MENU DO LOCAL SELECIONADO

DAGAZ

COFFEES

WELCOME COFFEE

Pão queijo
Bolo chocolate com chips
Suco de Laranja com acerola
Café
Chás variados
gua aromatizada

COFFEE BREAK

Pão queijo
Pão batata recheado c/requeijão
Minisanduíche de peito de peru e creme de ricota
Bolo laranja com calda chocolate
Suco de Abacaxi com hortelã
Café
Chás variados
Água aromatizada

COFFEE BREAK II

Pão queijo multigrãos
Pão batata recheado c/requeijão
Minisanduíche de queijo branco e pasta de tomates secos
Bolo de banana
Suco de Melancia e limão
Café
Chás variados
Água aromatizada

CAFÉ DA MANHÃ

Minisanduíche com creme de ricota, peito de peru e rúcula
Pão de batata recheado de catupiry
Pão de queijo
Mini quiche de alho poro
Pudim de chia com geleia de manga ubá com cumaru
Bolo de laranja com icing de limão
Parfait de iogurte artesanal com geleia de frutas vermelhas
Granola
Suco de Laranja com acerola
Café
Leite
Chás variados
Água aromatizada

COQUETEL FINGER + JANTAR BOWLS

Coquetel volante

Harumaki de salmão gravlax rouge.

Carpaccio na casquinha de parmesão
Croquetas bourguignon com aioli de limão galego.

Tartellete de gorgonzola com banana gratinada
Crocante de tapioca com manteiga de garrafa e parmesão

Cesta filo de brie com damasco

Arancini de coda com blue cheese

Capuccino de mandioquinha com azeite trufado e alecrim

Jantar volante em Bowls

Casarecce com fonduta de parmesão

Butter Chicken com arroz de coco e farofa de panko crocante

Sobremesas volantes

Creme brulée de doce de leite

Mousse de chocolate 50% com caramelo de laranja e flor de sal

COQUETEL BOTECO + BOWL

Mini sanduiche de pernil Estadão

Mandioca tolete com bacon

Pasteizinhos de Came com pimenta biquinho

Cigarrete de queijo com cebola caramelizada

Bolinha de Queijo crocante com Macarrão Aletria

Arancini de coda

Croqueta bourguignon com dip de pimenta thai

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta cumari

Bowls

Polenta Bergamasca com ragu de linguiça bragantina

Bebidas s/álcool

Água
Refris normais e diet
Sucos de maracujá c/gengibre e abacaxi com hortelã

LANCHINHO DA MADRUGADA

Pernil Estadão no mini francês

Mini cheeseburger com cebola caramelada

Ilha Gastronômica

Cesta de pães sourdough

Torre de crostini, grissini e casquinhas de pita

Trilogia de homus (Beterraba defumada, ervilha spicy e grão-de-bico)

Brie cremoso de colher com mel de abelha mandaçaia

Bazargan com molho de romã com nuts e frutas secas

Tarte Tatin de tomates curados com gel de maça verde e endro dill

Terrine de cream cheese com geleia de frutas vermelhas e chips de raízes

Guacamole com nachos

Ceviche de St Peter à moda DACASA (pimenta de cheiro, pimenta biquinho, leite de coco, limão e coentro

OPÇÕES DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

Open bar drinks clássicos: in tônica c/especiarias,
Mojito, Aperol Spritz,
Negroni, Fitzgerald

Open bar de caipiras com frutas da época e Bebidas nacionais
(Saquê

Azuma Kirin, Vodca Smirnoff, Cachaça Velho Barreiro)

Open bar de caipiras + drinks

Pacote cerveja Heineken 3 pessoas

Chopp Brahma 3 pessoas

Upgrade bebidas importadas : (Gin Beefeater, Vodka Absolut)

Consultar vinhos, espumantes e outros destilados

ALMOÇOS/JANTARES

Almoço volante em bowls

Entrada fria

Salada de grãos milenares (quinoa tricolor, grão-de-bico,
cevadinha e lentilha)
raspas de limão siciliano, tangerina e pimenta de cheiro sem ardor)

Pratos Principais

Casarecce com fonduta de parmesão e provolone.
Butter Chicken com arroz de coco e farofa de panko crocante

Sobremesa

Crème brûlée de doce de leite
Mousse de chocolate belga com caramelo salgado

Soft drinks

Água
Refri
Suco de abacaxi com capim santo

Almoço executivo em bufê

Entradas frias

Mesclun de folhas com tomates grape e palmito pupunha
molho de mostarda
e mel
Salada de batatas com cebolas dourada

Pratos Principais

Butter Chicken com arroz de coco e farofa de panko crocante
Bouef Bourguignon com mini cebola caramelada
Mezzaluna de queijo com limão siciliano e pesto de rúcula
Arroz com lascas de amêndoas tostadas
Musseline de batata
Chapa de legumes

Sobremesas

Pudim de leite condensado com cumaru
Frutas da época laminadas
Bebidas Soft
Águas
Refris
Suco de limão siciliano com capim santo.

Brunch

Cesta de pães sourdough, torradas de pita, crostinis de
lemmon pepper e
grissinis
Sanduiche de rosbife e mostarda ancienne
Pão de batata com recheio de catupiry
Parfait de iogurte artesanal com geleia de frutas vermelhas
Granola
Mel
Salada de arroz negro com gengibre e manga
Salada de folhas com queijo de cabra, azeite trufado e mel
Terrine de cream cheese com geleia de frutas vermelhas e
chips de raízes
Quiche de alho porró
Barzagan com molho de romã, nuts e frutas secas
Salmão gravlax com creme azedo
Queijo brie na colher com mel e nozes
Mini ravioli de búfala com limão siciliano e creme de natas
Polenta italiana com ragu de costela
Salada de frutas
Bolo caseiro laranja com icing de limão
Verrine de banoffee
Torta trufada
Café
Leite
Chás variados
Petit fours

Jantar ou Almoço Empratado + Coquetel

Entrada

Panzanella (salada de mini tomates Sweet grape coloridos, pepino, queijo feta,
croutons de focaccia

Prato Intermediário

Fettuccine de pupunha com azeite de trufas negras.

Prato Principal

Medalhas de mignon ao Barolo e risoto de blue cheese e pera.
Opção vegetariana
Casarecce com fonduta de parmesão

Sobremesas

Vacherin de frutas vermelhas
Creme brullé de doce de leite

Jantar ou Almoço Franco Americano + Coquetel

Terrine de cream cheese com chips de raízes
Fattouch (salada libanesa com folhas verdes, rabanete, pepino, tomate cereja e molho de iogurte com hortela)
Moqueca de Saint Peter
Straccoto de costela com molho do próprio assado.
Butter Chicken com arroz de coco e farofa crocante de panko
Ravioli de queijo e limão siciliano com molho pomodoro e basilico.
Musseline de batata com mandioca
Arroz com amêndoas tostadas
Chapa de legumes grelhados
Palmito pupunha assado na própria casca

Sobremesas | volante

Mousse de chocolate belga com caramelo e flor de sal
Creme brulée de doce de leite
Frutas laminadas