ALL SEASONS – CARDÁPIO EVENTOS | 2021

­­Café da Manhã Buffet All Seasons - R$ 60,00 por pessoa

* *Servido somente no Restaurante com duração de 2 hora de serviço*

FRIOS: Queijo Prato, Presunto, Mortadela, Peito de Frango e Queijo Minas

FRUTAS: Abacaxi, Mamão, Melão, Melancia, Banana, Manga, Lara, mais uma fruta da época e salada de frutas

PÃES: Croissant, Brioche, Bolo, Muffin, Danish, Pão Francês, Pão de forma integral, Baquette, Torrada, Pão de Centeio, Croissant com Chocolate, Broa de Milho e Pão de Queijo

IOGURTES: Natural e Frutas - Geleias: Abacaxi, Laranja, Maracujá, Frutas Vermelhas e Morango Diet

Cereais: 3 tipos

QUENTES: Torrada, Omeletes e Ovos fritos preparados na hora, Ovos quentes, Ovos mexidos e uma opção diferente a cada dia.

BEBIDAS E ACOMPANHAMENTOS: Café, Chá, Leite Quente, Leite Frio, Chocolate, Sucos e Água | Manteiga sem sal em sache individual e Cream Cheese.

Buffet Exclusive -R$ 72,00 por pessoa \*(consultar o valor de sala)

* *Servido somente em Sala para o mínimo de 30 pessoas e Duração de 2 hora*

Café, Chá, Leite Quente, Chocolate

Iogurtes Sortidos

02 Tipos de Sucos Naturais

03 Tipos de Frutas da época

Display de Frios (presunto, salame e peito de frango)

Tábua com 03 tipos de Queijos

Manteiga sem sal e Cream Cheese, Geleia e Mel

Cereais

Pão Francês, Pão Danish, Croissant e Torradas

Pães Doces, Bolos, Folhados

Ovos Mexidos

Café da manhã Empratado - R$ 72,00 por pessoa

\*(consultar o valor de sala)

* *Servido somente em Sala para no mínimo 10 pessoas e duração de 1 hora de serviço*

Café, Chá, Leite,01 Tipo de Suco Natural, Pães Variados, Pães Doces, Bolos, Folhados, Frios Variados, 02 Tipos de Queijos,03 Tipos de Frios, Frutas Laminadas, Iogurtes e Cereais, Geleia, Manteiga e Mel

Welcome Coffee – R$ 26,00 por pessoa

* *Servido somente no Início do evento ( Sala ou Foyer)*
* *Mínimo 10 pessoas / Duração de 20 minutos*
* Café, Leite, Suco de Laranja, Pão de queijo

SERVIÇOS DE COFFEE BREAK RADISSON PAULISTA

* *Servido em Sala ou Foyer para o Mínimo de 10 pessoas e Duração de 20 minutos*

Basic Coffee- R$ 36,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate e Suco de Laranja

03 itens á escolha do cliente

Premium Coffee- R$ 42,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate, 01 opção de Suco.

05 itens á escolha do cliente

Excelence Coffee-R$ 46,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate, 02 opção de Suco

07 itens á escolha do cliente

Royal Coffee-R$ 48,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate e 02 opções de Sucos Naturais,

09 itens á escolha do cliente

|  |
| --- |
| ITENS PARA ESCOLHA DOS SEU COFFEE BREAK A SEU GOSTOCOFFFE BREAK MANHÃ SANDUÍCHES FRIOSMisto frio no Croissant  |
| Misto frio na Roseta com Parmesão |
| Baguetinha de peito de Peru e queijo Prato |
| Peito de Peru Queijo branco no pão integral ou e de pão de forma |
| Banette de Queijo branco , tomate e orégano  |
| Sanduíche de salpicão de legumes no pão de integral |
| Sanduíche de Queijo Branco, Cream Cheese e cenoura ralada |
| Salaminho na Brioche |
| Sanduiche de Salpicão de frango no Croissant |
| Baguetinha de atum |
| Sanduíche de mousse de queijos no pão australiano |
| Mini Beirute MistoTartare de berinjela defumada e tomate no pão Libanês(Veggie)Abobrinha marinada, pasta de azeitona e tomate na baguetinha (Veggie) |

|  |
| --- |
| **QUENTES/ SALGADOS** |
| Croque Mounsieur (presunto e Queijo)  |
| Croque Madame ( queijo, tomate e orégano)  |
| Croque Mounsieur Light (Peito de peru e queijo branco)  |
| Folhadinho (Misto ou Queijo Branco)  |
| Alumetes (parmesão, Alecrim, Presunto serrano)  |
| Mini quiche (lorraine/peito de peru defumado ou vegetariana)  |
| Mini Ramequin (queijo , Alho porró ou Peito de peru defumado)  |
| Pão de Queijo  |
| Focaccia(Tomates seco e azeitonas pretas ou Champignons de Paris)

|  |
| --- |
|  Mini pizza vegetariana com tofu(Veggie)  |
|  Mini Beirute de homus, hortelã, e tomate verde grelhado(Veggie) |

 |
| **BOLOS/MUFFIM** |
| Limão  |
| Laranja  |
| Mesclado  |
| Cenoura com Chocolate  |
| Formigueiro  |
| Muffim de Chocolate com ganache Muffim de baunilha com ganache  |
|

|  |
| --- |
| **FOLHADOS DOCES** |
| Meia Lua de Maça  |
| Folhado de banana  |
| Folhado de chocolate  |
| Danish de frutas  |
| Sonho de Creme

|  |
| --- |
| **IOGURTES/SALADA DE FRUTAS**  |
| Iogurte com mel (Gluten Free) |
| Iogurte com mel e granola **(**Gluten Free) |
| Iogurte com salada de frutas (Gluten Free) |
| Iogurte com frutas vermelhas (Gluten Free) |
| Salada de frutas( Veggie /Gluten Free**)** |
| Salada de frutas com calda de frutas vermelhas ( Veggie /Gluten Free) |
| Salada de frutas marinada com suco de **lar**anja( Veggie /Gluten Free) |

 |

 |

COFFFE BREAK TARDE

SANDUÍCHES FRIOS

|  |
| --- |
| Peito de Peru e Queijo branco no pão integral ou de pão de forma  |
| Misto frio no Croissant  |
| Misto Frio na Roseta com Parmesão  |
| Baguetinha de roastbeef molho tartáro  |
| Salaminho na Brioche  |
| Banette de Queijo branco , tomate e orégano  |
| Sanduíche de Salpicão de frango no Croissant  |
| Baguetinha de atum  |
| Sanduíche de Queijo Branco, Cream Cheese e cenoura ralada  |
| Mini ciabata com salmão marinado mel e anetho Tartare de berinjela defumada e tomate no pão Libanês(Veggie)Abobrinha marinada, pasta de azeitona e tomate na baguetinha (Veggie) |

**QUENTES**

|  |
| --- |
| Croque Madame ( queijo, tomate e orégano)  |
| Croque Mounsier Light (peito de peru e queijo branco)  |
| Folhadinho ( calabresa ou palmito)  |
| Allumettes (parmesão, Alecrim, Presunto serrano)  |
| Mini quiche (champignons/frango com catupiry ou vegetariana)  |
| Mini Hamburguer ou Cheesburguer  |
| Mini Hot dog  |
| Mini Ramequin (espinafre,alho porró, peito de peru defumado)  |
| Pão de Queijo  |
| Mini risoles (misto, palmito, queijo )  |
| Mini esfiha (carne)  |
| Mini coxinha  |
| Mini Pizza (portuguesa,marguerita,Calabresa ou vegetariana)  |
| Mini Pizza vegetariana com tofu(Veggie) |
| Mini Beirute de homus, hortelã, e tomate verde grelhado(Veggie) |
| **BOLOS/MUFFIM** |
| Limão  |
| Laranja  |
| Mesclado  |
| Cenoura com Chocolate  |
| Formigueiro  |
| Muffim de Chocolate com ganache Muffim de baunilha com ganache

|  |
| --- |
| **MINI PATISSERIES /DOCES** |
| Tarteletes de frutas  |
| Tarteletes de chocolate com amendoas  |
| Tarteletes de chocolate branco e manga  |
| Tarteletes de limão e suspiro  |
| Mini Carolinas de doce de leite  |
| Sonho de doce de leite  |
| Mini Mousse de maracujá  |
| Allumette calda de doce de leite

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |
| **IOGURTES/SALADA DE FRUTAS** |
| Iogurte com mel (Gluten Free) |
| Iogurte com mel e granola **(**Gluten Free) |
| Iogurte com salada de frutas (Gluten Free) |
| Iogurte com frutas vermelhas (Gluten Free) |
| Salada de frutas( Veggie /Gluten Free**)** |
| Salada de frutas com calda de frutas vermelhas ( Veggie /Gluten Free) |
| Salada de frutas marinada com suco de **lar**anja( Veggie /Gluten Free) |

 |

 |

 |

BREAKS TEMÁTICOS

* *Mínimo 30 pessoas com duração de 20 minutos*

Coffee Break Brasileiro – R$ 55,00 por pessoa

Café, chá, leite, 01 tipo de suco a escolha (Cupuaçu / Graviola / Cajú / Cajá), Água de Coco

Pão de Queijo Tradicional, Mini Bauru, Mini coxinha de frango com Catupiry

Mini sonho de doce de leite, Bolo de fubá, Macarron Bacuri

Wellness Break - R$ 60,00 por pessoa

Café, chá, leite ,Suco Detox , água de cocô, Chá gelado de pêssego

Salada de abacaxi marinado com hortelã / Sanduíche de queijo branco, tomate confit, alface americana no pão sírio (sem maionese) /Bolo de cenoura e laranja/ Mini quiche de alho porró queijo de cabra / Cereais e Vitamina de Banana com leite

ADICIONAIS PARA COFFEE BREAK

Garrafa de Café / Chá ou Leite (1,5 lt) R$ 35,00 un

Jarra de Suco (1,5 lt) R$ 35,00 un

Garrafa de Água Mineral (300ml) R$ 8,50 un

Copo de Água R$ 4,00 un

Refrigerantes. . R$ 9,00 un

Garrafa de água vidro (300 ml) R$ 10,00 un

Água de coco – 1 L R$ 36,00 un

Chá gelado(Jarra de 1,5 lt) R$ 45,00 un

Vitamina de frutas (Jarra de 1,5 lt) R$ 45,00 un

Nespresso – Cada cápsula R$ 8,50

Nespresso (serviço de sala-08:00 as 18:00) R$ 18,00 por pessoa

**Máquinas Nestlê (serviço no Foyer)**

Até 06 horas R$ 18,00 por pessoa / Até 12 horas R$ 24,00 por pessoa

SERVIÇOS PARA ATÉ 10 PESSOAS

Rechaud de pão de queijo-30 unidades R$85,00

Bandeja de mini sanduíche-30 unidades R$ 85,00

Bandeja de petit fours - 30 unidades R$ 85,00

Bandeja de bolo- 30 unidades R$ 85,00

Bandeja de mini pâtisseries - 30 unidades R$ 85,00

LUNCH BOX

* *Servido em Sala ou Foyer para no Mínimo de 10 pessoas*

Opção I- R$ 38,00 por pessoa

01 Suco de caixinha , 01 Sanduiche, 01 Fruta

Opção II- R$ 52,00 por pessoa

01 Suco de caixinha ou água de cocô, 01 Sanduiche, 01 Fruta, 01 barrinha de ceral ou Chocolate

Folhado de Damasco

WORK LUNCH

* *Servido em Sala ou Foyer para no Mínimo 10 pessoa com duração de 01 hora*

Opção I- R$ 65,00 por pessoa

**Bebidas**: Café, leite, chás, suco de laranja com cenoura, refrigerante e água com e sem gás

**Sanduíches frios:** Sanduiche de salmão defumado, mel na ciabatta e Salpicão de frango e aipo no pão centeio

**Quentes:** Croque Mounsier e Mini quiche de Alho Porró

**Saladas:** Salada Mesclum com guarnições: Cebola, manga crótons, tomate, bacon com repolho e vinagrete de mostarda, azeite e aceto

**Creme:** Creme de tomate com manjericão

 **Sobremesas:** Mini pâtisseries francesas **e** Salada de frutas em tacinha

**Massa – Escolher 1 opção)**

Farfalle ao molho de cogumelos fresco

Penne aos quatros queijos

BUFFET DO CHEF – R$ 95,00 por pessoa

* *Servido no Restaurante All Seasons / Almoço (De segunda á sexta) / Jantar (De segunda a domingo)*

Seleção de frios, Saladas, Sopa, 3 tipos de guarnições, 3 tipos de pratos quentes (ave, carne e peixe), Massas, Frutas, 8 variedades de sobremesas.

* 01 bebida não alcoólica inclusa

BUFFET BRASILEIRO - R$ 95,00 por pessoa

* *Servido no Restaurante All Seasons / Mediante reserva / Mínimo 30 pessoas*

Entrada: caldo de feijão com cebolinha e bacon

Buffet de frios, saladas, molhos, pães e torradas no alho

Pratos quentes da cozinha regional do dia

Um tipo de assado fatiado na hora

Massas preparadas na hora à sua escolha

Acompanhamentos: arroz branco, feijão-preto, farofa, molho vinagrete com pimenta, couve mineira, banana frita, torresmo, costelinha de porco assada e bisteca de porco grelhadas

Frutas e sobremesas variadas

\*\*\*os pratos da cozinha regional poderão a gosto do cliente

* 01 bebida não alcoólica inclusa / estação de caipirinhas

BRUNCH - R$ 110,00 por pessoa

* *Servido no Restaurante All Seasons / Mediante reserva / Mínimo 30 pessoas*

Variedades de pães e queijos , frios e Saladas

Sushi e ostras

Massas com preprador no local

03 tipos de guarnições

03 tipos de carnes

01 assado

Paella Valenciana

08 Variedade de sobremesas e frutas

 Bebidas incluídas :01 taça de espumante, 02 tipos de sucos do buffet, água Aromatizada, café e chá

COCKTAILS BY ALL SEASONS

 (Poderá ser servido em sala mediante reservas / Numa aérea reservado no bar ou no La Terrasse) \*Mínimo 20 pessoas

Opção Premiun

Duração de 1 hora de serviço- R$ 65,00 por pessoa /

Duração de 2 horas de serviço- R$ 85,00 por pessoa

Canapés de carpaccio,queijo parmesão e alcaparra / Tarteletes de champignon à italiana / Queijo tallegio com compota de cebola e manga no Pão pumpernickel / Gourjonette de peixe, molho Remoulade / Maravilha de queijo com fondue de alho-poró / Vol au vent à la reine

Opção Excelence

Duração de 1 hora de serviço- R$ 75,00 por pessoa

Duração de 2 horas de serviço - R$95,00 por pessoa

Champignon recheado com tartare de tomate / Canapés de berinjela marinada com mousse de queijo de cabra / Espeto de mussarela de búfala e tomate seco/ Tartare de salmão com raiz forte e anetho, torrada folhada / Ramequin de alho poró / Crostada de purê de Abóbora com carne seca / Folhado de calabresa com amêndoas / Mini folhado de aspargos verde

Opção Royal + Prato Quente - R$ 120,00 por pessoa

Allumette perfumada com alecrim e presunto serrano / Champignon recheado com salpicão de camarão / Ninho de batata recheado com tartare de atum, azeite perfumado com baunilha / Patê de pato com laranja / Mini polenta e funghi / Vol au vent de lagostinha , bisque de manjericão / Pupunha assada gratinada com siri / Crocante de risoto à milanesa e queijo

Prato Quente (escolher 01 opção): Penne aos quatro queijos / Ravioli de Muzarella de Búfala ao molho napolitano / Risoto de Aspargos verdes / Risoto de Funghi

Opção Finger Food- R$ 130,00 por pessoa

* *Duração de 3 horas de serviço*

**Coquetel Volante**

Tomate cereja recheada com atum

Paté campagnard com pimenta verde

Vol-au-vent de palmito

Ramequim de alho-poró

**Finger Volante**

Tabule de camarão, vinagrete ao limão Siciliano

Risoto (arborio) de fondue de tomates e manjericão

**Estações**

Salmão marinado com anetho, molho de mostarda ao curry

Brie quente, geleia de frutas vermelhas, torradas de baquete

Ravióli de vitela ao molho de porcini

**Sobremesa**

Creme brûlée variadas

Mousse de chocolate, inglês com mapple

Mini macarrons variados

Opção Boteco

Duração de 1 hora de serviço - R$ 75,00 por pessoa

Duração de 2 horas de serviço - R$ 95,00 por pessoa

**Estação de pastas, queijos, frios e pães**

Pasta de berinjela

Pasta de atum com pimentões

Batatinha vinagrete

Provolone temperado com azeite e orégano

Mussarelinha de búfala e tomate cerejinha marinados

Salaminho hamburguês aperitivo

Copa apimentada assada e defumada

Pão italiano, torradas, torradas de pão sírio, pão Francês torrado

**Coquetel Estação**

Caldo de feijão, farofa de bacon e cebolinha Mineira

Escondidinho de carne de sol com mandioquinha e queijo coalha

**Coquetel na mesa (volante)**

Coxinha de frango com catupiry

Bruschettas variadas

Folhadinho de palmito

**Sobremesas**

Mousse de doce de leite em copinho

 ***\*\*(Se servido em salas ou foyer as bruschetas serão substituídas por Mini burguer bovino, picles)***

Festival Pizzas e Bruschetas

* *Servido no Restaurante, Lounge bar ou La Terrasse*
* *Mínimo de 15 pessoas*

Duração de 1 hora de serviço - R$ 65,00

Duração de 2 horas de serviço - R$ 85,00

***Sugestão do Chef Christophe Besse***

04 Variedades de Bruschetas e

04 variedades de Pizzas

Opção Queijos e Vinhos- 120,00 Por pessoa

* *Servido em salas / Foyer Àrea reservada no restaurante ou La Terrasse*
* *Mínimo de 20 pessoas*

***Queijos de massa dura***

Gouda, raclette, parmesão, gruyère

**Queijos de massa mole**

Taleggio, reblochon, pont l´évêque

Pâté de queijo, azeite e tomilho

***Queijos com crosta florada***

Camembert

***Queijos azul***

Gorgonzola

***Queijos de cabra***

Chevrotin e crotin

***Queijos quentes***

Brie com geleia de frutas vermelhas

**Pães variados**

Baguette, Italiano, ciabata, do campo, pão com especarias, torradas, pumpernickel, pão Sueco e grissini.

**Frutas frescas e secas**

Brunch- R$ 120,00 POR PESSOA

* *Servido em Salas exclusiva / Mínimo de 30 pessoas / Duração de 3 horas de serviço*

Frios e Saladas: Salmão em Bellevue, Peito de Peru Defumado com Salada Waldorf, Pavê de Linguado com Pimenta Verde, Seleção de Queijos Variados, Rosbife Printanière, Salada Hawaiana, Salada Mesclum, Salada de Palmito, Salada de Ovo de Codorna e Vinagrete e Salada de Tomate a Italiana.

Pães: Danish, Croissant, Brioche, Torrada, Pão Francês, Manteiga e Geléia

Pratos Quentes: Mini Quiche Lorraine, Panqueca de Champignon e Frango, Medalhões de Filet Exótico, Batata Duchesse, Ovos Mexidos, Linguiça de Vitela com Ervas, Escalope de Badejo Grelhado Grenobloise e Arroz com Amêndoas

Sobremesas: Salada de Frutas, Chantilly, Mini Patisserie Variados, Seleção de Tortas, Mousse de Côco e Chocolate, Clafoutis de Pêra, Variedade de Pudins, Café, Chá, Leite Quente, Chocolate e Sucos.

ALMOÇO OU JANTAR BUFFET

* *Servido em Salas exceto Plaza Club e Restaurante*
* *Mínimo de 30 pessoas com Duração de 3 horas de serviço*

Buffet Premiun - R$ 120,00 por pessoa

Variedades de Saladas, tábua de Queijos e Frios,Display de pães e molhos 01 opção de Carne, 01 opção de Ave, 01 opção de Peixe,01 opção de Massa 03 GuarniçõeseDeliciosas Sobremesas

 (favor selecionar os itens abaixo)

**Carnes**

Medalhão de filét com duxelle de legumes, gratinado

Escalope de filè a parmegiana

Filé Wellington

**Aves**

Peito de frango grelhado ao molho de funghy porcini

Cordon bleu de frango, molho tartare

Coxa de frango desossada e grelhada "manteiga café de Paris "

**Peixes**

Mignon de Pintado Poêlé ao Vinagrete de Funcho

Misto de Peixe à la Plancha, Alcaparras e Manjerição

Filé de St Peter Grelhado, Musse de Espinafre, Molho champanhe

**Massas**

Regatoni ao molho Forestière

Ravióli de mussarela de bufalá e tomates seco napolitano

Canelone de legumes e presunto cru gratinado

**Guarniçôes**

Tomate recheado com farinha de ervas

Arroz com Petit Pois

Batata Daupihinoise

Buffet Excelence R$ 140,00 por pessoa

Variedades de Saladas, Tábua de Queijos e Frios,Display de pães e molhos 01 opção de Carne, 01 opção de Ave, 01 opção de Peixe, 01 opção de Massa 03 Guarnições

Deliciosas Sobremesas

 ( favor selecionar os itens abaixo)

**Carnes**

Milanese de Vitelo, Manteiga Chantilly perfumada com Salvia

Medalhão de Filét gratinado, Duxelle de legumes

Contra Filé de Vitelo Assado Forestière

**Aves**

Galinha de Angola Assada ao suco de Alecrim

Confit de Pato Tradicional, molho de Tangerina

“Pressé” de aves, confit de tomates ao Molho de Pimenta Verde

**Peixes**

Pavê de Pirarucu Gratinado com Azeitonas, Bisque de Camarão

Bacalhau Gratinado com Mandioquinha

Filé de Truta grelhada com amêndoas

**Massas**

Mezzaluna de brie e nozes, molho de ervas

Ravióli de Mussarela de Bufalá e Tomate Seco Napolitano

Canelone de Legumes e presunto cru Gratinado

**Guarniçôes**

Arroz com Amendoas ou Arroz com Brocõlis ou Polenta Gratinada com tallegio Batata Dauphinoise ou Assada Surprise

Tomate recheados ou Jardineira de Legumes na manteiga de Ervas

MENU EMPRATADO

* *Servido em Salas exceto Plaza Club e Restaurante*
* *Mínimo de 10 pessoas*
* *Duração de 3 horas de serviço*

MENU CLASSIC - R$ 120,00 por pessoa

Couvert, Entrada Fria, Prato Principal e Sobremesa

MENU SPECIAL R$ 140,00 por pessoa

Couvert, Entrada Fria, Entrada Quente, Prato Principal e Sobremesa

SUGESTÕES PARA OS MENUS

**ENTRADAS FRIAS:** Carpaccio de Salmão ou Carpaccio de carne com salada de champignon e mesclum.

**ENTRADAS QUENTES**: Creme de Mandioquinha, quenelle de vitelo e porcini ou Folhado de frutos do mar com açafrão e pupunha assada ou Ravióli de Champignons com “ ragoût” de coelho confitado ou Risoto de pato com aspargos e lascas de pecorino

**PRATOS PRINCIPAIS:** Darne de salmão ao forno com ratatouille e emulsão de crustáceos ou File Wellington assado, e aspargos frescos ou Confit de Pato e lentilhas verdes com tomate e suco de cenoura ou Escalopinhas de Vitelo ao creme de alecrim e limão, batata noisette e espinafre na manteiga

**SOBREMESAS**: Paradise de laranja, chocolate, creme”chiboust” e ganache ou Delícia de manga com gengibre e creme velha cachaça ou Scandalo de Chocolate ou Crocante de Chocolate e cupuaçu

**PACOTE DE BEBIDAS COQUETEL E JANTAR**

**Opção 1 |**

Água mineral, refrigerantes, suco

Duração de 1 hora - *R$28,00 por pessoa/*Duração de 2horas - *R$ 35,00 por pessoa*

**Opção 2 |**

Água mineral, refrigerantes, suco e Cerveja

Duração de 1 hora - R$45,00 por pessoa/Duração de 2horas - R$ 65,00 por pessoa

**Opção 3 |**

Água mineral, refrigerantes, suco , Cerveja E Estação de Caipirinhas (03 frutas da época, Saque, cachaça e Vodka)

Duração de 1 hora - R$55,00 por pessoa/Duração de 2horas - R$ 75,00 por pessoa

**Opção 4 |**

Água, refrigerante , suco, Vinho Tinto e Branco ou Espumante \*Sugestão All Seasons

Duração de 1 hora - R$65,00 por pessoa/Duração de 2horas - R$ 95,00 por pessoa

**Opção 5 |**

Água mineral, refrigerantes, suco , Cerveja , Vinho (Tinto e branco ) **Ou Espumante**

Duração de 1 hora - R$ 75, 00 por pessoa/Duração de 2 horas - R$95,00 por pessoa

**Opção 6 |**

Água mineral, refrigerantes, suco , Cerveja , Vinho Tinto e espumante “Sugestão All Seasons”

Duração de 1 hora - R$ 95,00 por pessoa/Duração de 2 horas - R$115,00 por pessoa

**Opção 7 |**

Água mineral, refrigerantes, suco , Cerveja , Vinho Tinto e Espumante “Sugestão All Seasons” e Whisky 12 anos

Duração de 1 hora - R$ 120, 00 por pessoa/Duração de 1 horas - R$140,00 por pessoa

**ESTAÇÃO DE DRINKS – Para Complementar as opções – R$40,00 por pessoa**

* Gin Tonica, Aperol Spritz, Mojito e Negroni

Duração de 1 hora - R$ 40, 00 por pessoa/ Duração de 1 horas -R$ 60,00 por pessoa

**SERÁ OFERECIDO UM DESCONTO DE 50% A PARTIR DA TERCEIRA HORA SOBRE O VALOR DA PRIMEIRA HORA.**

MENUS EXCLUSIVOS EVENTOS SALA PLAZA CLUB

**JANTAR BUFFET**

* *Mínimo de 30 pessoas / Duração de 3 horas de serviço*

**Buffet Vip – Menu I -R$ 150,00 por pessoa**

Variedades de Saladas, Tábua de Queijos e Frios, display de pães e molhos, Medalhão de filét gratinado, bavaroise de agrião, molho de rabada, Confit de Pato Tradicional, molho de Tangerina, Trancinha de linguado, fondue de alho-porró, canela, Canelone de Legumes e presunto cru Gratinado, Arroz pilaw, Tomate “florentina”, Batatas croquete, Deliciosas sobremesas

**Buffet Vip –Menu II -R$ 180,00 por pessoa**

Variedades de Saladas, Tábua de Queijos e Frios, display de pães e molhos, Sushi e sashimi, Medalhão de Vitelo com funghy porcini, Galinha de Angola Assada ao suco de Alecrim, Pavê de robalo gratinado com ervas finas, vinagrete de limão Siciliano confitado, Ravióli de camarão ao champanhe, manga, Arroz com pinole, Batata dauphinoise, Jardineira de Legumes na manteiga de Ervas, Eclairs e macarrons variados, Mil folhas tradicional, Morango romanoff, sorvete baunilha, Espuma de chocolate, coulis de manga, Caldas, chantilly perfumada com baunilha

Verrine tiramissú, Frutas fatiadas, Crème brûlée laranja e açafrão

**EMPRATADO VIP R$ 180,00 por pessoa**

* *Mínimo de 20 pessoas / Duração de 3 horas de serviço*

**MENU 1**

 Delicia de Salmão e linguado, geléia de tomate e salada morna de shimeji

 Musseline de camarão, bisque perfumado com capim santo e curry vermelho

 Lombo de vitela ao forno, legumes e massa caseira

Crocante ao chocolate, creme de baunilha

**MENU 2**

Sopa fria de tomate com futos do mar

Pargo grelhado, compota de manga e cebola ao suco de maracujá, emulsão de ervas

Medalhão de filé, bavaroise de agrião gratinado, polenta perfumada com leite de côco, molho de rabada

Mil Folhas de frutas tropicais, chiboust cachaça

**TAXA ROLHA VINHO OU ESPUMANTE R$ 50,00 POR GARRAFA - DESTILADOS R$ 80,00**

**GARÇON EXTRA: PERIODO DE 8 HORAS – R$ 250,00 / PERIODO DE 12 HORAS R$ 370,00**

**COBRAMOS 12% DE TAXA DE SERVIÇO**