



CARDÁPIO

— PARA EVENTOS —



MENU 1

ENTRADAS

- **Pão de Alho** – Uma baguetinha com creme de alho, assada no nosso forno à lenha.
- **Polenta Frita** – Finalizada com queijo parmesão ralado.
- **Linguiça Toscana** – Acompanha farofa da Fazenda e limão fresco.

CORTES

- **Bombom de Alcatra** – Corte retirado da parte mais nobre da alcatra, um corte magro e macio.
- **Galeto** – Galeto inteiro grelhado.
- **Flat Iron** – Corte retirado do miolo da paleta.

ACOMPANHAMENTOS

- **Arroz da Fazenda** – Arroz com lingüicinha e bacon triturados, ervas frescas e mandioquinha palha.
- **Farofa de Ovos** – Nossa farofa feita com a farinha da Fazenda, ovos e ervas.
- **Batata Frita Tradicional** – Batata frita da casa.
- **Salada da Fazenda** – Mix de folhas, cebola roxa, tomate, ovo cozido e molho pesto de ervas.

SOBREMESA

- **Pudim com Doce de Leite** – Pudim de leite bem cremoso servido com doce de leite Rocca e creme, finalizado com um toque de flor de sal e farofa crocante de castanha de caju e bacon.

ou

- **Abacaxi da Fazenda** – Abacaxi laminado, servido com raspas de limão.

ou

- **Banana Split da Fazenda** – Banana Grelhada, servida com doce de leite, farofa de sucrilhos e sorvete de baunilha

BEBIDAS

Água, Refrigerante e Suco.

Valor por pessoa

R\$200,00 + 13%





MENU 2

ENTRADAS

- **Bolinho de Smoked Ribs** – Bolinho cremoso de costelinha defumada, servido com molho BBQ de Jack Daniel's e molho de mostarda.
- **Coração de Galinha** – com leve tempero da Fazenda, farofa da casa e chimichurri.
- **Pão de Alho** – Uma baguetinha com creme de alho, assada no nosso forno à lenha.

CORTES

- **Chorizo** – Corte retirado da parte central do contrafilé
- **Costelinha BBQ** – Costela Suína defumada no estilo texano em nosso Pit Smoker, finalizado com molho BBQ de Jack Daniel's.
- **Denver Steak** – Corte retirado do acém, parte dianteira do animal.
- **Galeto** – Galeto inteiro grelhado.

ACOMPANHAMENTOS

- **Arroz de Brócolis** – Arroz com Brócolis e manteiga.
- **Farofa de Ovos** – Nossa farofa feita com a farinha da Fazenda, ovos e ervas.
- **Chapa de Legumes** – Chapa de legumes da estação grelhados, servidos com chimichurri.
- **Batata Frita** – Batata frita da casa.

SOBREMESA

- **Banana Split da Fazenda** – Banana grelhada, servida com doce de leite, farofa de sucrilhos e sorvete de baunilha.

ou

- **Goiabada Cremosa do Xapuri com Requeijão de Corte** – Goiabada cremosa da Fazenda servida com requeijão de corte, finalizada com um toque de flor de sal e farofa de sucrilhos.

ou

- **Abacaxi da Fazenda** – Abacaxi laminado com raspas de limão.

BEBIDAS

Água, Refrigerante e Suco.

Valor por pessoa
R\$250,00 + 13%





MENU 3

ENTRADAS

- **Bolinho de Smoked Ribs** – Bolinho cremoso de costelinha defumada, servido com molho BBQ de Jack Daniel's e molho de mostarda.
- **Queijo Coalho** – com camponata agri-doce de maçã verde e Jalapenõ com uma leve picância.
- **Linguiça Cuiabana** – Elaborada com carne suína, toucinho e ervas (contém lactose)
- **Carpaccio Defumado** – Com crosta de Black Rub, cortado em lâminas bem finas, servido com coalhada seca, rúcula e torradas.

CORTES

- **Fralda Red** – Corte retirado da parte entre a traseira e a costela.
- **Ancho** – Corte retirado da parte dianteira do contrafilé.
- **Picanha** – Corte retirado da parte traseira, próximo a Alcatra.
- **Galeto** – Galeto inteiro grelhado.

ACOMPANHAMENTOS

- **Mac & Cheese** – Massa caracol com nosso molho de cheddar e finalizada com piporça.
- **Salada Juliana** – Mix de folhas, cenoura ralada, parmesão, tomate sweet, mandioca palha, palmito e molho Juliana.
- **Arroz de Costela** – Arroz caldoso feito com costela, abóbora, parmesão e um ovo caipira frito.
- **Batata Frita** – Batata frita da casa.

SOBREMESA

- **Banana Split da Fazenda** – Banana grelhada, servida com doce de leite, farofa de sucrilhos e sorvete de baunilha.

ou

- **Goiabada Cremosa do Xapuri com Requeijão de Corte** – Goiabada cremosa da Fazenda servida com requeijão de corte, finalizada com um toque de flor de sal e farofa de sucrilhos.

ou

- **Pudim com Doce de Leite** – Pudim de leite bem cremoso servido com doce de leite Rocca e creme, finalizado com um toque de flor de sal e farofa crocante de castanha de caju e bacon.

BEBIDAS

Água, Refrigerante e Suco.

Valor por pessoa
R\$320,00 + 13%





MENU 4

ENTRADAS

- **Bolinho de Smoked Ribs** – Bolinho cremoso de costelinha defumada, servido com molho BBQ de Jack Daniel's e molho de mostarda.
- **Queijo Coalho** – com camponata agri-doce de maçã verde e Jalapeño com uma leve picância.
- **Linguiça Cuiabana** – Elaborada com carne suína, toucinho e ervas (contém lactose)
 - **Provoleta** – Provolone derretido em nosso forno à lenha e tomatinhos confitados.
 - **Carpaccio Defumado** – Com crosta de Black Rub, cortado em lâminas bem finas, servido com coalhada seca, rúcula e torradas.

CORTES

- **Fralda Red** – Corte retirado da parte entre a traseira e a costela.
- **Ancho** – Corte retirado da parte dianteira do contrafilé.
- **Picanha** – Corte retirado da parte traseira, próximo a Alcatra.
- **Tomahawk** – o tomahawk faz a união na mesma peça do ancho e da costela. Extremamente suculento e macio, servido com o osso de até 30 centímetros que deixa o corte imponente ao servir.

ACOMPANHAMENTOS

- **Arroz de Costela** – Arroz caldoso feito com costela, abóbora, parmesão e um ovo caipira frito.
- **Salada Juliana** – Mix de folhas, cenoura ralada, parmesão, tomate sweet, mandioca palha, palmito e molho Juliana.
- **Chapa de Legumes** – Chapa de legumes da estação grelhados, servidos com chimichurri.
- **Batata Frita** – Batata frita da casa.
- **Farofa de Ovos** – Nossa farofa feita com a farinha da Fazenda, ovos e ervas.

SOBREMESA

- **Banana Split da Fazenda** – Banana grelhada, servida com doce de leite, farofa de sucrilhos e sorvete de baunilha.
- ou
- **Goiabada Cremosa do Xapuri com Requeijão de Corte** – Goiabada cremosa da Fazenda servida com requeijão de corte, finalizada com um toque de flor de sal e farofa de sucrilhos.
- ou
- **Pudim com Doce de Leite** – Pudim de leite bem cremoso servido com doce de leite Rocca e creme, finalizado com um toque de flor de sal e farofa crocante de castanha de caju e bacon.

BEBIDAS

Água, Refrigerante e Suco.

Valor por pessoa
R\$390,00 + 13%





PACOTE BEBIDAS ALCOÓLICAS

- **Opção 01** – Cerveja Pilsen e Chopp Brahma
+ R\$40,00 + 13%.
- **Opção 02** – Chopp Brahma e Caipirinha de
Vodka Smirnoff ou Cachaça Cabaré
+ R\$60,00 + 13%.
- **Opção 03** – Chopp Brahma, Caipirinhas
(Smirnoff ou Cabaré) e Gin Tônica (Tanqueray)
+ R\$80,00 + 13%.
- **Opção 04** – Chopp Brahma, Caipirinhas
(Smirnoff ou Cabaré), Gin Tônica (Tanqueray) e
Whisky (Old Parr 12 anos) + R\$100,00 + 13%.



MENU PETISCOS

- **LINGUIÇA TOSCANA** (ACOMPANHA FAROFA DA FAZENDA E LIMÃO FRESCO)
- **BATATA FRITA TRADICIONAL** (BATATA FRITA DA CASA);
- **QUEIJO COALHO** (LAJOTINHAS DE QUEIJO COALHO DOURADO NA CHAPA, SERVIDAS COM COMPOTA AGRIDOCE DE MAÇÃ E JALAPEÑO – PICÂNCIA LEVE)
- **BOLINHO DE SMOKED RIBS** (BOLINHO CREMOSO DE COSTELINHA DEFUMADA, SERVIDO COM MOLHO BBQ DE JACK DANIEL'S E MOLHO DE MOSTARDA)
- **BACON ZÉ RICO** (TIRAS DE BACON CARAMELIZADO LEVEMENTE PICANTE E MUITO CROCANTE)
- **BEBIDAS INCLUSAS:** ÁGUA COM E SEM GÁS, REFRIGERANTES, SUCOS E CAFÉ

Valor por pessoa – R\$150,00 + 13%

* MENU SERVIDO EM PORÇÕES PARA SEREM COMPARTILHADAS À MESA;

* PARA SERVIÇO VOLANTE, CONSULTAR ACRÉSCIMO DE VALORES;



MENU FAZENDINHA

ENTRADAS

- **BATATA FRITA TRADICIONAL** (BATATA FRITA DA CASA)
- **MILHO TOSTADO COM QUEIJO** (UMA ESPIGA DE SWEET CORN PASSADA NO AIOLI. ACOMPANHA UMA NUVEM DE PARMESÃO RALADO).

PRINCIPAL

- **MINI BURGUER DA FAZENDA**
(PÃO, CARNE E QUEIJO CHEDDAR) – SMASHED BURGER
- **MINI MAC&CHEESE**
(MINI PORÇÃO DE MASSA CARACOL COM NOSSO MOLHO DE CHEDDAR)

SOBREMESA

- **MINI PORÇÃO DE CHURROS COM DOCE DE LEITE** (3 UNIDADES)
- **PUDIM COM DOCE DE LEITE**
PUDIM DE LEITE BEM CREMOSO, SERVIDO COM DOCE DE LEITE ROCCA E CREME, FINALIZADO COM FAROFA CROCANTE DE CASTANHA E BACON

BEBIDAS INCLUSAS:

- ÁGUA COM E SEM GÁS, REFRIGERANTES, SUCOS E CAFÉ

VALOR POR PESSOA – R\$160,00 + 13%

* MENU SERVIDO EM PORÇÕES PARA SEREM COMPARTILHADAS À MESA (O MINI HAMBÚRGUER É SERVIDO EMBRULHADO EM UM PAPEL DE HAMBÚRGER - individual);

* PARA SERVIÇO VOLANTE, CONSULTAR ACRÉSCIMO DE VALORES.



CAFÉ DA MANHÃ OU COFFEE BREAK

MENU 1 – 1 HORA

- BOLO 2 TIPOS
- PÃO DE QUEIJO
- MINI SANDUÍCHES
- 2 TIPOS FRUTAS
- CEREAIS

BEBIDAS: CAFÉ COADO, LEITE, SUCO DE LARANJA, IOGURTE, CHÁ E ÁGUA

VALOR POR PESSOA: R\$70,00 + 13%

MENU 2 – 1 HORA

- BOLO 2 TIPOS
- PÃO DE QUEIJO
- FRUTAS
- OVOS MEXIDOS
- MOLHO DE TOMATE COM SALSICHA
- CUSCUZ COM BACON
- MINI SANDUÍCHES
- CEREAIS

BEBIDAS: CAFÉ COADO, LEITE, SUCO DE LARANJA, IOGURTE E ÁGUA

VALOR POR PESSOA: R\$140,00 + 13%

* OS MENUS SÃO SERVIDOS EM FORMATO BUFFET E REPOSTOS SEMPRE QUE NECESSÁRIO
DURANTE O TEMPO CONTRATADO

APOIO DE SALA DURANTE O EVENTO – CORTESIA – ÁGUA COM E SEM GÁS EM JARRA – GARRAFA
DE CAFÉ



INFORMAÇÕES GERAIS

ENCERRAMENTO DA COZINHA

- TERÇA A QUINTA ÀS **22H30** (CASA FECHA ÀS 23H)
- SEXTA E SÁBADO ÀS **23H30** (CASA FECHA À 00H)
- DOMINGO ÀS **18H30** (CASA FECHA ÀS 19H)

VALOR DOS MENUS POR PESSOA

- **13% = TAXA PARA ATENDIMENTO DE EVENTOS (OBRIGATÓRIO);**
- CASO O NÚMERO AUFERIDO DE CONVIDADOS SEJA SUPERIOR AO CONTRATADO, O EXCEDENTE SERÁ COBRADO À PARTE, CONFORME PROPOSTA (SUJEITO À DISPONIBILIDADE DE ATENDIMENTO E INSUMOS PELA FAZENDA CHURRASCADA);
- CASO O CONSUMO OU NÚMERO DE CONVIDADOS SEJA INFERIOR AO CONTRATADO ("NO SHOW"), NÃO HAVERÁ DESCONTO OU DEVOLUÇÃO DE VALORES.

VALORES PARA CRIANÇAS

- 0 A 3 ANOS – NÃO É COBRADO
- 3 A 6 ANOS – COBRADO 50% DO VALOR POR PESSOA
- 6 ANOS OU MAIS – COBRADO 100% DO VALOR POR PESSOA
- O ESTABELECIMENTO PODERÁ SOLICITAR O DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO DOS CONVIDADOS

- **TAXA ROLHA** – R\$70,00 (apenas para vinhos e espumantes/champagnes de 750ml)

- **TAXA ROLHA ESPECIAL** – R\$140,00 (apenas para whisky, não é permitido para outros destilados);



CARDÁPIO

— PARA EVENTOS —

