



CELEBRE

afeto

MENUS E BEBIDAS
PARA EVENTOS



Menu 1

ENTRADA

- **Salada confit:** mix de folhas frescas da estação, tomate cereja e chalotas confit, azeitona verde, azapa, alcaparras, redução de balsâmico e azeite de salsa

PRINCIPAIS

- **Ancho e risotto:** bife ancho acompanhado de risoto de cebola caramelizada, molho de gorgonzola cítrico e minigreen
- **Tilápia confit:** tilápia fresca com purê de batata e parmesão, tomate e chalotas confit, azeitona e alcaparras
- **Fettuccine caprese:** massa de semolina produzida na casa, puxada no azeite de ervas, manjeriço, tomate cereja e mozzarellina de búfala

SOBREMESA

- **Torta trufada:** blend de chocolates ao cointreau, coulis de laranja bahia, flor de sal e ganache de chocolate meio amargo

R\$150

por pessoa



Menu 2

ENTRADAS

- **Dupla de dadinhos:** dadinhos de tapioca com queijo coalho, geleia de tomate rasteiro e minigreen de alfavaca
- **Salada confit:** mix de folhas frescas da estação, tomate cereja e chalotas confit, azeitona verde, azapa, alcaparras, redução de balsâmico e azeite de salsa

PRINCIPAIS

- **Mignon e fettuccine alfredo:** massa de semolina produzida na casa com molho alfredo e bife de mignon
- **Tilápia com legumes:** tilápia fresca acompanhada de legumes braseados, cebola chalota confit, mix de cogumelos, azeite de salsa e redução de balsâmico
- **Arroz de cogumelos:** mix de cogumelos, arroz à base de molho de soja, óleo de gergelim, amêndoas tostadas, ervilhas frescas, tomate cereja e buquê de folhas

SOBREMESAS

- **Torta trufada:** blend de chocolates ao cointreau, coulis de laranja bahia, flor de sal e ganache de chocolate meio amargo
- **Parfait de morango:** pedaços de morango, creme de baunilha, crumble de limão siciliano e farinha de amêndoas, coulis de laranja e raspas de limão

R\$170

por pessoa



Menu 3

ENTRADAS

- **Dupla de dadinhos:** dadinhos de tapioca com queijo coalho, geleia de tomate rasteiro e minigreen de alfavaca
- **Salada jardim:** mix de folhas frescas da estação, agrião hidropônico, amêndoas laminadas, flor de sal, figo, redução de balsâmico e mel de laranjeira

PRINCIPAIS

- **Steak ao molho espanhol:** tornedor de mignon acompanhado de risoto de alho poró caramelizado, crispy de parma, molho espanhol, redução de balsâmico e pesto
- **Tilápia com legumes:** tilápia fresca acompanhada de legumes braseados, cebola chalota confit, mix de cogumelos, azeite de salsa e redução de balsâmico
- **Mignon e fettuccine quattro formaggi:** tornedor de mignon acompanhado de massa de semolina produzida na casa e molho quattro queijos
- **Arroz de cogumelos:** mix de cogumelos, arroz à base de molho de soja, óleo de gergelim, amêndoas tostadas, ervilhas frescas, tomate cereja e buquê de folhas

SOBREMESAS

- **Parfait de morango:** pedaços de morango, creme de baunilha, crumble de limão siciliano e farinha de amêndoas, coulis de laranja e raspas de limão
- **Brulée:** creme de fava tonka tostado com açúcar demerara

R\$190

por pessoa



Menu 4

ENTRADAS

- **Salada jardim:** mix de folhas frescas da estação, agrião hidropônico, amêndoas laminadas, flor de sal, figo, redução de balsâmico e mel de laranjeira
- **Dupla de snack de polenta:** polenta frita com molho de cream cheese e camarão selado no tomilho

PRINCIPAIS

- **Steak ao molho espanhol:** tornedor de mignon acompanhado de risoto de alho poró caramelizado, crispy de parma, molho espanhol, redução de balsâmico e pesto
- **Camarão grelhado:** camarão rosa grelhado na manteiga de crustáceos, risoto de limão siciliano, quinoa crocante e redução de balsâmico
- **Mignon e fettuccine quattro formaggi:** tornedor de mignon acompanhado de massa de semolina produzida na casa e molho quattro queijos
- **Fettuccine caprese:** massa de semolina produzida na casa, puxada no azeite de ervas, manjeriço, tomate cereja e mozzarellina de búfala

SOBREMESAS

- **Parfait de morango:** pedaços de morango, creme de baunilha, crumble de limão siciliano e farinha de amêndoas, coulis de laranja e raspas de limão
- **Brulée:** creme de fava tonka tostado com açúcar demerara

R\$210
por pessoa



Bebidas

OPÇÃO 1 - R\$ 35,00 por pessoa

- Água (com e sem gás)
- Refrigerante (coca-cola, guaraná e sprite)
- Suco natural (laranja, limão, morango e melancia)

OPÇÃO 2 - R\$ 50,00 por pessoa

- Água (com e sem gás)
- Refrigerante (coca-cola, guaraná e sprite)
- Suco natural (laranja, limão, morango e melancia)
- Cerveja long neck (Stella ou Corona)*

OPÇÃO 3 - R\$ 80,00 por pessoa

- Água (com e sem gás)
- Refrigerante (coca-cola, guaraná e sprite)
- Suco natural (laranja, limão, morango e melancia)
- Drinks (gin tônica, aperol sprtiz, moscow mule, negroni e caipirinha)*

OPÇÃO 4 - R\$ 90,00 por pessoa

- Água (com e sem gás)
- Refrigerante (coca-cola, guaraná e sprite)
- Suco natural (laranja, limão, morango e melancia)
- Vinhos e espumantes (carta específica)**

OPÇÃO 5 - R\$ 150,00 por pessoa

- Água (com e sem gás)
- Refrigerante (coca-cola, guaraná e sprite)
- Suco natural (laranja, limão, morango e melancia)
- Cerveja long neck (Stella ou Corona)*
- Drinks (gin tônica, aperol sprtiz, moscow mule, negroni e caipirinha)*
- Vinhos e espumantes (carta específica)**

*consumo limitado a duas unidades por pessoa

**consumo limitado a uma garrafa a cada duas pessoas