



Cardápio Ouro

Preço: R\$155,00

Cardápio ouro

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:

3 carnes tradicionais e 2 carnes assadas

6 guarnições

3 massas

7 saladas

2 conserva

2 entrada de anti pasti

Bebidas alcoólicas à parte

Buffet quente

Carnes (à escolha - 3 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)

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

Castelo Betel

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

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

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)

Filé à parmegiana (filet de alcatra a milanesa com molho pomodoro presunto e queijo)

Assado a normandia (posta assada com molho frutado de ervas)

Goulash in viena (cubos de alcatra, molho pomodoro, cebola, bacon, ervas e especiarias)

Opções de aves

Strogonoff de frango (tiras de peito de frango, molho de carne demi grase, creme de leite, 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)

Leitão à pururuca

Carnes assadas (à escolha - 2 opções)

Bovinas

Costela

Maminha marinada no vinho madeira

Medalhão de alcatra ladeado com bacon

Contra filet

Fraldinha na mostarda

Suínas

Palheta

Pernil

Costelinha

Carré

Aves

Filet de coxa

Drumets

Galeto

Guarnições (à escolha - 6 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

Risoto de camarão

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)

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

Massas (à escolha - 3 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

Castelo Betel

Lasanha de queijo e presunto

Lasanha quatro queijos

Rondele de frango

Rondele de queijo e presunto

Conchiglione recheado com abóbora e carne seca

Conchiglione recheado com frango e gorgonzola

Yakissoba

Yakisoba de carne

Yakisoba e frango

Yakisoba de pernil

Yakisoba de peixe

Yakissoba camarão

Buffet frio

Salada (à escolha - 7 opções)

Maionese

Maionese de camarão

Salada waldorf (abacaxi, maçã, creme de leite e salsão)

Salada de rosbife (rosbife, rúcula, tomate seco e molho de alcaparra)

Salada sete grãos (feijão branco, lentilha, ervilha, grão de bico, soja, quinoa arroz selvagem)

Salada mixta (rúcula, agrião, palmito, tomate cereja, milho)

Salpicão

Tabule

Rúcula

Agrião

Alface americana

Vagem com iogurte natural

Salada de tomate

Escarola com bacon

Pepino com molho de limão

Salada de brócolis

Ratatouille (berinjela, pimentão, cebola, tomate e abobrinha)

Conservas (à escolha - 2 opções)

Pepino

Cebola

Picles

Compota de tomate

Queijo temperado com especiarias e óleo

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