



Cardápio Prata

Preço: R\$82,00

Cardápio prata

Itens inclusos no buffet:

Patê, torradinhas. (Entradinhas especiais a parte consultar tabela)

Equipe de trabalho: chef de cozinha e auxiliares

Refrigerantes: coca-cola, guaraná, fanta laranja e água mineral, 1 suco e chá gelado servidos em jarra.

Equipamentos utilizados: réchaud, pratos, talheres, taça base, guardanapo de pano na cor branca
Pratinhos de porcelana com garfos para bolo

À escolha do cliente, os itens abaixo:

4 carnes tradicionais

5 guarnições

2 massas

6 saladas

2 conserva

2 entrada de anti pasti

Bebidas alcoólicas à parte

Buffet quente

Carnes (à escolha - 4 opções)

Opções de bovinas

Steak ao poivre vert (steak de alcatra ao molho de pimenta do reino verde em conserva)

Steak ao molho chianti (steak de alcatra ao molho de vinho chianti)

Steak ao molho dijon (steak de alcatra ao molho de mostarda dijon)

Steak ao molho shitake (steak de alcatra ao molho de cogumelo shitake fresco)

Escalopinho ao molho madeira (escalopes de coxão mole ao molho de vinho madeira)

Castelo Betel

Escalopinho à provençal (escalopes de coxão mole ao molho de ervas frescas)

Escalopinho ao coffee blanc (escalopes de coxão mole ao molho de café com creme de leite)

Escalopinho ao molho siciliano (escalopes de coxão mole ao molho de tomate, azeitona e limão siciliano).

Strogonoff de carne (tiras de alcatra, molho de carne demigrase, molho de tomate, champignon e mostarda).

Boeuf bourguignon (tiras de alcatra, molho de carne demigrase, bacon, cebola, cenoura, vinho tinto e cogumelo paris fatiado).

Steak com manteiga café paris (steak de alcatra com manteiga de ervas e especiarias)

Ragu ao funghi (cubos de alcatra com molho funghi secchi)

Ragu à scotland malte (cubos de alcatra com molho de redução de whisky)

Ragu triplo funghi (cubos de alcatra com molho de cogumelos frescos shitake, shimeji e paris)

Opções de aves

Strogonoff de frango (tiras de peito de frango, molho de carne demigrase, molho de tomate, champignon e mostarda).

Frango xadrez (peito de frango em cubos, pimentão, cebola, gengibre, champignon óleo de gergelim torrado).

Supreme de frango recheado à provençal (peito de frango recheado com farofa de ervas, grelhado, com molho de vinho tinto)

Drumets de frango ao foiegras (coxinha de asa recheada com patê de fígado)

Drumets de frango a blumenau (coxinha de asa recheada com lingüiça blumenau)

Drumets de frango thai (coxinha de assa, curry e abacaxi)

Ragu de frango oriental (cubos de frango, pimentão, cebola, brócolis, shitake e gengibre)

Ragu de frango tandoori (cubos de frango com molho picante de tandoori)

Filet de coxa assada com creme de cebola (filet de coxa de frango assada ao creme de cebola)

Filet de coxa assada à role (filet de coxa de frango assada, envolta em bacon e recheada com legumes)

Opções de peixe (merluza ou pescada branca)

Filet de peixe à baiana (filet de peixe a milanesa com molho de leite de coco e dendê)

Filet de peixe ao tártaro (filet de peixe frito a dore com molho tártaro)

Filet de peixe ao beurre herbes (filet de peixe grelhado com manteiga de ervas frescas)

Filet de peixe iogurt sauce (filet de peixe grelhado com molho de iogurte e ervas frescas)

Filet de peixe mediterrâneo (filet de peixe grelhado, com molho de lula e camarão)

Opções de suíno

Pernil à pururuca

Pernil assado com geléia de abacaxi

Paleta assada marinada ao vinho branco

Paleta assada à moda antiga (neste processo a paleta é cozida com ervas, laranja, maçã, tomate e cenoura para depois ir ao forno, do caldo sai um molho espesso e saboroso)

Costeletas ao molho barbecue (costelinha assada com molho barbecue)

Costeletas assadas à califórnia (costelinha assada com frutas da estação)

Guarnições (à escolha - 5 opções)

Arroz branco

Arroz à grega (arroz, passas, pimentão, cebola, cenoura e tomate)

Arroz à portuguesa (arroz, azeitonas, palmito, pimentão e cebola)

Batata assada com ervas

Batata gratinada

Batata palha

Legumes sauté (legumes salteados na manteiga e ervas)

Tomate assado (tomate recheado com farofa de queijo e especiarias)

Risoto de queijo e alho poró

Risoto de frango

Risoto de tomate seco e rúcula

Risoto ao funghi

Aipim frito

Aipim com pequi (aipim alteado com óleo de pequi)

Yakimeshi de pernil (arroz, legumes, óleo de gergelim torrado, shoyu e cubos de pernil)

Yakimeshi de frango (arroz, legumes, óleo de gergelim torrado, shoyu e cubos de frango)

Massas (à escolha - 2 opções)

Massas secas

Penne

Fuzille

Espaguete

Gnocchi (nhoque)

Tragliatelle

Molho para massa

Bolonhesa

Quatro queijos

Pomodoro

Funghi

Alho e óleo

Pesto

Putanesca

Carbonara

Massas recheadas

Lasanha bolonhesa

Lasanha de queijo e presunto

Lasanha quatro queijos

Rondele de frango

Rondele de queijo e presunto

Conchiglione recheado com frango e gorgonzola

Conchiglione recheado com abóbora e carne seca

Yakissoba

Yakisoba de carne

Yakisoba e frango

Yakisoba de pernil

Yakisoba de peixe

Buffet frio

Salada (à escolha - 6 opções)

Maionese

Tabule

Rúcula

Agrião

Alface americana

Vagem com iogurte natural

Castelo Betel

Salada de tomate
Escarola com bacon
Pepino com molho de limão
Salada de brócolis
Ratatouille (berinjela, pimentão, cebola, tomate e abobrinha)
Salpicão
Salada de abóbora
Salada de rosbife (rosbife, rúcula, tomate seco e molho de alcaparra)
Salada sete grãos (feijão branco, lentilha, ervilha, grão de bico, soja, quinoa e Arroz selvagem)
Salada mista (rúcula, agrião, palmito, tomate cereja, milho)

Conservas (à escolha - 2 opções)

Pepino
Cebola
Picles
Compota de tomate

Anti pasti (à escolha - 2 opções)

Sardela (pasta de pimentões com aliche)
Patê de gorgonzola
Patê de tomate seco
Caponata (berinjela, pimentão, cebola, azeitonas, abobrinha e aceto balsâmico)
Pasta italiana de berinjela (berinjela, cebola, manjericão e aliche)

Obs: pães e torradas