



Orçamento Executivo I

Degustações Especiais

Volante ou servidos nas mesas

Escolher 2 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

Escolher 1 item

Volante

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

Prato Principal

Serviço Buffet

Picadinho à Brasileira com Chalotas douradas

*Blanquet de chester ao molho champagne **OU** Frango ao Curry*

Acompanhamento

Serviço Buffet

Escolher 1 item

Purê de mandioquinha com brócolis

Batata Soute

Gratin de legumes

Cuscuz de mini legumes

Arroz

Serviço Buffet

Escolher 1 item

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Sobremesas

Volante

Escolher 1 item

Torta de chocolate belga

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Cubo de frutas da estação

Outras sugestões para o seu cardápio

Degustações Especiais

Pasta de tomates secos com suas torradinhas

Pasta de gorgonzola e figos

Micro quiches de alho porro

Tarteletes de philadélfia e mango chutney

Ouriços de queijo

Dedinhos de tapioca com carne seca

Polpetes de carne de panela

Valor

R\$ 75,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Orçamento

Menu Boteco I

Cocktail

Volante e Buffet

Coxinha creme de palito

Esfiha de carne

Kibe assado de tabuleiro

Croquetinhos de carne de panela e alecrim com dips de pimenta

Pasteizinhos de queijo meia cura e laranja

Polenta com linguiça e vinagrete (somente volante)

Stick de coalho e melaço de cana (somente volante)

Micro quiche de queijos

Capuccino de Abóbora e Alecrim

Caldinho de feijão preto spicy

Sobremesas

Volante

Escolher 1 item

Gelatina colorida “old style”

Frapê tricolor de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Petit fours

Valor

R\$ 50,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Cardápio Degustação Corporativo

Receptivo

Cocktail

Mousse de damasco e amêndoas
Stick de coalho em teriyaki de melado de cana
Carpaccio com tapenade e azeite de trufas
Cestinhas de chevre e chutney de tomates
Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Snacks Quentes

Capuccino de abóbora e alecrim
Polpete de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
Roulade de frango e damascos Turcos com geleia de pimenta
Crispies de queijo gouda e pistache
Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Entrada

Saladinha caprese ao Molho Pesto

Degustação de Pasta ArtGusto

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

Sobremesa

Lasagna de chocolate
Sorvete crocante
Trio de caldas – Chocolate meio amargo, frutas vermelhas e toffee



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 e Pães

Período de 1 hora

Queijo branco

Meia cura

Gorgonzola

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Provolone

Cesta de pães artesanais e torradinhas

R\$ 23,00



Orçamento Welcome Coffee

Coffee break Standard I

Matutino ou vespertino, 30 min de duração

Café

Leite Frio

Leite Quente

Suco Industrializado (2 opções)

Água Quente para chás variados

Água sem gás

Saladinha de frutas da estação

Petit fous diversos

Valor

R\$15,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Orçamento Welcome Coffee

***Ilha de Welcome Coffee/Coffee break I**

Matutino ou vespertino, 1 hora de duração

Bebidas

Café

Leite Frio

Leite Quente

Chocolate em pó

Suco industrializado (2 opções)

Suco de maracujá com morangos concassé

Água Quente para chás variados

Água sem gás

Degustações em Ponto de Apoio

Pães de queijo “homemade” assados na hora

Pães coloridos com pasta de ricota defumada, cenoura e passas

Pãezinhos da fazenda com presunto magro e queijo mussarela

Bolinhos de laranja com seu fondant

Saladinha de frutas da estação

Petit fous diversos

Outras opções para o seu cardápio

Bolos

Escolher 1 item

Bolo de fubá

Bolo de chocolate branco com sua cobertura

Bolo de chocolate meio amargo e ganache

Bolo de iogurte com granola

Sandwiches

Escolher 2 itens

Micro Sands de legumes assados

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Mini miga com pasta de azeitonas chilenas
Pães de cenoura com ricota defumada e zucchini
Pão integral de agrião e escarola
Sanduichinhos de blanquet de peru e cream cheese
Micro pães franceses com presunto e queijo prato
Club sandwich – alface americano, molho aneth, ovos, tomates e cebola confit
Pães artesanais com roast beef e pimentões assados

Valor
R\$40,00



Orçamento Executivo II

Degustações Especiais

Volante ou servidos nas mesas

Escolher 2 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

Escolher 1 item

Volante

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

Tortellini Original “ArtGusto”

Serviço Buffet

Escolher 1 item

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

Serviço Buffet

Escolher 1 item

Picadinho à Brasileira com Chalotas douradas

Boeuf Bourguignon

Blanquet de chester ao molho champagne

Frango ao Curry

Acompanhamento

Serviço Buffet

Escolher 1 item

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Purê de mandioquinha com brócolis

Batata Rústica

Gratin de legumes

Cuscuz de mini legumes

Arroz

Serviço Buffet

Escolher 1 item

Arroz branco com alho porro crisp

Arroz Milanês

Arroz branco com salsinha

Arroz à primavera

Sobremesas:

Volante

Escolher 1 item

Torta de chocolate belga

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Cubos de frutas da estação

Outras sugestões para o seu cardápio

Degustações Especiais

Pasta de tomates secos com suas torradinhas

Pasta de gorgonzola e figos

Micro quiches de alho porro

Tarteletes de philadélfia e mango chutney

Ouriços de queijo

Dedinhos de tapioca com carne seca

Polpetes de carne de panela

Valor

R\$ 90,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Orçamento

Menu Boteco I

Cocktail

Coxinha creme de palito

Esfiha de carne

Kibe assado de tabuleiro

Croquetinhos de carne de panela e alecrim com dips de pimenta

Pasteizinhos de queijo meia cura e laranja

Polenta com linguiça e vinagrete (somente volante)

Stick de coalho e melaço de cana (somente volante)

Micro quiche de queijos

Capuccino de mandioquinha com bacon

Caldinho de feijão preto spicy

Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha (somente buffet)

Ragú de Linguiça com Polenta (somente buffet)

Mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja (somente buffet)

Sobremesas

Volante

Escolher 1 item

Gelatina colorida “old style”

Torta de chocolate belga

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Petit fours

Valor

R\$ 65,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



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 1 hora

Queijo branco

Meia cura

Gorgonzola

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Provolone

Parmesão

Mussarela de búfala

Bowl de pães artesanais

Grissinis e casquinhas

R\$30,00



Orçamento Welcome Coffee

Coffee break Standard II

Matutino ou vespertino, 30 min de duração

Café

Leite Frio

Leite Quente

Suco Industrializado (2 opções)

Água Quente para chás variados

Água sem gás

Saladinha de frutas da estação

Petit fous diversos

Pão de queijo

*Bolo de cenoura com cobertura de chocolate **OU** Bolo de Chocolate com sua própria cobertura*

R\$25,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Orçamento Welcome Coffee

***Ilha de Welcome Coffee/Coffee break II**

Matutino ou vespertino, 1 hora de duração

Bebidas

Café

Leite Frio

Leite Quente

Chocolate em pó

Suco Natural de Laranja

Água Quente para chás variados

Água sem gás

Degustações em Ponto de Apoio

Pães de queijo “homemade” assados na hora

Sanduichinhos de Ricota defumada com tomatinhos “sweet Grape” e basilico

Micro sands de peito de peru e queijo minas

Pães de espinafre com pasta mix de queijos

Mini bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro

Micro “carrot cake”- Bolo de cenoura típico norte-americano

Bolo de grãos, nuts e mel

Salada de frutas da estação

Petit fours diversos

***Outras opções para o seu cardápio**

Bolos

Bolo de fubá

Bolo de chocolate branco com sua cobertura

Bolo de chocolate meio amargo e ganache

Bolo de iogurte com granola

Sandwiches

Micro Sands de legumes assados

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Mini miga com pasta de azeitonas chilenas
Pães de cenoura com ricota defumada e zucchini
Pão integral de agrião e escarola
Sandwichinhos de blanquet de peru e cream cheese
Micro pães franceses com presunto e queijo prato
Club sandwich – alface americano, molho aneth, ovos, tomates e cebola confit
Pães artesanais com roast beef e pimentões assados

Sucos de fruta

Suco de frutas vermelhas com limão galego
Limonada suíça
Suco de abacaxi com hortelã
Suco de tomates e salsaão
Suco de melancia

Valor

R\$58,00



Orçamento

Menu Boteco III

Cocktail

Coxinha creme de palito

Esfiha de carne

Kibe assado de tabuleiro

Croquetinhos de carne de panela e alecrim com dips de pimenta

Pasteizinhos de queijo meia cura e laranja

Polenta com linguiça e vinagrete

Stick de coalho e melaço de cana

Micro quiche de queijos

Nuguets “homemade” de carne seca com abóbora

Dedinhos de tapioca com carne seca (somente volante)

Capuccino de mandioquinha com bacon

Caldinho de feijão preto spicy

Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha **OU** Mandioquinha cremosa, crispies de bacon e

Laranja (somente buffet)

Ragú de Linguiça com Polenta **OU** Ragú de Pernil (somente buffet)

Vaca atolada (somente buffet)

Gnocchi Especial de Batata ao molho de Tomates Rústicos (somente volante)

OU

Gnocchi Especial de Mandioquinha ao molho de Pomodoro (somente volante)

Sobremesas

Volante

Escolher 1 item

Pudim de doce de leite

Torta de chocolate belga

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Petit fours

Valor

R\$70,00

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



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

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Provolone

Parmesão

Mussarela de búfala

Mortadela com pistache

Limão e tapenade

Copa defumada

Peito de peru

Salame da colônia

Azeitonas

Bowl de pães artesanais

Grissinis e casquinhas

R\$37,00



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

Pasta de Ricota temperada

Pasta de Tapenade de Azeitonas Chilenas

Stick de legumes variados

Provolone

Parmesão

Mussarela de búfala

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

R\$ 50,00



Menu Amalfi Especial Ilhas Teen

*Escolher 3 ilhas
(2 salgadas e 1 doce)*

Ilha Oriental (período 3 horas)

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: California (pepino, manga e kani-kama)
Salmão-Negui (Salmão picado com Cebolinha)
Atum-Negui (Atum picado com Cebolinha)
Salmão Skin (Salmão grelhado com Pele)

Ilha de Paninis – Início com o almoço/jantar (período 3 horas)

Assados na hora a escolha do cliente

Pães

Mini pão sírio
Mini ciabatta
Queijo mussarela, maionese especial e presunto
Queijo branco quente e tomates em rodela
Queijo Prato, alface, molho especial e Roast Bif “homemade”

Lanchinho da madrugada (Início com o jantar até o final do Evento)

(Somente para as escolhas das Ilhas Panini e Oriental)

Mini pão de batata
Tostex de presunto e queijo
Batata smiles
Maionese especial
Pipoca salgada



Churros:

Chocolate

Doce de leite

Ilha de Snacks e Appetizers (Tempo integral)

Rodada de Batatinhas fritas na hora com maionese Bisutti (servidas em mini porções)

American's Wrap:

Frango desfiado com cream cheese

Misto frio com alface americana

Coxinha creme de palito

Mini dog

Mini hambúrgueres de picanha com remoulade de pickles

Cakes crocantes de peito de peru

Tostex de presunto e queijo

Mini pizza de sabores variados

Ketchup

Mostarda

Molho Especial

Ilha de massas – Bella Itália (Período integral)

2 itens de massas frescas, 1 item de massa grano duro e 2 itens de molhos no rechaud

Massas frescas

Ravioli Original “ArtGusto”

Queijo

Carne

Frango

Mussarela de búfala

Lagarto com Alho poro

Massas Grano Duro

Farfale

Piccolini

Molhos

Bechamel

Pomodori

Sugo



Quattro formaggi
Acompanha queijo ralado

Ilha Mexicana (Período integral)

Tortilha Chips
Guacamole
Sour Cream
Chilli
Quesadilha de mussarela, cheddar e tomate
Taco:
Frango com molho especial
Carne com molho especial
Burrito:
Isca de Carne com cheddar
Frango desfiado com alface e molho especial

Ilha Árabe (Período integral)

kibe assado de tabuleiro
Mini Esfiha:
Carne
Queijo
Mini porção de Tabule
Pães árabes variados
Homus, coalhada seca e babaganushi

Ilha de Sobremesas e Sorvetes

Escolha 3 itens de sorvete
Chocolate
Morangos
Coco
Caramelo e Vanilla
Baunilha
Flocos



Caldas:

Todas!

Caramelo

Chocolate

Toffee

Frutas vermelhas

Sobremesas:

Escolher 2 opções e a Altura de Cup Cakes

(Cobertura azul para meninos ou rosa para meninas)

Torta de chocolate belga ou Mousse tricolor de chocolate

Tarte Suspiro de morangos ou Quindão squar

Mesa de Finalização

Acompanha os itens do cardápio escolhido para adultos

Bebidas servidas durante toda a festa

Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais

Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.

Garçons, maitre, equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.



Cardápio Amalfi - Leite

“Para criar este cardápio, buscamos inspiração na Costa Amalfitana, uma das regiões mais belas da Itália famosa pela sua geografia singular, visual deslumbrante e riquíssima gastronomia. Respeitamos neste cardápio as tradições da cozinha judaica. Convidamos você para acompanhar-nos nesta incrível viagem aos sabores com nosso toque exclusivamente brasileiro.”

Bem vindo à Villa Bisutti!

Carla Rugna – Diretora

Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranja.

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

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”

Cocktail

Escolher 4 itens

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.



Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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

Crispies de queijo gouda e pistache.

Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de cebola e sal de Guerand

Consommé de alho porro e natas.

Miniature – Mini Degustações

Escolher 1 item

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 à Inglesa

Entrada

Salada Carpaccio - Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e carpaccio de robalo ao molho Dijonnaise

Segundo Prato

Pasta Original “ArtGusto” ao jus de tomates e Pesto Genovese ou Varenikes e suas cebolas

“Consulte nossas opções exclusivas ao final deste cardápio”

Prato Principal

Salmão ao jus de sakê, laranja e shoyu

Gratin de batatas e funghi

Risotto de aspargos verdes.

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

eventos@villabisutti.com.br



Sobremesas Volantes – Individuale Dolci

Lasagna de chocolate Original com praliné de avelãs e sorvete de creme crocante

Pana Cotta com zuppa de frutas silvestres ou Pizzarele (receita Italiana).

Menu Franco Americano

Jantar Franco Americano em Ilhas

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

Bloco de Filadélfia, tomates e pesto Genovese acompanhado de variados pães

Quiche de cogumelos selvagens e limão galego

Pasta Original “ArtGusto” ao molho de tomates e manjeriço ou Varenikes

Congrio Chileno ao curry Madras com tarte de batatas

Risotto de alho porro com limão siciliano

Sobremesas

Sorvetes

Escolha duas opções

Pistache

Chocolate

Creme

Crocante de baunilha

Banana

Morango

Caldas:

Todas!

✓ *Frutas vermelhas*

✓ *Doce de leite e caramelo*

✓ *Chocolate meio amargo*

✓ *Banana e doce de leite argentino*

Escolher 3 itens e fruta

Pirâmide de goiaba e mousse de catupiry

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Lasagna de chocolate meio amargo e sua calda gianduia

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Placa vintage de frutas sazonais com calda de água de laranjeira e mel de acácias



Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos
Trufinhas de chocolate
Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre
Pipoca de nuts, laranja e especiarias

Outras opções para o seu cardápio

Saladas da estação - Insalata

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 – base de molho balsâmico
Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith
Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape
Salada de goiaba, coalho e croutons de pão sírio
Frisse salad com beterrabas e roquefort
Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Molhos

Molho Amalfi
Molho cremoso de siciliano de dill fresco
Molho de mostarda e mel
Molho de ervas finas
Azeites aromatizados

Entradas frias (apenas no Menu Franco Americano)

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache
Placa de mini legumes grelhados acompanhado de variados pães
Mix de grãos nobres com salmão gravlax
Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã acompanhado de variados pães
Mix de tomates coloridos e manjerição ao molho de limão galego
Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas



Quiches Gigantes (apenas no Menu Franco Americano)

Quiche de cogumelos selvagens al limone

Quiche de Zucca e queijo coalho

Tarte de emmenthal e alecrim

Quiche de figos e gorgonzola

Quiche de zucchini, queijo fetta e hortelã

Quiche de queijos nobres

Quiche de alho porró

Tarte tatin de tomatinhos e tapenade

Quiche de beterrabas, gorgonzola e castanhas

Quiche verdíssima de vegetais precoces

Varenikes e suas cebolas ou

Tortelloni Original “ArtGusto”:

Ementhal e limão siciliano

Pêras e queijos finos

Salmão defumado e ricota

Verde com queijos especias

Zucca

Molhos:

Originais Art Gusto

Molho de tomates frescos

Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Molho rústico de tomates com toque de pesto

Molho de sálvia

Pesto Genovese – sugestão para serviço à Inglesa

Pratos principais

Filé em croute recheado com cogumelos

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Outros acompanhamentos

Batatas Duchese e gruyere

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Gratin de batatas com gruyere



Verdíssimo purê com natas
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

Risotto

Risotto de pêras e Gorgonzola
Risotto de zucca e carne seca
Risotto milanês
Risotto de funghi Secchi
Risotto de brie e champagne
Risotto de cogumelos selvagens al limone
Risotto de Zucchini e ementhal

Sobremesas

Altura mousse de três brigadeiros
Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel
Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”
Gelatto de pistache, toucinho do céu e seus suspiros
Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie
Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres
Tarte Tiramissu
Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres
Saint Honoré de goiabada cascão e catupiry – sugestão para serviço à Inglesa
Zucotto de frutas vermelhas
Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Valor R\$ 175,00



Menu Amalfi

“Para criar este cardápio, buscamos inspiração na Costa Amalfitana, uma das regiões mais belas da Itália famosa pela sua geografia singular, visual deslumbrante e riquíssima gastronomia. Convidamos você para acompanhar-nos nesta incrível viagem aos sabores da Itália com nosso toque exclusivamente brasileiro.”

Bem vindo à Villa Bisutti!

Carla Rugna – Diretora

Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranja.

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

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”

Cocktail

Escolher 4 itens

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.



Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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 de gorgonzola e figos

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo emmenthal e suas ervas

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Crispies de queijo gouda e pistache.

Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas.

Miniature – Mini Degustações

Escolher 1 item

Brie com mel e amêndoas laminadas

Croque Monsieur

Escondidinho de carne seca

Gratin de batatas com gruyere

Ragú de Linguiça com Polenta

Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja

Menu à Inglesa

Entrada

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

Segundo Prato

Pasta Original “ArtGusto” ao jus de tomates e Pesto Genovese

“Consulte nossas opções exclusivas ao final deste cardápio”

Prato Principal

Corte alto de filé mignon com molho roti

Gratin de batatas e funghi

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

eventos@villabisutti.com.br



Risotto de aspargos verdes e presunto cru.

Sobremesas Volantes – Individuale Dolci

Lasagna de chocolate Original com praliné de avelãs e sorvete de creme crocante

Pana Cotta com zuppa de frutas silvestres.

Menu Franco Americano

Jantar Franco Americano em Ilhas

(Sugestão do Chef)

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

Bloco de Philadélfia, tomates e pesto Genovese acompanhado de variados pães

Quiche de cogumelos selvagens e limão galego

Pasta Original “ArtGusto” ao molho de tomates e manjerição

Corte alto de filé Mignon com tarte de batatas, presunto cru e mel

Risotto de alho porro com limão siciliano

Sobremesas

Sorvetes

Escolha 2 itens

Pistache

Chocolate

Creme

Crocante de baunilha

Banana

Morango

Caldas:

Todas!

✓ Frutas vermelhas

✓ Doce de leite e caramelo

✓ Chocolate meio amargo

✓ Banana e doce de leite argentino

Escolher 03 itens e frutas

Pirâmide de goiaba e mousse de catupiry

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Lasagna de chocolate meio amargo e sua calda gianduia

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Placa vintage de frutas sazonais com calda de água de laranjeira e mel de acácias

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

eventos@villabisutti.com.br



Outras opções para o seu cardápio

Saladas da estação – Insalata

Escolher 1 item

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 – base de molho balsâmico

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

Molhos

Escolher 1 item

Molho Amalfi

Molho cremoso de siciliano de dill fresco

Molho de mostarda e mel

Molho de ervas finas

Azeites aromatizados

Entradas frias (apenas no Menu Franco Americano)

Escolher 1 item

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache

Placa de mini legumes grelhados acompanhado de variados pães

Mix de grãos nobres com salmão gravlax

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

Mix de tomates coloridos e manjerição ao molho de limão galego

Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas

Quiches Gigantes (apenas no Menu Franco Americano)

Escolher 1 item

Quiche de cogumelos selvagens al limone

Quiche de Zucca e queijo coalho

Tarte de emmenthal e alecrim

Quiche de figos e gorgonzola

Quiche de zucchini, queijo fetta e hortelã

Quiche de queijos nobres

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

eventos@villabisutti.com.br



Quiche de mel e prosciutto

Tarte tatin de tomatinhos e tapenade

Quiche de Fungui Secchi

Quiche verdíssima de vegetais precoces e castanhas

Tortellini Original “ArtGusto”

Escolher 1 item

Ementhal e limão siciliano

Vitela

Pêras e queijos finos

Salmão defumado e ricota

Verde com queijos especias

Lagarto com Alho poro

Molhos

Escolher 1 item

Molho de tomates frescos

Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Molho rústico de tomates com toque de pesto

Molho de sálvia

Molho de alho poro

Pratos principais

Escolher 1 item

Peça de mignon selada em trio de mostardas

Roast beef rústico (ponto mal passado) com molho demi glace

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo

Filé em croute recheado com cogumelos

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Outros acompanhamentos

Escolher 1 item

Batatas Duchese e gruyere

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja - sugestão para serviço à inglesa

Gratin de batatas com gruyere

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

eventos@villabisutti.com.br



Verdíssimo purê com natas

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

Risotto

Escolher 1 item

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto de zucca e carne seca

Risotto milanês

Risotto de funghi Secchi

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e ementhal

Sobremesas

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”

Gelatto de pistache, toucinho do céu e seus suspiros

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Tarte Tiramissu

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Saint Honoré de goiabada cascão e catupiry

Trio de mini brulées em miniatura – Chocolate, pistache e vanilla

Zucotto de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Mesa de Finalização

Para todos os cardápios

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Pipoca de nuts, laranja e especiarias

Bebidas servidas durante toda a festa

Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais

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

eventos@villabisutti.com.br



Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.

Garçons, maitre, equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.



Menu Bergamo

Bergamo, cidade ao norte da Itália que une os séculos anteriores e posteriores nos ofertando beleza incomum e deslumbrante. Ao contrário da maioria das cidades italianas os clientes dos restaurantes locais são moradores da região que desfrutam da gastronomia tradicional afinadíssima com os toques contemporâneos mais recentes. Criamos este cardápio inspirado neste lugar de sonho, beleza e delícias, traduzindo o que queremos oferecer-lhe nesta data tão especial.

Bem vindo a Villa Bisutti !!

Carla Rugna - Diretora

Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas

Hortelã e Zanzero (gingibre), Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranjeira e suas mini flores

Welcome Drinks

Escolher 2 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

Cocktail – Mini Degustazioni e antipasti

Speciale

Escolher 1 item

Paté 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

Cocktail

Escolher 4 itens

Crostini de Grana Padano Roast Beef “homemade”

Cestinhas com pêras laqueadas e Roquefort

Provolone empanado em calda de melaço de cana e limão galego

Sablê de castanhas com mousse Caprese

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

eventos@villabisutti.com.br



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
Mini Pirâmides de robalo sobre brioches tostados
Trigo marroquino com pão sueco e coalhada seca

Salgados quentes

Escolher 4 itens

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
Micro Club Sandwich de roast beef e Dijon
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
Polpetini de cordeiro ao sumo de hortelã
Micro hambúrguer de picanha com remoulade

Zuppa - Cremes e Consomês

Escolher 1 item

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

Miniature – Mini Degustações

Escolher 1 item

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



Menu Bergamo II

Jantar Franco Americano em Ilhas

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

Zucchini Gnocchi e brie com molho de sálvia **ou** Quiche de abóbora e queijo coalho

Mezza luna de mussarela de búfala ao molho rústico de tomates Bisutti (ou opções do cardápio I)

Mignon alto ao molho de cogumelos selvagens e limão siciliano

Congrio Chileno e espinafre ao molho de laranja e conhaque

Risotto de brie e pêras

Dolci - Sobremesas

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

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

Caldas:

- ✓ Frutas vermelhas
- ✓ Doce de leite e caramelo
- ✓ Chocolate meio amargo
- ✓ Pistache

Tarte tatin aux pommes e seu creme anglaise

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

Panna cotta

Placa de frutas frescas da estação

Menu Bergamo III

Mesa de Degustações e Jantar Franco Americano em ilhas

Ilha Fria

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 **ou** Telha de agrião com legumes precoces e queijo chevre

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

Quiche de cogumelos selvagens e limão galego **ou** Brie gigante com frutti di bosco e amêndoas

Terrina de roquefort e figos

Cesta de pães, grissinis e suas casquinhas

Jantar Franco Americano

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

eventos@villabisutti.com.br



Folhas da estação com de frutas laqueadas, roquefort e nóz pecan e seu trio de molhos:

- ✓ Mostarda Dijon com mel de acácias
- ✓ Molho Bisutti – dill, sálvia fresca e limão
- ✓ Molho balsâmico de framboesas

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

Fiore de Zucca ao sumo de sálvia

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

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

Arroz de Jasmin e seu trio de chutneys:

- ✓ Abacaxi com pimenta dedo de moça
- ✓ Coco fresco e laranjas
- ✓ Figos

Dolci - Ilha de sobremesas

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

Sorbet de mascarpone, iogurte e frutas vermelhas

Caldas:

- ✓ Framboesas
- ✓ Nutella
- ✓ Baba de moça

Tatin de goiabada cascão e mousse de catupiry

Crostata de figos e amêndoas

Cheese Cake e sua calda de framboesas

Bowl de frutas exóticas

Placa de miniaturas de chocolate:

- ✓ Trio trufado de chocolates
- ✓ Carolinas recheadas com sorvete e morangos
- ✓ Creme brulé de pistache, laranja e baunilhas de madagascar

Finalizzazione

Para todos os cardápios

Café com pauzinho de canela e Chás importados

Trufinhas de chocolate

Panforte e Amaretto

Tarteletes de nozes

Suspiros com gengibre e pimenta

Bebidas servidas durante toda a festa

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

eventos@villabisutti.com.br



Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais
Alcoólicos por conta do cliente

Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.
Garçons, maitre, e equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, prata, taças e copos necessários ao evento.



Orçamento Brunch

Vespertino, 3 horas de duração

Bebidas

Café

Suco Natural de Laranja

Chá mate gelado com hortelã

Água sem gás

Degustações em Ilhas

Salada de grãos nobres e seus cubinhos de salmão

Quiche gigante de alho porro al limone

Sanduíchinhos 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

Torta mousse de chocolate

Tortinhas de maçãs

Petit fours diversos

Saladinha de frutas da estação

Outras opções para o seu cardápio

Sucos de fruta

Suco de frutas vermelhas com limão galego

Suco de uvas

Limonada suíça

Suco de maracujá com morangos concassé

Suco de abacaxi com hortelã

Suco de tomates e salsaõ

Suco de melancia

Sanduíches

Micro Sands de legumes assados

Mini miga com pasta de azeitonas chilenas

Pães de cenoura com ricota defumada e zucchini

Rua Gomes de Carvalho, 412, Vila Olímpia - SP

11 3044.7474

eventos@villabisutti.com.br



Pão integral de agrião e escarola
Sanduichinhos de blanquet de peru e cream cheese
Micro pães franceses com presunto e queijo prato
Club sandwich – alface americano, molho aneth, ovos, tomates e cebola confit
Pães artesanais com roast beef e pimentões assados

Quiches

Quiche Lorraine
Quiche de espinafre
Quiche de queijos nobres
Torta de legumes grelhados
Tarte ratatouille
Tarte Tatin de tomates e manjeriço
Souflé de queijos e ervas de Provence

Bolos e Tortas

Bolo de fubá
Bolo de chocolate branco com sua cobertura
Bolo de chocolate meio amargo e ganache
Bolo de iogurte com granola
Torta de maçãs e uvas passa
Lemon Cake
Torta de ricota com pêras

R\$ 80,00



Cardápio Degustação Corporativo

Receptivo

Cocktail (servir simultâneo ao Snack quente)

Mousse de damasco e amêndoas
Stick de coalho em teriyaki de melado de cana
Carpaccio com tapenade e azeite de trufas
Cestinhas de chevre e chutney de tomates
Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Snacks Quentes

Capuccino de abóbora e alecrim
Polpete de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
Roulade de frango e damascos Turcos com geleia de pimenta
Crispies de queijo gouda e pistache
Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Entrada (servir no bowl de porcelana branca)

Saladinha caprese ao Molho Pesto

Degustação de Pasta ArtGusto (servir no prato base, com mais quantidade e decorado)

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

Sobremesa (retirar o sousplat e servir no prato de sobremesa já usado nas degustações comerciais)

Lasagna de chocolate
Sorvete crocante
Trio de caldas – Chocolate meio amargo, frutas vermelhas e toffee



Cardápio Menu Degustação Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranjeira.

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

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”

Cocktail

Escolher 4 itens

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.

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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 de gorgonzola e figos

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo emmenthal e suas ervas

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Crispies de queijo gouda e pistache.

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

eventos@villabisutti.com.br



Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Capuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas.

Saladas da Estação – Insalata

Escolher 1 item

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 – base de molho balsâmico

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

Molhos

Escolher 1 item

Molho Amalfi

Molho cremoso de siciliano de dill fresco

Molho de mostarda e mel

Molho de ervas finas

Azeites aromatizados

Miniature Finger Food

Escolher 1 item

Brie com mel e amêndoas laminadas

Croque Monsieur

Escondidinho de carne seca

Mini Bobó de Camarão

Ragú de Linguiça com Polenta

Creme de mandioquinha, crispies de bacon e Laranja

OPÇÃO DE GNOCCHI ESPECIAL

Serviço volante

Escolher 1 item

Batata ao molho Rústico de Tomates

Espinafre ao molho de Alho Porró

Salmão Defumado ao Jus de Sakê e Laranja

Zucca ao molho de Sálvia

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

eventos@villabisutti.com.br



Ravioli Original “ArtGusto”

Escolher 1 item

Ementhal e limão siciliano

Pêras e queijos finos

Lagarto com Alho poro

Mussarela de Búfala

Vitela

Molhos:

Molho de tomates frescos

Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Molho rústico de tomates com toque de pesto

Molho de sálvia

Molho de alho poro

Mini Degustações

Escolher Carne e Risotto para acompanhar

Lâminas de Mignon selado em trio de mostarda

Cubo de Mignon ao jus do seu próprio caldo

Blanquet de chester ao molho de champagne

Cubos de salmão com gergelim

Risotto para acompanhar a carne

Escolher 1 item

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 Alho Porro

Peixes

Escolher peixe e acompanhamento

Salmão Tostado em molho de saquê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Acompanhamentos para o peixe

Escolher 1 item

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Verdíssimo purê com natas



Purê de banana da terra com vanilla

Arroz de jasmin e mango chutney

**Servido volante e também em um ponto franco americano durante todo o evento.*

Sobremesa – Individuale Dolci

Escolher 1 item e frutas

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade” com sorvete de creme

Gelatto de pistache, toucinho do céu e seus suspiros

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie com sorvete de creme

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres com sorvete de creme

Tarte Tiramissu com sorvete de creme

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres com sorvete de creme

Trio de mini brulées em miniatura –Chocolate, pistache e vanilla

Zucotto de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira

Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Pipoca de nuts, laranja e especiarias

Valor R\$ 175,00



Cardápio Menu Degustação Soft

Cocktail

Escolher 4 itens

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

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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
Polpete de carne de panela e dip de pimentas brasileiras
Crispies de queijo gouda e pistache.

Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Capuccino de abóbora e alecrim
Creme de mandioquinha com chips de bacon
Consommé de alho porro e natas.

Saladas da Estação – Insalata

Escolher 1 item

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

Molhos

Escolher 1 item

Molho cremoso de limão siciliano
Molho de mostarda e mel
Molho de ervas finas

Miniature Finger Food

Escolher 1 item



Croque Monsieur
Escondidinho de carne seca
Ragú de Linguiça com Polenta
Mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja

Ravioli Original “ArtGusto”

Escolher 1 item

Queijo
Carne
Frango
Mussarela de búfala
Lagarto com Alho porro

Molho original

Escolher 1 item

Molho de tomates frescos
Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas
Molho rústico de tomates com toque de pesto
Molho de sálvia
Molho de alho porro

Mini Degustações

Escolher Carne e Risotto para acompanhar

Lâminas de Mignon selado em trio de mostarda
Cubos de Mignon ao jus do seu próprio caldo
Blanquet de Chester ao molho de champagne

Risotto

Risotto de pêras e Gorgonzola
Risotto milanês
Risotto de Alho Porro

**Servido volante e também em um ponto franco americano durante todo o evento.*

Sobremesa – Individuale Dolci

Escolher 1 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



Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Valor R\$ 110,00



Cardápio Portovenere

“Para este cardápio sugerimos o que há de melhor de nossa cozinha, ingredientes delicados e frescos que proporcionarão uma experiência singular a seus convidados. Delicie-se com este cardápio desenvolvido especialmente para você. Ao final deste menu veja nossa sugestão de Menu Harmonizado pelo Chef Alex Rodriguez.

Bem vindos à Villa Bisutti!”

Carla Rugna – Diretora.

Receptivo

Welcome Drinks

Escolher 2 drinks

Frutas vermelhas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Abacaxi com hortelã

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

Cocktail

Escolher 4 itens

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Stick de coalho em teriyaki de melaço 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

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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

Roulade de frango e damascos Turcos

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

eventos@villabisutti.com.br



Crispies de queijos nobres e manjerona

Mini Degustações

Escolher 1 item

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

Saladas da estação – Insalata

Escolher 1 item

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 com molho tradicional

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

Molhos

Escolher 1 item

Molho de mostarda Dijon

Molho de ervas de Provence

Molho Porto Venere – Exclusivo Villa Bisutti

Franco Americano ou à Inglesa

Tortellini Original “ArtGusto”:

Escolher 1 item

Ementhal e limão siciliano

Verde com queijos especiais

Mussarela de búfala

Lagarto com Alho poro

Molhos

Escolher 1 molho

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

eventos@villabisutti.com.br



Molho de tomates frescos

Molho rústico de tomates

Molho de sálvia fresca

Molho de alho poro

Pesto Genovese – sugestão para serviço à Inglesa

Risotto

Escolher 1 item

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Arroz de açafraão e seus crispies

Arroz com amêndoas

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Quiches gigantes

Exclusivas para serviço em buffet

Escolher 1 item

Quiche rústica de tomates e cebolas assadas em mel de acácias

Quiche de alho porro

Quiche de tomatinhos cereja e mussarela de búfala

Quiche suave de queijos

Quiche de peras e gorgonzola

Quiche de funghi

Quiche gigante de tomatinhos cereja

Pratos principais

Escolher 1 item

Maminha assada em seu caldo demi-glace

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne

Blanquet de frango ao molho Champagne

Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho

Escalopes de Mignon em Roti Tradicional da Casa

Acompanhamentos

Escolher 1 item

Gratin de batatas com gruyere

Batatas Duchese

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

eventos@villabisutti.com.br



Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Purê de banana da terra

Rosti de batatas e funghi

Sobremesas

Escolher 2 itens

Torta mousse de chocolate com sorvete

Lasagna de chocolate “Art Gusto” com sorvete

Torta brownie com sorvete

Bavaroise de coco com baba de moça

Tarte cappuccino

Cheese cake Mousse com goiabada com sorvete

Tiramissu

Placa de frutas da estação e lichias

(Acompanha as sobremesas servidas em buffet)

Itens para Franco Americano

Sorvetes

Escolher 2 itens

Pistache

Chocolate

Creme

Crocante de baunilha

Banana

Morango

Caldas:

Todas!

✓ Frutas vermelhas

✓ Doce de leite e caramelo

✓ Chocolate meio amargo

✓ Banana e doce de leite argentino

Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Micro de cookies de limão

Sablé de chocolate

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

eventos@villabisutti.com.br



Bebidas servidas durante toda a festa

Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais

Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.

Garçons, maitre, equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Proposta

Locação do Espaço

Inclui:

Localização privilegiada (Vila Olímpia);
Espaços flexíveis e integrados com capacidades de 70 a 500 pessoas;
Ambiente pré-decorado;
Mobiliário próprio (mesas e cadeiras Tiffany);
Sistema de Ar Condicionado;
Gerador de Energia em Stand-By;
Taxa de ECAD;
08 horas de duração do evento.

A Villa Bisutti possui cinco espaços singulares na Vila Olímpia em São Paulo. Cada um com suas particularidades e todos prontos para superar suas expectativas, seja em relação aos projetos exclusivos e inovadores, seja na excelência de serviços ou flexibilidade no desenvolvimento de cardápios, decorações, layouts e produções.

Espaços	Sábado	Sexta	Domingo à quinta
Villa Bisutti Tenerife	R\$ 29.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 9.000,00
Villa Bisutti Casa do Ator	R\$ 22.000,00	R\$ 16.000,00	R\$ 8.000,00
Villa Bisutti Berrini	R\$ 20.000,00	R\$ 14.000,00	R\$ 7.000,00
Villa Bisutti Quatá / Gomes de Carvalho	R\$ 17.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 6.000,00
Espaço 011	R\$ 17.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 6.000,00

Espaço para Cerimônias

A Villa Bisutti Casa do Ator e Quatá possuem um charmoso anexo onde são realizadas cerimônias de casamento.

Um espaço aconchegante, ao lado do salão principal que acolhe os convidados.

Para os casais que preferem a praticidade e comodidade de fazer a cerimônia no local da festa, com toda a elegância e sofisticação da Villa Bisutti.

Depois da cerimônia este espaço também pode servir de lounge para um momento de relax do casal ou dos convidados.

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Valores sob Consulta

Sistema de Som /Iluminação Ambiente que inclui:

Acústica especialmente projetada pra a casa (O Projeto Acústico da Villa Bisutti, foi desenvolvido de acordo com a Lei nº 11.986 de 16/01/1996, Lei do Silêncio Urbano – PSIU);
Sistema de som da pista de dança;
Sistema de som ambiente;
Iluminação Arquitetural;
Iluminação Cenográfica;
Iluminação da Pista de Dança;
02 Telões e 02 TVs de Plasma – **Espaço Villa Bisutti Tenerife;**
03 Telões – **Espaço Villa Bisutti Casa do Ator;**
02 Telões – **Espaço Villa Bisutti Gomes de Carvalho;**
05 TVs de Plasma e um Telão Retrátil – **Espaço Villa Bisutti Quatá;**
02 Telões e 05 Tvs de LCD – **Espaço Villa Bisutti Berrini;**
01 Telão – **Espaço 011.**
Equipamentos: Laser, moving heads, spectro, moonflower, estrobo, canhões pares, máquina de fumaça;
DJ.

Valores sob Consulta

Brigada Operacional que inclui:

Produção do Evento;
Coordenação do Evento;
Equipe de Pós-contrato;
01 Recepcionista;
01 Camareira para Chapelaria;
01 Governanta;
03 Porteiros;
01 Camareiro para toilettes masculino;
01 Camareira para toilettes feminino;
01 Funcionário para limpeza geral do espaço;
01 Operador Técnico para Manutenção.

Valores sob Consulta



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Sugestão de Cardápio para Jantar

Valores

Menu à Inglesa ou Franco americano – **R\$ 180,00 por convidado**

Cardápio Amalfi

“Para criar este cardápio, buscamos inspiração na Costa Amalfitana, uma das regiões mais belas da Itália característica pela sua geografia singular, visual deslumbrante e riquíssima gastronomia. Convidamos você para acompanhar-nos nesta incrível viagem aos sabores da Itália com nosso toque exclusivamente brasileiro.”

Bem vindo a Villa Bisutti.

Carla Rugna – Diretora

Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranja.

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

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”

Cocktail

Escolher 4 itens

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

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

Camarões com sour cream de limão siciliano e dill.

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de caranguejo com mousseline de cítricos

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Quiche de gorgonzola e figos

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo emmenthal e suas ervas

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Crispies de queijo gouda e pistache.

Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Cappuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas.



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Miniature – Mini Degustações

Escolher 1 item

Brie com mel e amêndoas laminadas

Croque Monsieur

Escondidinho de carne seca.

Menu à Inglesa

Entrada

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

Segundo Prato

Pasta Original “Art Gusto” ao jus de tomates e Pesto Genovese

“Consulte nossas opções exclusivas ao final deste cardápio”

Prato Principal

Corte alto de filé mignon com molho roti

Gratin de batatas e funghi

Risotto de aspargos verdes e presunto cru.

Sobremesas Volantes – Individuale Dolci

Lasagna de chocolate Original com praliné de avelãs e sorvete de creme crocante

Panna Cotta com zuppa de frutas silvestres.

Menu Franco Americano

Jantar Franco Americano em Ilhas

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

Bloco de Filadélfia, tomates e pesto Genovese

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Quiche de cogumelos selvagens e limão galego

Pasta Original “Art Gusto” ao molho de tomates e manjerição

Corte alto de filé Mignon com tarte de batatas, presunto cru e mel

Risotto de alho porro com limão siciliano

Sobremesas

Sorvetes

Escolha duas opções

Pistache

Chocolate

Creme

Crocante de baunilha

Banana

Morango

Caldas:

Frutas vermelhas

Doce de leite e caramelo

Chocolate meio amargo

Banana e doce de leite argentino

Pirâmide de goiaba e mousse de catupiry

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Lasagna de chocolate meio amargo e sua calda gianduia

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Placa vintage de frutas sazonais com calda de água de laranjeira e mel de acácias

Mesa de Finalização

Para todos os cardápios

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Pipoca de nuts, laranja e especiarias

Bebidas servidas durante toda a festa

Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais

Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.
Garçons, maitre, equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.

Outras opções para o seu cardápio

Saladas da estação - Insalata

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

Prociutto com melão Orange e folhas precoces

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Molhos

Molho Amalfi

Molho cremoso de siciliano de dill fresco

Molho de mostarda e mel

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Molho de ervas finas

Azeites aromatizados

Entradas frias (apenas no Menu Franco Americano)

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache

Placa de mini legumes grelhados

Mix de grãos nobres com salmão gravlax

Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã

Mix de tomates coloridos e manjerição ao molho de limão galego

Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas

Quiches Gigantes (apenas no Menu Franco Americano)

Quiche de cogumelos selvagens al limone

Quiche de Zucca e queijo coalho

Tarte de emmenthal e alecrim

Quiche de figos e gorgonzola

Quiche de zucchini, queijo fetta e hortelã

Quiche de queijos nobres

Quiche de mel e prociutto

Tarte tatin de tomatinhos e tapenade

Quiche de Fungui Secchi

Quiche verdíssima de vegetais precoces e castanhas

Pastas Originais “Art Gusto”

Ravioli de emmenthal e limão siciliano

Mezzaluna de vitela

Tortellini de pêras e queijos finos



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Pasta de salmão defumado e ricota

Soffioli verde com queijos especias

Tortelli de Zucca

Gnocchi ao jus de sálvia e dill

Gnocchi de zucca

Molhos:

Molho original

Molho de tomates frescos

Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Molho rústico de tomates com toque de pesto

Molho de sálvia

Pesto Genovese

Pratos principais

Peça de mignon selada em trio de mostardas

Roast beef rústico (ponto mal passado) com molho demi glace

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo

Filé em croute recheado com cogumelos

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Outros acompanhamentos

Batatas Duchese e gruyere

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja

Gratin de batatas com gruyere

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Verdíssimo purê com natas

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

Risotti

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto de zucca e carne seca

Risotto milanês

Risotto de funghi Secchi

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e emmenthal

Sobremesas

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”

Gelato de pistache, toucinho do céu e seus suspiros

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Tarte Tiramisù

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Saint Honoré de goiabada cascão e catupiry

Trio de mini brulées em miniatura – Chocolate, pistache e vanilla

Zuccotto de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira.



Cardápio Portovenere

“Para este cardápio sugerimos o que há de melhor de nossa cozinha, ingredientes delicados e frescos que proporcionarão uma experiência singular a seus convidados como a colorida Portovenere. Delicie-se com este cardápio desenvolvido especialmente para você. Ao final deste menu veja nossa sugestão de Menu

Harmonizado pelo Chef Alex Rodriguez.

Bem vindos à Villa Bisutti!”

Carla Rugna – Diretora.

Opções para o seu Cardápio

Cocktail

Escolher 4 itens

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Stick de coalho em teriyaki de melaço 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

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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

Roulade de frango e damascos Turcos

Crispies de queijos nobres e manjerona

Mini Degustações

Escolher 2 itens

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

Saladas da estação – Insalata

Volante

Escolher 1 item

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

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

Molhos

Escolher 1 item

Molho de mostarda Dijon

Molho de ervas de Provence

Molho Porto Venere – Exclusivo Villa Bisutti

Ravioli Pastas Original “ArtGusto”

Volante e Buffet

Escolher 1 pasta e 1 molho

Ementhal e limão siciliano

Verde com queijos especiais

Queijos Finos

Lagarto com Alho porro

Molhos

Molho de tomates frescos

Molho rústico de tomates com Azeitonas Chilenas

Molho de sálvia fresca

Molho de alho porro



Risotto

Volante e Buffet

Escolher 1 item

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Arroz de açafraão e seus crispies

Arroz com amêndoas

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Pratos principais

Volante e Buffet

Escolher 1 item

Carne de panela de Maminha assada em seu caldo demi-glace

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne

Blanquet de frango ao molho Champagne

Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho

Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa

Acompanhamentos

Somente Buffet

Escolher 1 item

Gratin de batatas com gruyere

Batatas Duchese

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Purê de banana da terra

Rosti de batatas e funghi

Sobremesas

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

eventos@villabisutti.com.br



Volante

Escolher 2 itens

Lasagna de chocolate “Art Gusto” com sorvete de creme

Bavaroise de coco com baba de moça

Pudim de leite condensado

Tarte cappuccino

Cheese cake Mousse com goiabada com sorvete de creme

Cubos de frutas da estação e lichias

Mesa de Finalização

Café e Chás diversos

Micro de cookies de limão

Sablé de chocolate

Valor R\$ 145,00



Menu Portovenere

(Finger Food)

“Para este cardápio sugerimos o que há de melhor de nossa cozinha, ingredientes delicados e frescos que proporcionarão uma experiência singular a seus convidados como a colorida Portovenere. Delicie-se com este cardápio desenvolvido especialmente para você. Ao final deste menu veja nossa sugestão de Menu

Harmonizado pelo Chef Alex Rodriguez.

Bem vindos à Villa Bisutti!”

Carla Rugna – Diretora.

Opções para o seu Cardápio

Receptivo

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

Frutas vermelhas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Abacaxi com hortelã

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

Cocktail

Escolher 4 itens

Mousse de tomates secos e pesto Genovese

Stick de coalho em teriyaki de melado 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

Roos de berinjela e mussarela de búfala cremosa

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

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

Roulade de frango e damascos Turcos

Crispies de queijos nobres e manjerona

Mini Degustações

Escolher 2 itens

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

Saladas da estação – Insalata

Volante

Escolher 1 item

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

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

Molhos

Escolher 1 item

Molho de mostarda Dijon

Molho de ervas de Provence

Molho Porto Venere – Exclusivo Villa Bisutti

Ravioli Pastas Original “ArtGusto”

Volante e Buffet

Escolher 1 pasta e 1 molho

Ementhal e limão siciliano

Verde com queijos especiais

Queijos Finos

Lagarto com Alho porro

Molhos

Molho de tomates frescos

Molho rústico de tomates com Azeitonas Chilenas

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

eventos@villabisutti.com.br



Molho de sálvia fresca

Molho de alho porro

Risotto

Volante e Buffet

Escolher 1 item

Risotto milanês

Risotto de queijos nobres

Risotto de abobrinha e ricota defumada

Risotto de alho porro

Pratos principais

Volante e Buffet

Escolher 1 item

Carne de panela de Maminha assada em seu caldo demi-glace

Cubos de filé Mignon ao jus de mostarda L’Ansienne

Blanquet de frango ao molho Champagne

Boeuf Bourguignon – Receita francesa de carne de panela ao vinho

Iscas de Mignon em Roti Tradicional da Casa

Acompanhamentos

Somente Buffet

Escolher 1 item

Gratin de batatas com gruyere

Batatas Duchese

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Purê de banana da terra

Rosti de batatas e funghi

Sobremesas

Buffet

Escolher 2 itens e frutas

Lasagna de chocolate “Art Gusto” com sorvete de creme

Bavaroise de coco com baba de moça

Pudim de leite condensado

Tarte cappuccino

Cheese Cake Mousse com goiabada com sorvete de creme

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

eventos@villabisutti.com.br



Placa de frutas da estação e lichias

Sorvete

Escolher 1 item

Creme

Chocolate

Crocante

Morango

Mesa de Finalização

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Micro de cookies de limão

Sablé de chocolate

Trufinhas de chocolate

Bebidas servidas durante toda a festa

Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais

Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.

Garçons, maitre, equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.