



Monte o seu Menu!

Preço: R\$50,00

MONTE SEU PADRÃO

Nesta opção de sistema de cardápio, você escolhe os itens do menu de acordo com seu gosto!

Primeiro escolha seu Padrão:

Padrão 1 – Mignon e Frutos do Mar

Padrão 2 – Peixe e Entrecot

Padrão 3 – Alcatra e Fraldinha

Após escolher o padrão, você vai montar o seu menu com o total de 10 itens, sendo:

- 3 tipos de Saladas
- 3 tipos de Pratos quentes
- 1 tipo de Massa
- 3 tipos de Carnes

* As carnes são de acordo com o padrão selecionado.

Valores: variam de acordo com o cardápio montado, tendo os preços variados de acordo com as escolhas dos itens! Uma média de valores para cardápios é de R\$49,00 a R\$80,00 reais!

Seguem abaixo, algumas opções para você começar a se deliciar e sonhar:

- Saladas (Escolher 3 tipos)

Salada Naturalle (Salada mista, composta de legumes e verduras variados, tais como: cenoura, vagem, couve-flor, brócolis, tomate, pepino japonês e outros que podem ser acrescentados).

Salada Tropicallia (Alface, laranja, abacaxi, presunto, queijo regados ao molho rosé e batata palha).

Salada de Croustons (Croustons, alface, peito de frango desfiado regados ao molho de mostarda).

Salada Hawaiana (Alface americana, mamão papaya, maçã, cenoura, bacon regados ao molho de iogurte).

Sinfonia in Salat (Peito de frango desfiado, pétalas de cebola, tomate, alho, passas, uvas Itália, nozes regados ao molho rosé).

Salada Waldorf (iogurte natural, creme de leite, suco e raspas de limão, mostarda, açúcar mascavo, maçãs vermelhas e verdes, salsão, nozes e Alface).

Bouquet de Folhas Verdes (Salada verde, composta por alface americana, agrião, rúcula, manga e tomate seco).

Salada la Casmurro (Alface americana, agrião, cenoura, tangerina em gomos, kiwi, maçã vermelha, peito de peru defumado, nozes ao molho cabernet (maionese, iogurte natural, mostarda, sazón, aji-sal).

Salada Imperial (Chester, batatas, maçã verde, salsão, passas, nozes, maionese, creme de leite, azeite de oliva, vinagre branco, salsa e escarola).

Sofisticada in Salat (Folhas verdes, queijo cotagge, damascos, bananas passas, uvas passas brancas ao molho eslavo (mostarda, vinagre branco, azeite de oliva, geléia de framboesa).

Salada Du Chef (Cenoura, manga, couve-manteiga crua, kiwi, repolho branco, abacaxi, beterraba, morango regados ao molho raymond (vinagre balsâmico, azeite de oliva, suco de limão, pimenta, creme de leite, curry).

Salada Provençal (Batata, vagem, alface, tomate, pepino, ovos, azeitonas pretas e verdes, atum light, salsinha ao molho vinagrete (mostarda amarela, alho, suco de limão, óleo, azeite de oliva e pimenta).

Salada Mercedita (Alface italiana, ricota, tomates secos ao alho, gomos de laranjas, azeitonas pretas e

Zander Eventos e Buffet

croustons regados ao molho barão (azeite, cheiro verde, molho inglês, vinagre balsâmico, mostarda).

Salada com Torradas e Tomates Cereja ao Queijo Cremoso

Salada de Arroz Negro (Arroz Negro, arroz branco, cebola roxa em pétalas, tomate cereja, mini pepino, azeite de oliva e sal)

Salada Siciliana (presunto cozido, alface frise e americana, radichio e rúcula, queijo gorgonzola, nozes, azeite de oliva, mel, limão, molho inglês e sal)

Salada Moscatilla (alface americana em tiras, bacon, parmesão em cubos, crottons e molho mostarda)

Salpicão de Frutas (abacaxi, manga, maçã, passas)

Salpicão Especial (Frango desfiado, maionese, cenoura, palmito, azeitonas pretas, presunto, salsão e temperos especiais).

Salpicão Tropical (Alface americana e roxa, chester em tiras, abacaxi, uva Itália, queijo prato em tiras, molho inglês, creme de leite e limão).

- Pratos Quentes (Escolher 3 tipos)

Arroz Branco

Arroz á Grega (Arroz branco, passas, pimentões verde, vermelho e amarelo, manteiga).

Arroz com Amêndoas (Arroz branco, amêndoas, uvas passas brancas, temperos).

Arroz com Finas Ervas (Arroz branco, ervas finas).

Risoto de Funghi Fresco

Risoto Clássico

Risoto de Frutos do Mar (a decidir frutos do mar e peixe de acordo com a escolha do cliente)

Risoto de Camarão

Risoto de Palmito

Risoto Misto (arroz branco, parmesão, palmito, presunto, ervilha fresca, lingüiça calabresa e temperos especiais)

Risoto Rosado (arroz branco, bacon, vinho branco, beterraba, brócolis, parmesão e temperos)

Risoto de Queijo e Acelga Crocante

Risoto de Gorgonzola

Risoto Primavera (legumes, presunto cozido, milho verde, pimentões, parmesão, salsa e temperos)

Risoto de Especiarias e Frutas (maçã, banana passa, vinho, especiarias)

Arroz com Camarões e Molho de Salsão

Arroz à Moda Du Chef

Arroz Biryani (Índia) (arroz branco, iogurte natural, cordeiro, açafrão, gengibre, passas, amêndoas e especiarias)

Arroz à Cantonese (arroz, ervilhas, ovos, presunto e temperos)

Arroz Louiziana (arroz branco, salsão, bacon defumado, ervilhas, camarão)

Batata Duchese (purê assado e gratinado)

Purê de Batata Barôa Gratinado

Batata Palha

Purê de Batatas

Batatas Sautê com Salsate

Couve-Flor e brócolis quentes ao molho bechamel e curry

Legumes Frescos ao Molho Clássico

Gratinada de Legumes

- Massas (Escolher 1 tipo)

Opções de molho e recheio para Rondelli, Lasanha ou Caneloni:

Aos Quatro Queijos (molho branco)

Zander Eventos e Buffet

Bolognesa (molho vermelho)
Queijo (somente de mussarela e molho branco)
Green (massa verde de espinafre, molho branco e recheio nas seguintes opções: queijo, quatro queijos, chester e queijo ou presunto e queijo)
Aos Quatro Queijos com Tomate Seco
Ao Molho de Mangericão recheado com chester e queijos
Ao recheio de presunto e queijo com molho vermelho ou branco
De ave ao molho rosé ou vermelho
Ao pesto Genovês (manjericão, queijo parmesão, pecorino e nozes)

Conchigliones

Conchiglione ao recheio e molho de queijos
Conchiglione com ricota, peru e nozes
Conchiglione de ave
Conchiglione de ricota com tomate seco e bacon

Nhoque (massa branca ou de espinafre), Penne, Fusilli, Talharim, Espaguetti.

Ao molho de camarão
Ao funghi fresco (champignon fresco, ricota, tomate cereja e Mangerona)
Ao molho de batata (batatas, azeitonas pretas e alcaparras)
As 5 ervas
Ao Molho Sabotini (gorgonzola, ricota, salsão e nozes)
Molho Francês (ervas frescas e calabresa)
Molho 4 queijos
Caprese (mussarela de búfala, tomate cereja, alcaparras, pimenta)
Ao pesto
Ao Sugo com Mangericão, tomate seco e brócolis

- Carnes (escolher 3 tipos)

Aves:

Grelhados com Ervilhas
Rolês com Tomate Seco (Frango, tomates secos, bacon, molho inglês, vinho branco, azeite de oliva, especiarias).
Rolês ao Molho de Palmito (Rolês a decidir entre rúcula ou escarola com champignon banhados ao molho de palmito).
Frango ao Molho de Côco (frango, especiarias, conhaque, cogumelos, amêndoas ao molho de côco).
Frango ao Molho Curry (Peito de Frango banhado ao molho curry com abacaxi)
Supremo de Frango à Cubana (Frango, bananas, palmito, ervilhas, bacon e manteiga)
Grelhados com Ervilhas
Frango ao Molho de Queijos
Frango ao Molho de Côco (frango, especiarias, conhaque, cogumelos, amêndoas ao molho de côco).
Strogonoff de Frango
Frango ao Catupiry
Frango na Mostarda
Frango Xadrez
Frango ao Molho de Manjericão

Zander Eventos e Buffet

Cortes de Gado(Mignon, Entrecot, Alcatra e Fraldinha):

Ao Molho de Mostar
Ao Molho de Laranja
Ao Molho Ferrugem
Ao Molho Madeira
Ao Molho de Ervas com Aspargos
Ao Molho de Finas Ervas
Aos Quatro Queijos
À Parmegiana
Grelhados ou assados.

Suíno:

Lombo Tropical (lombo, mostarda, geléia de damasco, abacaxi, cerejas e ramos de alecrim).

Medalhão ao Molho de Mostarda
Lombo à Califórnia
Lombo ao Molho de Abacaxi
Lombo ao Molho Chutney (agri-doce)
Lombo ao Molho Ferrugem Com Farofa Especial