará e calda de jabuticabas

Piccolini ao molho de tomates frescos

Torta mousse de chocolate

Tortinhas de maçãs

Petit fours diversos

Saladinha de frutas da estação

CAFÉ E DELÍCIAS

Chá gelado de pêssego

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

Bebidas

Café

Suco de Laranja

Chá mate gelado com hortelã

Água sem gás



VALOR

Valor por pessoa: R\$ 80,00 (Oitenta reais).



Menu Capri

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé a sua escolha

COQUETEL FRIO

Blinis com trio de salmão defumado ao creme azedo e suas ovas

Foie gras com caules de frutas vermelhas sobre torrada de Brioche

Cannoli de queijo grana padano com confit de pato e chutney de manga

Petit Caprese

Tartelete crocante com queijo chèvre e tartare de tomate cereja

Canapé de carpaccio em torrada de pão de miga, tapenade de azeitonas, azeite de trufas e pinoli

COQUETEL QUENTE

Croquete villa bisutti com dip de pimenta

Filos de bacalhau

Vol au vent de camarão e creme azedo

Bruschetta caprese

Bruschetta de cogumelos selvagens com limão Siciliano

Bruschetta de alcachofra e alho porro



CONSOMMÉS

Creme de cenoura e anis estrelado

Creme de alcachofra com lascas de grana padano e azeite de trufas

Creme de batata com queijo chèvre e redução de balsâmico

Polenta bergamasca com ragu de ossobuco

Polenta bergamasca com funghi porcini

Polenta bergamasca com molho roquefort

Rua Casa do Ator, 642 . Vila Olímpia

São Paulo . SP . 04546 002

+55 11 3040 5290

www.villabisutti.com.br



MENU

Jantar Franco Americano

SALADAS

(Escolher 03 opções)

Carpaccio de filé mignon com tapenade de azeitonas chilenas, grana padano e pinolis

Salada de alface romana baby com burrata, peras glaceadas e sementes de Romã

Folhas verdes com presunto de parma, queijo de cabra, figos, mel e pinoli

Salada baby mesclum com queijo emmental, crispies de presunto Parma e amêndoas

Crostata de mini legumes, queijo chèvre e mel de trufas

Terrine de gorgonzola com uvas marinadas em vinho Marsala e ervas e magret de pato

Carpaccio de robalo com molho de azeite extra virgem e ciboulette

acompanhado de palmito pupunha desfiado

PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de carne vermelha, 01 opção de peixe, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

MASSA

Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Tortellini de Vitela ao molho de sálvia

Tortellini de Pêras e queijos finos ao molho de sálvia



Tortelloni de Salmão defumado e ricota ao molho bechamel

Sofioli Verde com queijos especiais ao molho de tomates rústicos

CARNES E PEIXES

Medalhão de filet mignon recheado de purê de cogumelos selvagens ao molho de vinho tinto

Escalope de filet mignon ao molho mostarda dijon

Carré de cordeiro em crosta de ervas ao molho de vinho do Porto

Pernil de vitela assado servido no próprio molho

Robalo em crosta de castanhas ao molho de maçãs

Robalo ao molho curry com fitas de coco e edamame

Salmão poché ao molho de tomates confit e azeitonas pretas

Robalo recheado com caponata de berinjela ao molho ao sugo

RISOTO

Risoto de tomate seco mussarela de búfalo e rúcula

Risoto de champanhe, queijo brie e pera

Risoto de cogumelos selvagens e raspas de limão siciliano

Risoto de salmão defumado e queijo mascarpone

Risoto de alho porró

Risoto de ervas finas

Risotto de grana padano

Rua Casa do Ator, 642 . Vila Olímpia

São Paulo . SP . 04546 002

+55 11 3040 5290

www.villabisutti.com.br



Risoto al mare

ACOMPANHAMENTOS

Torta de batatas com queijo parmesão e alecrim

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas e alecrim

Gratin de batatas com gruyere

Verdíssimo de creme de espinafre

Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico

SOBREMESAS

(Escolher 04 tipos)

Torta tres mousses de chocolate com calda de frutas vermelhas

Torta de caramelo cremoso salgado com chocolate Belga

Entremet de chocolate com laranja e biscuit de amêndoas

Charlotte de limão Siciliano com confit de framboesas, biscuit de pistache e renda de chocolate branco com farofa de pistache

Torre de merengue de pistache recheado de creme de chocolate branco e frutas do bosque

Cheesecake com calda de framboesa

Mille Foglie de doce de leite

Frutas frescas fatiadas



CAFÉ E DELÍCIAS

Café Nespresso em 03 aromas:

Ristretto, Leggero e Descafeinado

Chás diversos

Petit fours

Mini alfajor

Financier

Gotas de baunilha

BEBIDAS

Água com e sem gás, suco de laranja natural e refrigerantes

Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã e Alecrim com canela

Welcome Drinks

(Escolher 02 opções)

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé



Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã

"Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados"

MATERIAL

MATERIAL

Copos de cristal

Talheres de prata

03 opções de louça para escolha

Guardanapos de jantar em tecido

Travessas, bandejas e réchauds de prata

Sous plat de inox

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 286,00 (Duzentos e oitenta e seis reais).



Cardápio Debutante

Jovens

COQUETEL

Rodada de Batatinhas fritas na hora

Coxinha de Frango

Mini hambúrgueres de picanha com cheddar e remoulade de pickles

Cakes crocantes de peito de peru

Tostex de presunto e queijo

Mini pizza de mussarela e calabresa

MINI DEGUSTAÇÃO VOLANTE

Picadinho de filet mignon servido em seu próprio molho acompanhado de batatas campana

ILHA DIVERTIDA

Mini hot dog acompanhado de catchup, mostarda, maionese e batata palha

Mini esfiha de carne

Mini esfiha de queijo

kibe assado de tabuleiro

Taco:

Frango com molho especial

Carne com molho especial

Piccolini com molho de tomates frescos

Acompanha queijo ralado

SOBREMESA

(Escolher 02 opções)

Tortinha mousse de chocolate

Lasagna de chocolate “Art Gusto”

Torta brownie

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Cheesecake mousse com goiabada



SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

Cardápio Debutante

Adulto

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommés a sua escolha

COQUETEL FRIO

Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Roos de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Crocantes de frango flocado com aioli

Micro quiche de alho porro e limão galego

Crispies de queijos nobres e manjerona

Toast de provolone com roast beef “homemade” e dijon



CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon L’Orange

Escondidinho de carne seca

Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno

Mini vaca atolada

Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie

Cardápio Debutantes

Jantar Adulta Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 01 opção)

Salada de frutas da estação marinadas em cítricos e seus croutons de ervas

Mix de verdes com carpaccio, alcaparras e mostarda Dijon

Salada Waldorf de maçãs e nozes

Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada

Caesar Salad

Terrina de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas

Acompanha molho de azeite, limão, sal e ervas

QUICHE

(Escolher 01 opção)

Alho porro

Queijos suave

Peras e gorgonzola

Funghi



PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de carne vermelha ou branca, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

Massa Original “ArtGusto”

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates

Carne Vermelha

Boeuf Bourguignon – receita francesa de carne de panela ao vinho

Maminha assada em seu caldo demi-glace

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne

Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa

Carne Branca

Blanquet de frango ao molho Champagne

Escalope de filet de frango ao curry

Risotto

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Arroz com amêndoas

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Acompanhamento

Gratin de batatas com gruyere

Batatas Duchese

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas



Cestinha de mandioquinha cremosa, crispies de bacon e laranja

Purê de banana da terra

Rosti de batatas e funghi

SOBREMESA

(Escolher 02 opções)

Tortinha mousse de chocolate

Lasagna de chocolate “Art Gusto”

Torta brownie

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Cheesecake mousse com goiabada

Cubos de frutas da estação e lichias

SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes



Opcional

(serviço de 02 horas - cobrado à parte)

Ilha Oriental

- Uramaki Califórnia Roll (Alga, Kani-kama, Manga e Pepino)
- Uramaki Salmão Skin (Salmão Grelha do com Pele e Cebolinha)
- Hakutsuru Roll (Salmão e Cebolinha envolto com acelga)
- Spice Salmon (Uramaki de salmão envolto com massagô)
- Tekka Maki (Hossomaki de Atum)
- Kappa Maki (Hossomaki de Pepino)
- Salmão Maki (Hossomaki de Salmão)
- Kani Maki (Hossomaki de Kani-kama)
- Niguirizushi: Atum, Salmão, Peixes Brancos
- Temaki de California (pepino, manga e kani-kama)
- Temaki de Salmão-Negui (Salmão picado com Cebolinha)
- Temaki de Atum-Negui (Atum picado com Cebolinha)
- Temaki de Salmão Skin (Salmão grelhado com Pele)

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 165,00 (Cento e sessenta e cinco reais).
Valor por pessoa – Ilha oriental (serviço de 02 horas): R\$ 25,00 (Vinte e cinco reais).



Cardápio Debutante

Jovens e adultos

COQUETEL

Rodada de Batatinhas fritas na hora

Coxinha de Frango

Mini hambúrgueres de picanha com cheddar e remoulade de pickles

Cakes crocantes de peito de peru

Tostex de presunto e queijo

Mini pizza de mussarela e calabresa

MINI DEGUSTAÇÕES VOLANTES

Picadinho de filet mignon servido em seu próprio molho acompanhado de batatas campana

Escondidinho de carne seca

Mini ravióli de mussarela de búfala ao molho de tomates

ILHA DIVERTIDA

Mini hot dog acompanhado de catchup, mostarda, maionese e batata palha

Mini esfiha de carne

Mini esfiha de queijo

kibe assado de tabuleiro

Taco:

Frango com molho especial

Carne com molho especial

Piccolini com molho de tomates frescos

Acompanha queijo ralado

SOBREMESA

(Escolher 02 opções)

Tortinha mousse de chocolate

Lasagna de chocolate “Art Gusto”

Torta brownie

Bavaroise de coco e calda de baba e moça



Tarte cappuccino

Cheesecake mousse com goiabada

SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

Opcional

(serviço de 02 horas - cobrado à parte)

Ilha Oriental

Uramaki Califórnia Roll (Alga, Kani-kama, Manga e Pepino)

Uramaki Salmão Skin (Salmão Grelha do com Pele e Cebolinha)

Hakutsuru Roll (Salmão e Cebolinha envolto com acelga)

Spice Salmon (Uramaki de salmão envolto com massagô)

Tekka Maki (Hossomaki de Atum)

Kappa Maki (Hossomaki de Pepino)

Rua Casa do Ator, 642 - Vila Olímpia – SP - 11 3044.7474



Salmão Maki (Hossomaki de Salmão)

Kani Maki (Hossomaki de Kani-kama)

Niguirizushi: Atum, Salmão, Peixes Brancos

Temaki de California (pepino, manga e kani-kama)

Temaki de Salmão-Negui (Salmão picado com Cebolinha)

Temaki de Atum-Negui (Atum picado com Cebolinha)

Temaki de Salmão Skin (Salmão grelhado com Pele)

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 145,00 (Cento e quarenta e cinco reais).

Valor por pessoa – Ilha oriental (serviço de 02 horas): R\$ 25,00 (Vinte e cinco reais).



Cardápio Debutante

Jovens e adultos

COQUETEL

Rodada de Batatinhas fritas na hora

Coxinha de Frango

Pérola de Queijo

Mini dog gourmet: salsicha, cebola roxa e molho barbecue

Mini hambúrgueres de picanha com cheddar e remoulade de pickles

Cakes crocantes de peito de peru

Tostex de presunto e queijo

Mini pizza de mussarela e calabresa

MENU JOVENS E ADULTOS

Jantar Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

Caesar Salad com molho tradicional

ou

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

QUICHE

(Escolher 01 opção)

Queijos Nobres

Cogumelos selvagens al limone

Figos e gorgonzola

Fungui Secchi

Verdíssima de vegetais precoces e castanhas

PRATOS QUENTES MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de prato principal)

Carne

Estrogonoff de filet mignon acompanhado de arroz branco e batata palha

ou



Picadinho de filet mignon servido em seu próprio molho acompanhado com arroz branco e mousseline de banana da terra

SOBREMESA

(Escolher 02 opções)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Zucotto de frutas vermelhas

*****Acompanha frutas da estação laminadas**

SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

ILHAS GASTRONÔMICAS

(Escolher 01 opção)

Ilha de massas – Bella Itália

Ravioli Original “ArtGusto”:

Carne

Mussarela de búfala

Massas Grano Duro

Piccolini

Molhos

Tomates frescos

Quatro queijos



Ilha Mexicana

Tortilha Chips

Guacamole

Sour Cream

Chilli

Quesadilha de mussarela, cheddar e tomate

Taco:

Frango com molho especial

Carne com molho especial

Burrito:

Carne e cheddar

Frango desfiado com alface e molho especial

***Opcional**

(serviço de 02 horas - cobrado à parte)

Ilha Oriental

Uramaki Califórnia Roll (Alga, Kani-kama, Manga e Pepino)

Uramaki Salmão Skin (Salmão Grelha do com Pele e Cebolinha)

Hakutsuru Roll (Salmão e Cebolinha envolto com acelga)

Spice Salmon (Uramaki de salmão envolto com massagô)

Tekka Maki (Hossomaki de Atum)

Kappa Maki (Hossomaki de Pepino)

Salmão Maki (Hossomaki de Salmão)

Kani Maki (Hossomaki de Kani-kama)

Niguirizushi: Atum, Salmão, Peixes Brancos

Temaki de California (pepino, manga e kani-kama)

Temaki de Salmão-Negui (Salmão picado com Cebolinha)

Temaki de Atum-Negui (Atum picado com Cebolinha)

Temaki de Salmão Skin (Salmão grelhado com Pele)



CAFÉ E DELÍCIAS

Café
Chás diversos

Petit fours
Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre
Micro cookies de limão

BEBIDAS
Água com e sem gás, refrigerantes, suco de laranja e suco uva

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 180,00 (Cento e oitenta reais).
Valor por pessoa – Ilha oriental (serviço de 02 horas): R\$ 180,00 (Cento e oitenta reais).



Cardápio Amalfi Leite

Degustação

Cocktail

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Dome de salmão e maçãs Granny Smith

Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Snacks Quentes

Croquetinhos de haddock defumado

Pasteizinhos de batata, ricota e cebolas carameladas

Polpette de salmão e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo ementhal e suas ervas

Vol au vent de brie e mel de acácias

Zuppa - Cremes e Consommés

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de cebola e sal de Guerand

Miniature – Mini Degustações

Brie com mel e amêndoas laminadas

Polenta Bergamasca com ragu de cogumelos selvagens

Entrada Fria

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache

Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã acompanhado de variados pães

Salada

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica



Quiche Gigante

Quiche de queijos nobres

Quiche de cogumelos selvagens al limone

Pasta Original “ArtGusto”

Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Varenikes e suas cebolas

Pratos Principais

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de risotto de aspargos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja acompanhado de Risotto de cogumelos selvagens al limone

Servidos com batatas rústicas e ervas

Sobremesas

Torta Brownie

Cheesecake de frutas vermelhas

Lasagna de chocolate

Bavaroise de coco com baba de moça



Cardápio Amalfi

Degustação

Cocktail

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Carpaccio com tapenade e azeite de trufas

Camarões com sour cream de limão siciliano e dill

Rool de berinjela e mussarela de búfala cremosa

Snacks Quentes

Pastelzinho de linguiça toscana e erva doce

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Samosa de queijo ementhal e suas ervas

Crocante de frango flocado com aioli

Zuppa - Cremes e Consommés

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Miniature – Mini Degustações

Ragú de Linguiça com Polenta

Escondidinho de carne seca

Entrada Fria

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache

Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã acompanhado de variados pães

Salada

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto



Quiche Gigante

Quiche de queijos nobres

Quiche de cogumelos selvagens al limone

Pasta Original “ArtGusto”

Tortellini de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Tortellini de Vitela ao molho branco com amêndoas

Pratos Principais

Escalope de Filet Mignon com molho roti e acompanhado de risotto de cogumelos selvagens al limone

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de risotto de aspargos

Servidos com batatas rústicas e ervas

(Sugestão de Peixe para acompanhar o cardápio, valor R\$ 25,00 por convidado)

Sobremesas

Torta Brownie

Cheesecake de frutas vermelhas

Lasagna de chocolate

Bavaroise de coco com baba de moça



Cardápio Degustação Comercial

Receptivo

Coquetel frio

Mousse de damasco e amêndoas

Carpaccio com tapenade e azeite de trufas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Coquetel quente

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Crocante de frango flocado com aioli

Capuccino de abóbora e alecrim

Mini quiche de gorgonzola e figos

Mini Degustações italianas

Piccolino ao molho bechamel

Ravioli de Queijo Ementhal e limão siciliano ao molho Rústico de Tomates

Risotto de aspargos com presunto cru

Sobremesas

Lasagna de chocolate

Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres



Cardápio Degustação Comercial

Receptivo

Coquetel frio

Mousse de damasco e amêndoas

Carpaccio com tapenade e azeite de trufas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Coquetel quente

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Vol au vent de camarão

Crocante de frango flocado com aioli

Capuccino de abóbora e alecrim

Mini quiche de gorgonzola e figos

Mini Degustações italianas

Ravioli de Queijo Ementhal e limão siciliano ao molho Rústico de Tomates

Prato Principal

Escalope de Filet Mignon com molho roti acompanhado de Risotto de aspargos com presunto cru

Sobremesas

Lasagna de chocolate

Cheesecake Orange com calda de frutas silvestres



Cardápio Portovenere

Cocktail

Petit Caprese ao Pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

Snacks Quentes

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de frango flocado com aioli

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Roulade de frango e damascos Turcos

Crispies de queijos nobres e manjerona

Mini Degustações

Escondidinho de carne seca

Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno

Saladas da estação – Insalata

Caesar Salad com molho tradicional

QUICHE

Alho porro

Queijos suave

Tortellini Original “ArtGusto”:

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates



Pratos principais

Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhado de risotto de milanês

Sugestão: Salmão tostado ao molho de sakê e jus de cítricos acompanhado de risotto de açafrão e seus crispies

Servidos com batatas rústicas com ervas

(Sugestão de Peixe para acompanhar o cardápio, valor R\$ 25,00 por convidado)

Sobremesas

Lasagna de chocolate “Art Gusto” com calda de chocolate

Bavaroise de coco com baba de moça

Cheese cake Mousse com goiabada com sorvete



Menu Degustação Soft

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé à sua escolha

COQUETEL FRIO

Mousse de damasco e amêndoas

Stick de coalho em teriyaki de melão de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Toast de parmesão com roast beef “homemade” e Dijon

Carpaccio de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Carpaccio com tapenade e castanhas

COQUETEL QUENTE

Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de caranguejo com mousseline de cítricos

Quiche lorraine

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo emmenthal e suas ervas

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas

Escondidinho de carne seca

Ragú de Linguiça com Polenta

Mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja



SALADINHAS VOLANTES

(Escolher 01 opção)

Saladinha caprese e suas folhas

Caesar Salad com molho tradicional

Mix de grãos, rúcula e queijo coalho

MINI DEGUSTAÇÕES PASSADAS E MONTADAS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de prato principal e 01 opção de massa)

Ravioli Original “ArtGusto”

(Escolher 01 item)

Queijo com molho de tomates frescos

Carne com jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Frango com molho de sálvia

Mussarela de búfala com molho de tomates frescos

Lagarto com molho de alho porro

Prato principal

Lâminas de Mignon selado em trio de mostarda acompanhado de risotto de alho porro

Cubos de Mignon ao jus do seu próprio caldo acompanhado de risotto milanês

Blanquet de Chester ao molho de champagne acompanhado de risotto de alho porro

SOBREMESAS

(Escolher 01 item)

Lasagna de chocolate com sorvete de creme

Tarte Tiramissu

Zucotto de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira



CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 110,00 (Cento e dez reais).



Menu Degustação Soft

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommé à sua escolha

COQUETEL FRIO

Mousse de damasco e amêndoas
Stick de coalho em teriyaki de melado de cana
Petit Caprese com Pesto Genovese
Toast de parmesão com roast beef “homemade” e Dijon
Carpaccio de Robalo e cebouletes com salsa cítrica
Cestinhas de chevre e chutney de tomates
Carpaccio com tapenade e castanhas

COQUETEL QUENTE

Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina
Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce
Crocantes de caranguejo com mousseline de cítricos
Quiche lorraine
Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
Crispies de queijo gouda e pistache

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim
Creme de mandioquinha com chips de bacon
Consommé de alho porro e natas
Escondidinho de carne seca
Ragú de Linguiça com Polenta
Mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja

SALADINHAS VOLANTES



(Escolher 01 opção)

Saladinha caprese e suas folhas
Caesar Salad com molho tradicional
Mix de grãos, rúcula e queijo coalho

MINI DEGUSTAÇÕES PASSADAS E MONTADAS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de prato principal e 01 opção de massa)

Ravioli Original “ArtGusto”

(Escolher 01 item)

Queijo com molho de tomates frescos
Carne com jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas
Frango com molho de sálvia
Mussarela de búfala com molho de tomates frescos
Lagarto com molho de alho porro

Prato principal

Lâminas de Mignon selado em trio de mostarda acompanhado de risotto de alho porro
Cubos de Mignon ao jus do seu próprio caldo acompanhado de risotto milanês
Blanquet de Chester ao molho de champagne acompanhado de risotto de alho porro

SOBREMESAS

(Escolher 01 item)

Lasagna de chocolate com sorvete de creme
Tarte Tiramissu
Zucotto de frutas vermelhas
Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

CAFÉ E DELÍCIAS



Café
Chás diversos

Petit fours
Trufinhas de chocolate

BEBIDAS
Água com e sem gás e refrigerantes

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 110,00 (Cento e dez reais).



Cardápio Portovenere

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommés a sua escolha

COQUETEL FRIO

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Stick de coalho em teriyaki de melão de cana

Petit Caprese ao Pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de frango flocado com aioli

Micro quiche de alho porro e limão galego

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Crispies de queijos nobres e manjerona

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon L’Orange

Escondidinho de carne seca

Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno

Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie



ENTRADAS FRIAS VOLANTES

(Escolher 01 opção)

Salada de frutas da estação marinadas em cítricos e seus croutons de ervas

Mix de verdes com carpaccio, alcaparras e mostarda Dijon

Salada Waldorf de maçãs e nozes ao molho tradicional

Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada

Caesar Salad ao molho tradicional

Terrine de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas

PRATOS QUENTES PASSADOS E MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de prato principal, 01 opção de massa e 01 opção de risotto)

Massa Original “ArtGusto”

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates

Risotto

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Risotto de pêras e Gorgonzola

Pratos principais

Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho acompanhado de legumes grelhados em azeite de tominho

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne acompanhado de batata campana com alecrim e tomilho

Blanquet de frango ao molho Champagne acompanhado de mousseline de mandioquinha

Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhado de purê de banana da terra



SOBREMESAS MONTADAS

(Escolher 02 opções)

Lasagna de chocolate

Bavaroise de coco com baba de moça

Pudim de leite condensado

Tarte cappuccino

Cheese cake de goiabada

Acompanha frutas da estação laminadas

SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Micro cookies de limão

Sablé de chocolate

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 165,00 (Cento e sessenta e cinco reais).



Cardápio Portovenere

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommés a sua escolha

COQUETEL FRIO

Stick de coalho em teriyaki de melão de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Crocantes de frango flocado com aioli

Micro quiche de alho porro e limão galego

Crispies de queijos nobres e manjerona

Toast de provolone com roast beef “homemade” e dijon

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Crema de mandioquinha com chips de bacon L’Orange

Escondidinho de carne seca

Polenta cremosa com parmesão Grana Padano

Mini vaca atolada

Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie



MENU

Jantar Franco Americano

ENTRADAS FRIAS

(Escolher 01 opção)

Salada de frutas da estação marinadas em cítricos e seus croutons de ervas

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Mix de verdes com carpaccio, alcaparras e mostarda Dijon

Salada Waldorf de maçãs e nozes

Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada

Caesar Salad

Terrine de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas

Acompanha molho de azeite, limão, sal, pimenta e ervas

QUICHE

(Escolher 01 opção)

Alho porro

Queijos suave

Peras e gorgonzola

Funghi

PRATOS QUENTES

(Escolher 01 opção de carne vermelha ou branca, 01 opção de massa, 01 opção de risotto e 01 acompanhamento)

Massa Original “ArtGusto”

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates

Carne Vermelha

Boeuf Bourguignon – receita francesa de carne de panela ao vinho

Maminha assada em seu caldo demi-glace



Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne

Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa

Carne Branca

Blanquet de frango ao molho Champagne

Escalope de filet de frango ao curry

Risotto

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Arroz com amêndoas

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Acompanhamento

Gratin de batatas com gruyere

Batatas Duchese

Legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Cestinha de mandioquinha cremosa, crispies de bacon e laranja

Purê de banana da terra

Rosti de batatas e funghi

SOBREMESA

(Escolher 02 opções)

Tortinha mousse de chocolate

Lasagna de chocolate

Torta brownie

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Tarte cappuccino

Cheesecake com goiabada

Cubos de frutas da estação e lichias



SORVETE

(Escolher 01 opção)

Pistache / Chocolate / Creme / Morango

Caldas

Frutas vermelhas e Chocolate meio amargo

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 165,00 (Cento e sessenta e cinco reais).



Cardápio Portovenere

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 01 (um) consommés a sua escolha

COQUETEL FRIO

Stick de coalho em teriyaki de melão de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Crocantes de frango flocado com aioli

Micro quiche de alho porro e limão galego

Crispies de queijos nobres e manjerona

Toast de provolone com roast beef “homemade” e dijon

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon L’Orange

Escondidinho de carne seca

Polenta cremosa com parmesão Grana Padanno

Mini vaca atolada

Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie



MENU

Jantar à Inglesa

ENTRADA

(Escolher 01 opção)

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Salada de frutas da estação marinadas em cítricos e seus croutons de ervas

Mix de verdes com carpaccio e alcaparras

Salada Waldorf de maçãs e nozes ao molho tradicional

Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada

Caesar Salad ao molho tradicional

Terrine de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico (molho) e suas folhas frescas

PRIMEIRO PRATO

Mini massa Original “ArtGusto”

(Escolher 01 opção de massa)

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates

PRATO PRINCIPAL

(Escolher 01 opção)

Maminha assada em seu caldo demi-glace acompanhada de batatas duchese e risotto milanês

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne acompanhado de purê de banana da terra e risotto de alho porro

Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhados de legumes grelhados em azeite de tominho e risotto de queijos nobres

Blanquet de frango ao molho Champagne acompanhado de batatas rústicas com ervas e risotto de abobrinha e ricota defumada

Escalopes de frango ao curry acompanhado de legumes grelhados em azeite de tominho e risotto de alho porro



SOBREMESA

(Escolher 01 opção)

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheesecake com calda de frutas silvestres

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Standby

Frutas frescas fatiadas

CAFÉ E DELÍCIAS

Café

Chás diversos

Petit fours

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Micro cookies de limão

BEBIDAS

Água com e sem gás e refrigerantes

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 165,00 (Cento e sessenta e cinco).



Cardápio Portovenere

COQUETEL

O coquetel é composto por 04 (quatro) canapés frios, 04 (quatro) canapés quentes e 02 (dois) consommés a sua escolha

COQUETEL FRIO

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Stick de coalho em teriyaki de melão de cana

Petit Caprese ao Pesto Genovese

Carpaccio com mostarda dijon e Grana Padano

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Rools de berinjela e mussarela de búfala cremosa

COQUETEL QUENTE

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de frango flocado com aioli

Micro quiche de alho porro e limão galego

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Crispies de queijos nobres e manjerona

CONSOMMÉS

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon L’Orange

Escondidinho de carne seca

Polenta cremosa com parmesão Grana Padano

Escondidinho de abóbora, coalho e couve crispie



ENTRADAS FRIAS VOLANTES

(Escolher 01 opção)

Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja e molho pesto

Melangé de folhas da estação e composição de tomates cereja, cubinhos de búfala e manga grelhada

Caesar Salad ao molho tradicional

Terrine de legumes grelhados, castanhas em redução de balsâmico e suas folhas frescas

PRATOS QUENTES PASSADOS E MONTADOS EM BUFFET

(Escolher 01 opção de prato principal, 01 opção de massa e 01 opção de risotto)

Massa Original “ArtGusto”

Raviolli de Ementhal e limão siciliano ao molho de tomates frescos

Sofiolli Verde com queijos especias ao molho de tomates rústicos

Tortellini de Zucca ao molho branco e sálvia

Raviolli de mussarela de búfala ao molho de tomates

Risotto

Risotto milanês

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Risotto de limão siciliano

Pratos principais

Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho acompanhado de mousseline de mandioquinha

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne acompanhado de batata campana com alecrim e tomilho

Blanquet de frango ao molho Champagne acompanhado de legumes grelhados em azeite de tomilho

Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa acompanhado de purê de banana da terra

SOBREMESAS VOLANTES

(Escolher 02 opções)

Lasagna de chocolate acompanhada de sorvete de creme

Pudim de leite condensado

Tarte cappuccino



Cheese cake com goiabada
Cubos de frutas da estação e lichias

CAFÉ E DELÍCIAS

Café
Chás diversos

Petit fours
Micro cookies de limão
Sablé de chocolate

BEBIDAS
Água com e sem gás e refrigerantes

VALOR

Valor por pessoa: R\$ 165,00 (Cento e sessenta e cinco reais).