

**JANTAR CHURRASCO (PISCINA)
OPÇÃO I**

ENTRADA SALADAS

ALFACE CRESPA
ALFACE AMERIANA
TOMATES LAMINADOS
SALADA COLIS LAW
SALADA MAIONESE DE BATATA

GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO
ARROZ CARRETEIRO
FAROFÁ
PÃO DE ALHO

CARNES

MAMINHA
PICANHA
ASINHA DE FRANGO
LINGUIÇA TOSCANA

MOLHOS

MOLHO VINAGRETE
MOLHO CHIMICHURRI

SOBREMESA

PUDIM DE LEITE
MINI MOUSSE DE LIMÃO
FRUTAS LAMINADAS

**VALOR R\$ 78,00 POR PAX (SERVIÇO PARA 2 HORAS)
CORTESIA DE ALUGUEL DE ESPAÇO
NÃO INCLUI BEBIDAS**

**JANTAR PEGORARO CHURRASCO (PISCINA)
OPÇÃO II**

ENTRADA SALADAS

ALFACE CRESPA E ALFACE AMERIANA
TOMATES LAMINADOS
SALADA COLIS LAW
SALADA MAIONESE DA BATATA
MOLHO VINAGRETE

GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO
ARROZ CARRETEIRO
FAROFÁ
PÃO DE ALHO

CARNES

COSTELA
MAMINHA
PICANHA
AZINHA DE FRANGO
LINGUIÇA TOSCANA
BISTECA BOVINA

MOLHOS

MOLHO VINAGRETE
MOLHO CHIMICHURRI

SOBREMESA

PUDIM DE LEITE
MINI MOUSSE DE LIMÃO
FRUTA LAMINADAS

**VALOR R\$ 108,00 POR PAX (SERVIÇO PARA 2 HORAS)
CORTESIA DE ALUGUEL DE ESPAÇO E MÚSICA AO VIVO
NÃO INCLUI BEBIDAS**

CARDÁPIO SUGESTÃO DO CHEF OPÇÃO I

ENTRADA FOLHAS

Alface Crespa, Alface Roxa, Agrião

SALADAS SIMPLES

Pepino Temperado com Vinagrete e Azeite de Ervas

Cenoura em tiras com salame e Aroma de Hortelã

Tomate em Laminas e Pétalas

SALADAS COMPOSTAS

Salada Waldorf

Salada de Grão de Bico com Presunto ao Perfume de Manjericão

GUARNIÇÕES

Arroz Branco

Arroz Birubiru (Bacon, Ovos, Batata Palha, e Salsinha Picada)

Legumes Salteado na Manteiga de Ervas

Batatas em Canoas ao Forno ao perfume de ervas finas

MASSA

Massa Espaguete ao molho Quatro Queijos

RISOTO

Risoto de Abobora Cabotia

PROTÉINAS

Mini Bife de Chorizo ao Molho Chimichurri

Escalope de Frango Grelhado ao Molho de Alecrim

Filet de Tilapia Grelhada ao Citron (Manteiga, Alcaparras, Limão, Salsinha)

SOBREMESA

Manja de Coco com Calda de Ameixa, Pudim de Leite, Mousse de Limão, Torta de Chocolate, Torta de Morango, Mini

Torta Diet de Frutas Tropicais, Frutas Laminadas

R\$ 65,00 por pessoa. Bebidas não inclusas.

ou

R\$ 80,00 por pessoa com (Água, suco ou refrigerante serviço volante).

Serviços de almoço ou jantar.

Mínimo de 30 pessoas.

Em caso de número inferior, favor consultar.

Almoços e jantares possuem duas horas de serviço de alimentação, a serem definidas no período de:

- Almoço das 12h00 às 15h00 / Jantar das 19h00 às 22h30.

O Buffet do Chef é servido no Restaurante Frontier e não é um serviço privativo.

Reservas de áreas somente com autorização da Coordenação de Eventos. Qualquer mudança de horário precisa ser avisada com 48 horas de antecedência.

Para execução do Buffet do Chef fora do Restaurante Frontier será cobrado uma taxa de deslocamento de R\$ 25,00 por pessoa.

Após às 22h30, será cobrado valor adicional.

CARDÁPIO SUGESTÃO DO CHEF OPÇÃO II

ENTRADA FOLHAS

Alface Crespa, Alface Americana, Rúcula

SALADAS SIMPLES

Rabanete com Moiashi, Temperado com Azeite de Tomilho
Abobrinha ao Forno com Açafrão e Laminas de Alho Tostado
Laminas de Tomate ao Pesto de Rúcula

SALADAS COMPOSTAS

Maionese de Batata com Frios
Salada de Lentilhas com Presunto e Brunoise de Pimentões
Salada de Massa Penne com Tomate Seco e Rúcula

GUARNIÇÕES

Arroz Branco
Arroz a Primavera (Cenoura, Presunto, Ervilha, Salsinha)
Vegetais Grelhado (Cebola, Berinjela, Pimentões, Cenoura)
Batata Gratinada aos Quatro Queijos

MASSA

Penne ao Pesto de Ervas Finas e Manjeriço

RISOTO

Risoto Milanês (Arroz Arbóreo, Açafrão, Tomate Cereja, e Queijo)

PROTEÍNAS

Confint de Carne com Aroma de Sálvia e Manjeriço
Strogonof de Frango Servido Com Batata Palha
Moqueca Capixaba

SOBREMESA

Pudim de Pão, Mousse de Maracujá, Torta Dois Amores, Mousse de Goiaba
Mine Torta Diet de Maçã, Doce de Banana, Frutas Laminadas

R\$ 65,00 por pessoa. Bebidas não inclusas.

ou

R\$ 80,00 por pessoa com (Água, suco ou refrigerante serviço volante).

Serviços de almoço ou jantar.

Mínimo de 30 pessoas.

Em caso de número inferior, favor consultar.

Almoços e jantares possuem duas horas de serviço de alimentação, a serem definidas no período de:

- Almoço das 12h00 às 15h00 / Jantar das 19h00 às 22h30.

O Buffet do Chef é servido no Restaurante Frontier e não é um serviço privativo.

Reservas de áreas somente com autorização da Coordenação de Eventos. Qualquer mudança de horário precisa ser avisada com 48 horas de antecedência.

Para execução do Buffet do Chef fora do Restaurante Frontier será cobrado uma taxa de deslocamento de R\$ 25,00 por pessoa.

Após às 22h30, será cobrado valor adicional.

CARDÁPIO SUGESTÃO DO CHEF OPÇÃO III

ENTRADA FOLHAS

Alface Roxa, Alface Crespa, Alface Americana

SALADAS SIMPLES

Caponata de Legumes, com Pesto de Rúcula e Parmesão

Beterraba Cozida em Laminas

Tomate em Fatiado

SALADAS COMPOSTAS

Salada de Abobora com Palmito e Azeite

Salada de Batata Baroa com Queijo Branco com Agrião

GUARNIÇÕES

Arroz Branco

Arroz Sete Grãos Com Brócolis

Batata Salté

Legumes Escalfado ao Aroma de Ervas do Campo

MASSA

Talharim ao Molho Napolitano

RISOTO

Risoto de Limão Siciliano

PROTEÍNAS

Contra Filet Grelhado ao Molho Malbec

Sobrecoxa grelhada, servida com Laminas de Alho Cebola Roxa e Alho Poró

File de Pescada Grelhada Com Manteiga de Camarão

SOBREMESA

Pudim de Leite, Torta de Doce de Leite, Mousse de Morango, Flam de Maracuja, Doce de Abacaxi, Mousse Diet de Goiaba, Frutas Laminadas

R\$ 65,00 por pessoa. Bebidas não inclusas.

ou

R\$ 80,00 por pessoa com (Água, suco ou refrigerante serviço volante).

Serviços de almoço ou jantar.

Mínimo de 30 pessoas.

Em caso de número inferior, favor consultar.

Almoços e jantares possuem duas horas de serviço de alimentação, a serem definidas no período de:

- Almoço das 12h00 às 15h00 / Jantar das 19h00 às 22h30.

O Buffet do Chef é servido no Restaurante Frontier e não é um serviço privativo.

Reservas de áreas somente com autorização da Coordenação de Eventos. Qualquer mudança de horário precisa ser avisada com 48 horas de antecedência.

Para execução do Buffet do Chef fora do Restaurante Frontier será cobrado uma taxa de deslocamento de R\$ 25,00 por pessoa.

Após às 22h30, será cobrado valor adicional.

CARDÁPIO SUGESTÃO DO CHEF OPÇÃO IV

ENTRADA FOLHAS

Alface Crespa, Alface Roxa, Rúcula, Agrião

SALADAS SIMPLES

Cebola Assada com Açafrão e Azeite Temperada com Pesto de Ervas e Parmesão

Salada de Pepino com Morangos e Iogurte Natural

Laminas de Tomate com Pesto de Manjericão

SALADAS COMPOSTAS

Salada de Tomate Cereja com Queijo Branco e Rúcula

Salada de Berinjela maçã e Abacaxi assados, com Canela

QUEIJOS E FRIOS

GUARNIÇÕES

Arroz Branco

Arroz agrega (Presunto, Uvas Passas, Cenoura, e Salsinha Picada)

Purê à Pantaneira (Batata e Cabotia Gratinado com Queijo)

Seleta de Legumes da Horta

MASSA

Talharim ao Molho Matriciana (Bacon, Alho, Berinjela, Molho de Tomate, Manjericão)

RISOTO

Risoto de Pera Assada com Gorgonzola

PROTEÍNAS

Filé Mignon Molho Bourguignonne (Bacon, Cenoura, Cebola Cristal, Champignon e Salsinha)

Filet de Frango Grelhado com Cebola Caramelizada

File de Salão grelhada ao Molho de Cítrico

SOBREMESA

Cake de Maracujá, Pudim de Leite, Mousse de Chocolate, Cheese Cake de Ricota com Calda de Goiabada, Torta

Floresta Negra, Trilogia de Mousses (Limão, Maracuja, Morango)

Flam Diet de Abacaxi, Frutas Laminadas

R\$ 85,00 por pessoa. Bebidas não inclusas.

ou

R\$ 100,00 por pessoa com (Água, suco ou refrigerante serviço volante).

Serviços de almoço ou jantar.

Mínimo de 30 pessoas.

Em caso de número inferior, favor consultar.

Almoços e jantares possuem duas horas de serviço de alimentação, a serem definidas no período de:

- Almoço das 12h00 às 15h00 / Jantar das 19h00 às 22h30.

O Buffet do Chef é servido no Restaurante Frontier e não é um serviço privativo.

Reservas de áreas somente com autorização da Coordenação de Eventos. Qualquer mudança de horário precisa ser avisada com 48 horas de antecedência.

Para execução do Buffet do Chef fora do Restaurante Frontier será cobrado uma taxa de deslocamento de R\$ 25,00 por pessoa.

Após às 22h30, será cobrado valor adicional.

COQUETÉIS

OPÇÕES I

CANAPÉS QUENTES

Escondidinho de carne seca servido individual
Risoto de tomate seco e rúcula
Coxinha de frango servida ao molho de alho e iogurte natural
Mini Risoles de Queijo e Presunto

CANAPÉS FRIOS

Mini Torrada de Pão Branco com Mousse de Peito de Perú
Mini Torrada com Mousse de Queijo e Ervas
Mini Brochete de Tomate Cereja e Queijo Branco

CANAPÉS DOCE

Mini Tartelete de Limão Siciliano

Valor 72,00 Por Pessoa

OPÇÕES II

CANAPÉS QUENTES

Risoto de abobora com Camarão
Mini Quiche de Alho Poró (Servido Volante)
Queijo em Cubos Temperado com Salame (Servido Volante)
Mini Brochete de Carne Com Pimentões (Servido Volante)

CANAPÉS FRIOS

Cubos de Melão em Volto de Salame Italiano
Ceviche de peixe branco ao leite de coco Servido em Copo Chote
Mini Torrada com Mousse de Gorgonzola

CANAPÉS DOCE

Mini Tartelete com Mousse de Chocolate

Valor 85,00 Por Pessoa

CARDÁPIO BANDEJAS EM SALAS

Opções	Valor por Bandeja 25 Unidades	Valor por Bandeja 50 Unidades
Pão de Queijo	R\$28,00	R\$48,00
Pastel Assado (Carne, Frango ou Presunto e Queijo)	R\$38,00	R\$65,00
Esfirra (Carne, Frango ou Presunto e Queijo)	R\$38,00	R\$65,00
Croissant diversos recheios*	R\$42,00	R\$68,00
Enroladinho diversos recheios*	R\$42,00	R\$68,00
Folhado Salgado diversos recheios*	R\$46,00	R\$72,00
Sonhos (Goiabada, Creme, Chocolate ou Doce de Leite)	R\$28,00	R\$48,00
Carolinas (Creme, Doce de Leite ou Chocolate)	R\$28,00	R\$48,00
Croissant (Goiabada, Chocolate, Coco ou Romeu e Julieta)	R\$42,00	R\$68,00
Enroladinho (Chocolate, Doce de leite ou Goiabada)	R\$42,00	R\$68,00
Folhados (Goiabada, Creme ou Chocolate)	R\$46,00	R\$72,00
Petit Four (1 quilo)	R\$38,00	R\$70,00
Espetinho de Frutas	R\$35,00	R\$68,00

Salgados diversos recheios: Calabresa, Frango, Queijo, Presunto e Queijo ou Salsicha.

BEBIDAS SERVIÇO DE SALA / ESTANDES / CAMARINS

Bebidas	Valor por Unidade
Água de copo (200ml)	R\$2,90
Água mineral (510 ml) (Com gás ou Sem gás)	R\$5,50
Refrigerante lata diversos	R\$7,50
Cerveja Nacional em lata (Brahma e Skol)	R\$9,00
Térmica de Café	R\$32,00
Térmica de Chá (Seleção de chás)	R\$32,00
Térmica de Leite	R\$32,00
Jarra de suco 1,5l (diversos)	R\$35,00
Galão de Água Mineral (20L)	R\$85,00

COFFEE BREAK

mínimo 20 pessoas

OPÇÃO I

Café, chá, leite e 01 tipo de suco de fruta
02 Tipos de bolos
Pão de queijo
Salada de frutas ou Frutas da estação em cubos
Fingers Sanduiche Frio

R\$ 25,00 por pessoa/por vez servida

OPÇÃO II

Café, chá, chocolate quente, leite e 02 tipos de suco de frutas.
02 Tipos de bolo
01 Tipo de folhado doce
01 Tipo de folhado salgado
Fingers sanduíches
Pão de Queijo
Salada de Frutas

R\$ 33,00 por pessoa/por vez servida

OPÇÃO III

Café, chá, chocolate quente, leite e 03 tipos de suco de frutas
03 Tipos de bolo
02 Tipo de folhado doce
02 Tipos de folhado salgado
Fingers sanduíches
Pão de Queijo
Mini empanada de carne com azeitona
Mini pizza (sabores variados)
Frutas da estação em cubos

R\$ 46,00 por pessoa/por vez servida

Duração dos serviços: 30 minutos

Quantidade mínima de 30 pessoas - para um número inferior a 30 pessoas sugerimos o serviço por bandeja. Consulte.

Verificar a composição por dia, manhã e tarde.

PACOTES DE BEBIDAS

Opções de pacote de bebidas em serviço “Open Bar” - bebidas sem quantidade limitada por pessoa com duração de 01 (uma) hora.

SUGESTÃO I

Água Mineral, Refrigerante e Suco de Frutas.

R\$ 24,00 por pessoa / Hora Adicional R\$ 13,00 por pessoa

SUGESTÃO II

Água Mineral, Refrigerante, Suco de Frutas, Cervejas nacionais.

R\$ 36,00 por pessoa / Hora Adicional R\$ 18,00 por pessoa.

SUGESTÃO III

Água Mineral, Refrigerante, Suco de Frutas, Cervejas nacionais, Caipirinhas com Cachaça de limão.

Frutas adicionais: kiwi, morango, abacaxi, melancia ou maracujá.

R\$ 40,00 por pessoa / Hora Adicional R\$ 20,00 por pessoa.

Fruta Adicional R\$ 6,00 por pessoa.

SUGESTÃO IV

Água Mineral, Refrigerante, Suco de Frutas, Cervejas nacionais, Caipirinhas com Vodka nacional de limão ou morango.

Frutas adicionais: kiwi, abacaxi, melancia ou maracujá.

R\$ 48,00 por pessoa / Hora Adicional R\$ 28,00 por pessoa.

Fruta Adicional R\$ 6,00 por pessoa.

SUGESTÃO VI

Água Mineral, Refrigerante, Suco de Frutas, Cervejas nacionais, Vinho Importado Branco e Tinto.

R\$ 56,00 por pessoa / Hora Adicional R\$ 26,00 por pessoa.

SUGESTÃO VII

Água Mineral, Refrigerante, Suco de Frutas, Cervejas nacionais,

Vinho Importado Branco e Tinto, Whisky 08 anos.

R\$ 59,00 por pessoa / Hora Adicional R\$ 29,00 por pessoa.

Será concedido desconto de 50% a cada hora adicional após o termino do horário do serviço.

Taxa de Rolha: será cobrado R\$ 55,00 por garrafa aberta para whisky, vinho ou espumante trazidos pela cliente.

Para pacotes que incluem vinhos (brancos, tintos e espumantes) a escolha dos rótulos será determinada pelo Hotel.

Para solicitações de compra de vinhos e/ou espumantes específicos, determinados pelo cliente, serão cobradas todas as garrafas compradas, consumidas ou não.

Mínimo de 30 pessoas para todas as opções de bebidas que acompanham as refeições.

Em caso de número inferior, será considerada a cobrança de 30 pessoas.