

Cardápio de Alimentos & Bebidas



Coffee Breaks

Opção I:

Seleção de chás, café e leite;
Suco de frutas natural – 01 tipo;
Croissants ou Pão de queijo;
1 Bolo.

R\$ 14,50 por pessoa. Servido para o mínimo de 10 pessoas.

Opção II:

Seleção de chás, café, leite e chocolate em pó;
Suco de frutas natural – 02 tipos; (laranja e melancia)
Mini Sanduíches – 02 tipos, sendo 01 light;(pão integral, ciabatta, baguete)
A escolher sabores
1 tipo de bolo;
Pão de queijo;
1 tipo de doce.

R\$ 17,20 por pessoa. Servido para o mínimo de 10 pessoas.

Opção III:

Seleção de chás, café, leite e chocolate em pó;
Suco de frutas natural 02 tipos; (laranja e melancia)
Chá gelado;
Mini Sanduíches – 02 tipos, sendo 01 light (pão integral, ciabatta, baguete)
A escolher sabores
Mini quiches
1 tipo de bolo
Pão de Queijo;
1 tipo de doce
Salada de frutas

R\$ 21,50 por pessoa . Servido para o mínimo de 10 pessoas.

Opção IV:

Seleção de chás, café, leite e chocolate em pó;
Suco de frutas natural 03 Tipos; (laranja, melancia e abacaxi com hortelã)
Chá gelado;
Mini Sanduíches – 03 tipos, sendo 01 integral light;
2 tipos de bolo;
Pão de queijo;
2 tipos de doces;
Mini quiches;
Frutas laminadas ou salada de frutas.

R\$ 24,00 por pessoa . Servido para o mínimo de 10 pessoas.

Itens adicionais

Servido para até 10 pessoas

Garrafa de café (1800 ml) R\$ 19,00
Garrafa de leite (1800 ml) R\$ 19,00
Garrafa de água quente para chá (1800 ml) R\$ 13,00
Garrafa de chocolate quente ou frio (1800 ml) R\$ 21,00
Jarra de suco natural R\$ 25,00
Refrigerante em lata R\$ 4,50
Garrafa de água mineral com ou sem gás (garrafa pet 330ml) R\$ 4,00
Água de Coco (jarra) R\$ 27,00
Energético R\$ 14,00
Chá gelado R\$ 16,00
Petit four doce (bandeja com 250 gramas) R\$ 26,00
Petit four Salgado (bandeja com 200 gramas) R\$ 24,00
Pão de queijo (cesto com 40 unidades) R\$ 40,00
Mini sanduíche no pão integral ou baguete (bandeja com 20 unidades) R\$ 49,00
Pastel folhado salgado (bandeja com 20 unidades) R\$ 45,00
Mini quiches, (bandeja com 20 unidades) R\$ 55,00
Mini Pizzas – (bandeja com 20 unidades) R\$ 49,00
(mussarella, calabreza, parmesão com alho poro, marguerita)
Bolo fatiado com cobertura (prato com 16 pedaços) R\$ 45,00
Frutas da estação (prato com 05 tipos de fruta) R\$ 27,00
Bolo Confeitado (kg) R\$ 83,00
Tortas, tortas mousse e pudins inteiros (01 unidade – 20 cm diâmetro) R\$ 65,00
Salada de Frutas R\$ 25,00

Brunch Floriano

Seleção de chás, café, leite, chocolate e capuccino;

logurte natural;

Cereais;

Crepes com recheios diversos;

Pão de queijo;

Croissants;

Bolos ou Tortas variados – 02 tipos;

Quiche;

Salada de folhas;

Salada de Salmão Marinado

Wafle.

Massa ou Risoto

Queijos variados

Cesta de pães variados

Seleção de antepastos;

Manteiga, geléias, mel e queijo cremoso.

Frutas da estação;

Espumante Salton, refrigerante e suco natural.

R\$ 75,00 por pessoa . Servido para o mínimo de 20 pessoas. Para esta opção será contratado garçon extra pago pelo cliente, R\$ 80,00 (01 garçon para 25 pessoas)

Café da Manhã

Seleção de chás, café e leite, Chocolate em pó;

Buffet de queijos e frios;
Suco natural (02 opções);
Bolos caseiros com coberturas;
Frutas da estação;
Cesta de pães;
Iogurtes sabores variados;
Cereais;
Opções em rechauds quentes (ovos, lingüiça, salsicha, bacon, etc.)
Manteiga, geléias, mel e cream cheese;
R\$ 21,00 por pessoa . (Servido no Restaurante)
R\$ 32,00 por pessoa . (Servido na Sala de Eventos com confirmação de mínimo 30 pessoas).

Buffet FLORIANO

Almoços:

Buffet de entradas e saladas: (exemplos de pratos servidos no buffet)

Folhas diversas
Carpaccio de goiaba com Chutney cebola
Terrine berinjela
Cuzcuz marroquino
Terrine de Ricota com laranja Kin-Kan
Rúcula com tomate seco
Carpaccio de Abacaxi com pimenta rosa
Acelga com molho de manga
Tomate caqui
Buffet de pratos quentes:(exemplos de pratos servidos no buffet)
Salmão grelhado na folha de bananeira
Filé Mignon tricolor
Filé de frango com chips de alho poró
Risoto de champignon e champagne
Quiche de queijos e ervas
Creme de espinafre e nozes
Saint Pierre na cama de manteiga de avelãs e alcaparras
Pernil de Cordeiro ao molho Ferrugem
Cigarrete de Frango com mascarpone e tomate seco
Risoto de endívia e presunto cru
Crepe de Shitake
Palmito recheado na casca

Antepastos:

Cebolinha
Azeitonas
Palmito
Picles

Sobremesas a la carte
(exemplos de sobremesas):

Ganache de chocolate meio amargo com sorvete de creme
Mousse de queijos com calda de goiaba

Duas bebidas (Água, Suco ou Refrigerante);
Café expresso.

Almoço:

R\$ 52,50 por pessoa. Servido no Restaurante Floriano

Jantares: (exemplo)

Entrada;

Á La Carte:

Quiche de mussarella de búfala e tomate seco

Medalhão filé ao molho e ervas finas

Risotto de alcachofra e açafraão

Sobremesa;

Uma bebida (Água, Suco ou Refrigerante);

Café expresso.

Jantar:

R\$ 71,00 por pessoa. Servido no Restaurante Floriano

Obs. Temos diversas opções de jantares para atender o cliente. Consulte-nos

Coquetel

Opção 01 - 06 Canapés dentre doces e salgados
R\$ 32,00 por pessoa. Duração de 02 horas;
Demais horas 25% de desconto

Opção 02 - 08 canapés salgados & 02 doces
R\$41,00 por pessoa. Duração de 02 horas;
Demais horas 25% de desconto

Opções de Canapés frios

Wrap de bresaola, e rúcula selvagem;
Trouxinha de alho poró;
Tar Tar de salmão;
Mini carpaccio de carne com alcaparras e parmesão;
Canapé de salmão defumado;

Opções de Quentes

Mini pastel folhado de mussarela de búfala e tomate seco;
Mini folhado de presunto e queijo;
Mini Salgadinhos;
Mini Quiche;
Strudel (maçã com canela, banana)
Mini bolinhos de queijo;
Vaul au Vent queijo brie e damasco;
Mini pizza

Open Bar

Open Bar 01:

Água com e sem gás, refrigerantes, coquetel de frutas sem álcool e suco de laranja.

R\$ 20,00 por pessoa . Duração de 02 horas;

Demais horas 25% de desconto

Open Bar 02:

Água com e sem gás, refrigerantes, coquetel de frutas sem álcool, suco de laranja, cerveja nacional.

R\$ 29,00 por pessoa. Duração de 02 horas;

Demais horas 25% de desconto

Open Bar 03:

Água com e sem gás, refrigerantes, coquetel de frutas sem álcool e suco de laranja, cerveja nacional, caipiroska, vinho tinto e branco nacional.

R\$ 70,00 por pessoa. Duração de 02 horas;

Demais horas 25% de desconto

Open Bar 04:

Água com e sem gás, refrigerantes, coquetel de frutas sem álcool e suco de laranja, cerveja nacional, vinho tinto e branco nacional ou espumante, whisky importado.

R\$ 55,00 por pessoa . Duração de 02 horas;

Demais horas 25% de desconto

Opções de Drinks para Open Bar

Drinks

Consultar nossa carta de drinks

Opções para Open Bar – Garrafa

Whisky's

- Whisky's 08 anos Red Label R\$ 150,00
- Whisky's 12 anos Black Label R\$ 197,00

Vinhos

Consulte - nos

Taxa de Serviços:

Rolha Vinho R\$ 20,00

Rolha Champagne R\$ 20,00

Rolha Whisky R\$ 25,00

Taças R\$ 15,00

Balde de Gelo R\$ 15,00

Garçon Extra R\$ 120,00

Observações importantes:

- Serviços cobrados por número de pessoas garantido, *servidos no mínimo para 10 Pessoas.*
- Cancelamento de outras opções do cardápio consultar a Gerência do Restaurante com antecedência de 72 horas.
- Duração do coffee break 20 minutos.