



# Coquetel Tradicional com Jantar para 100 pessoas com cerveja

Preço: R\$133,00

Coquetel volante

Salgados quentes e frios (Selecionar 15 sabores)

Entradas: (servidas em bandejas de prata)

Iguarias:

Damasco recheado com mousse de limão

Quibe cru com pão sírio e hortelã

Salada marroquina de berinjela com pão sírio e azeite

Carpaccio de carne com molho de mostarda e alcaparras servido na torradinha

Guacamole servido com dioritos

Provolone com castanha e mel

Camarão caribenão com molho terê

Camarão com gergelim com molho picante de tamarindo

Salada caprese (tomate cereja com manjeriço e mussarela de búfalo)

Queijo coalho com melado de cana

Tartaleta com cream-cheese e frutas vermelhas

Antepasto de berinjela no pão sírio

Cestinha com queijo gorgonzola e salaminho

Damasco recheado com queijo brie e semente de papoula

Cestinha com mousse de gorgonzola e bacon

Dadinho de tapioca com geléia de pimenta

Ceviche de banana da terra

Baby batatas com tomate seco e manjeriço

Canapés frios:

Catupiry com frango

Cheddar com salaminho defumado

Camarão com ervas

Quatro queijos com cereja

Palmito com passas

Tomate cereja com provolone

Tomate seco com rúcula

Banana da terra com Cream-cheese e pimenta rosa

Bacalhau com requeijão na torrada de arroz

## **Tarteletes quente (casquinhas) (escolher até 2 tipos)**

Creme de camarão

Creme de bacalhau

Creme de frango com catupiry

Creme de frango com pequi do cerrado

Creme de palmito com tomate seco.

Creme de carne seca

Creme de alho poró

Creme de Cogumelos funghi secchi

## **Salgados assados**

Brusqueta de napolitana

Brusqueta de tomate com alho em flocos

Brusqueta de berinjela

Pastelzinho de bacon com fios de ovos

Pastelzinho de galinha

Pastelzinho de bacalhau

Religiosa de camarão

Religiosa de bacalhau

Quichê de camarão

Quichê de salmão com alcaparras

## **Salgados fritos**

Rolinhos de carne seca com mandioca

Camafeu (camarão com catupiry)

Risole espinafre com gorgonzola

Risole de siri

# Castro's Buffet

---

Coxinha la creme no palito  
Bechamel de filet  
Bolinhos de bacalhau  
Bolinhos De abobora com tomate seco  
Maravilha de queijo  
Bombom de calabresa com queijo  
Croquete de cajuzinho com lombo  
Pastelzinho de carne com caldo de cana  
Pastelzinho de queijo com caldo de cana  
Mini-churros

## Folhados doces

Doce de leite  
Goiaba com queijo  
Fios de ovos com bacon  
Maça com canela  
Damasco  
Castanha com leite condensado  
Chocolate com pimenta  
Coco cremoso  
Nozes com leite condensado

## Folhados salgados

Frango temperado  
Roquefort  
Carne de sol  
Calabresa com catupiry  
Bacalhau  
Salmão  
Camarão  
Espinafre com gorgonzola  
Tomate seco com mussarela de búfala  
Filet mignon com queijo  
Filet mignon com hortelã  
Palmito

**Porções servidas na pista de dança (escolher entre os 15 itens de salgados)**

Isca de filet mignon com bacon  
Isca de filet de frango  
Bolinho de feijoada com cachaça

## **Empratados (selecionar 1 opções)**

Canjiquinha cremosa com filé mignon suíno  
Arroz de coco com camarões grelhados ou bobó de camarão (se servido no coco seco R\$ 4,00)  
Risotinho de camarão  
Risotinho de carne seca com abóbora  
Risotinho de cogumelos funghi secchi  
Risotinho de tomate seco com rúcula  
Bobó de camarão ao leite de coco  
Bobó de camarão ao leite de coco na abóbora moranga\*\*\* (Valor adicional R\$ 6,00 por pessoa)  
Batata recheada com creme cheese e bacon  
Cuscuz marroquino temperado com calabresa, bacon e salsinha  
Polentinha de milho verde com ragu de lingüiça caipira  
Ragu de ossobuco com purê de mandioquinha  
Escondidinho de carne seca com purê de (batatas, mandioca ou abóbora)  
Escondidinho de bacalhau com purê de (batatas, mandioca ou abóbora)  
Cassulê francês  
Pennie ao molho 4 queijos  
Pennie rigatte ao molho de cogumelos funghi secchi  
Escabeche de berinjela

## **Jantar ou almoço**

### **Saladas (02 opções a selecionar)**

Salada verde (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião, tomate seco e palmito)  
acompanhado de molho especial  
Salada de uva verde (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião e uvas verdes)  
acompanhado de molho especial  
Salada tropical (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião, palmito, morango,  
manga, pessego e uva verde) acompanhado de molho especial  
Salada de penne com tomate seco e kani-kama  
Salada waldoff (nozes, uva, uva passas, milho, maçã, creme de leite)  
Salpicão crocante com peito de peru defumado  
Salada de frutos do mar

Salada de bacalhau desfiado com batatas  
Salada de bacalhau desfiado com grão de bico  
Salada cesar com coutons

## **Arroz (02 opções a selecionar)**

Arroz branco;  
Arroz com brócolis;  
Arroz biro-biro  
Arroz primavera (mini pedaços de cenouras, bacon, calabresa, salsinha etc).  
Arroz com alho-poró e castanha do Pará  
Arroz três maravilhas: amêndoa americana, castanha do Pará e castanha de caju;  
Arroz a piemontese;

## **Acompanhamento (01 opção a selecionar)**

Batata sottê;  
Batata rustica (temperada com especiarias)  
Couve-flor gratinada ao molho quatro-queijos  
Brócolis gratinado ao molho quatro-queijos  
Suflê de legumes gratinado com parmesão  
Legumes misto: brócolis, cenouras laminadas, couve flor, batata  
Ratatouille  
Purê de batata baroa e batata inglesa  
Fettuccine ao molho alfredo  
Pennie ao molho sugo  
Talharim Ao molho Seco e mussarela de buffala  
Espaguete à carbonara

## **Carne vermelha (01 opção a selecionar)**

Filé ao chateaubriand (filé ao molho de vinho do porto e tiras de presunto com ervilhas frescas)  
Filé ao molho funghi sechhi  
Filé ao molho demi-glace  
Filé mignon ao molho poivre  
Filé grelhado com tomate seco ao molho de ervas fina;  
Filé ao molho madeira com champignon;  
Filé ao molho ferrugem;  
Filé a parmegiana;

Filé ao molho de mostarda;  
Filé trufado ao molho funghi sechhi  
Medalhão (filé grelhado com tiras de bacon);  
Medalhão de filé ao molho mostarda l'ancienne  
Picanha grill grelhada na manteiga de garrafa (finalizada ao vivo)  
Picanha ao molho de cerveja preta (finalizada ao vivo)

## **Carne branca (o1 opção a selecionar)**

Filé de frango ao molho de gorgonzola  
Filé de frango ao molho de catupiry;  
Filé ao molho de maracujá com alecrim;  
Filé de frango ao molho de mostarda e mel  
Filé de frango com crosta de gergelim;  
Filé de frango ao molho champagne;  
Filé de frango recheado com damasco e catupiry ao molho 4 queijos;  
Filé de frango ao molho de cogumelos funghi sechhi;  
Filé de frango ao molho de tomate seco;  
Frango a kyeff com recheio de espinafre e gorgonzola  
Crosta de frango com molho cheddar com brócolis

## **Peixes e camarão: (Valor adicional r\$ 25, 00 por pessoa)**

File de tilápia ao molho de alcaparras  
File de robalo ao molho de alcaparras  
File de robalo com molho de limão  
File de dourada com molho de azeitona preta  
File de peixe fatiado com legumes com molho catupiry  
Filé de salmão com crosta de gergelim ao molho de alcaparras  
Filé de salmão ao molho de maracujá  
Bobó de camarão ao leite de coco  
Camarão à thermidor

**Ou**

**Jantar empratado individual (valor adicional 20, 00 por pessoa)**

**\*\*\* Escolher duas opções**

**Opção 1**

# Castro's Buffet

---

Salada verde (alface crespa, alface roxa, alface americana, rúcula, agrião, tomate seco e palmito)

acompanhado de molho especial

Arroz a piemontese

Picanha grill grelhada na manteiga de garrafa

## Opção 2

Salada cesar com coutons

Purê de batata baroa e batata inglesa

Filé trufado ao molho funghi sechhi

## Opção 3

Purê de batata inglesa com amêndoas laminadas

File de robalo ao molho de alcaparras

Farofa de banana da terra

## Bebidas:

Refrigerantes (comum e diet) - coca cola e guaraná antártica

Coquetel de frutas (01 sabor) Maracujá, morango, açaí, cupuaçu, coco molhado.

Drink sem álcool (01 sabor) Maçã verde, cranberry, limão siciliano, tangerina, frutas vermelhas.

Sucos (02 sabores) Acerola, abacaxi com hortelã, abacaxi, laranja, goiaba, maracujá, graviola, manga, acerola com laranja, uva integral, laranja com cajá, detox (abacaxi, gengibre e couve)

Água mineral com gás e sem gás

Cerveja antarctica (para acrescentar cerveja heineken, acrescenta 18, 00 reais por pessoa)

## Cortesias: (acompanha todos os cardápios) escolher 3 itens:

Creme de mamão papaya com cassis

Açaí na tigela com frutas e granola

Champagne dos noivos, espátula, balde e taças especiais

Lareiras ecológica com marshmallow, queijo coalho e melado de cana

Fondue de chocolate com frutas (na saída dos convidados, junto a mesa de café)

Mesa de café com pettifours variados, licor de chocolate, chás, café, Lasquinhas de laranja cristalizada

E balas. (1 licor fornecido pelo buffet outros pelo cliente)

Mesa de guloseimas diversas \*\*\* exclusivo para 15 anos

Brigadeiro na colher na pista de dança.

# Castro's Buffet

---

Wellcome drinks com cereja ou licor de cassis (espumante fornecidos pelo cliente)

Taças coloridas (âmbar) para mesa da família ou dos noivos.

Água aromatizada para cerimônia ou para recepção. (2 sabores)

Água de coco para cerimônia

Frutas laminadas no pote para cerimônia

Drink de maçã verde sem álcool

**Obs. Caso o cliente queira mais opções, consultar valores.**