

Sorital 1

Serviço de Sala (cobrado conforme consumo)

Opção	Descrição	Valor unitário
()	Copo de água (200ml)	R\$ 2,90 + 10% taxa
()	Garrafa de água com ou sem gás (330ml)	R\$ 5,90 + 10% taxa
()	Garrafa de café	R\$ 26,50+ 10% taxa
()	Garrafa de leite	R\$ 26,50 + 10% taxa
()	Bandeja de petit four doces ou salgados (40 unidades)	R\$ 42,00+ 10% taxa
()	Cesta de pão de queijo (40 unidades)	R\$ 52,00+ 10% taxa
()	Refrigerante Jarra2L	R\$ 33,00+ 10% taxa
()	Garrafa de Água + saches de Chás variados1,8L	R\$ 30,00+ 10% taxa
()	Jarra de Suco2L	R\$ 36,00+ 10% taxa
()	Prato de bolo1Kg	R\$ 48,00+ 10% taxa
()	Cestas de Mini Sanduíche - 40 unid.	R\$ 58,00+ 10% taxa
()	01 tipo de Salgado (coxinha/ Croissant/Rissolle/ Mini Empada)1kg - 40 unid.	R\$ 58,00+ 10% taxa
()	Broa de Fubá750g	R\$ 52,00+ 10% taxa
()	Palito de Frutas 30 unid.	R\$ 48,00+ 10% taxa

- ❖ Para outras opções, favor entrar em contato com nossa equipe.
- ❖ Será acrescida a taxa de 10% pelo serviço de Alimentos e Bebidas;

Serviço de frigobar

Opção	Descrição	Valor unitário
()	Garrafa de água (330ml)	R\$ 5,90 + 10% taxa
()	Refrigerante lata	R\$ 5,90 + 10% taxa
()	Suco lata	R\$ 6,50 + 10% taxa
()	Cerveja lata	R\$ 7,00 + 10% taxa

Coquetel:(Contratação mínima de 30 pax e com encerramento no máximo as 00:00)

Duração	Descrição	Valor por pessoa
() 2h	Opção 1:	R\$34,00 + 10% taxa
() 3 h	02 tipos de canapés, 02 tipos de salgados fritos e 02 tipos de salgados assados.	R\$39,00 + 10% taxa
() 2 h	Opção 2:	R\$42,00 + 10% taxa
() 3 h	02 tipos de canapés, 03 tipos de salgados fritos, 03 tipos de salgados assados e 01 grelhado.	R\$46,00 + 10% taxa
() 2 h	Opção 3:	R\$52,00 + 10% taxa
() 3 h	02 tipos de canapés, 04 tipos de salgados fritos, 04 tipos de salgados assados e 02 tipos de grelhados.	R\$58,00 + 10% taxa

Caso o cliente deseje um coquetel temático temos a opção de cardápio Japonês. Entre em contato com o setor de eventos para solicitar opções. Será acrescida a taxa de 10% pelo serviço de Alimentos e Bebidas.

Opções de Canapés:	
()	Canapés de atum
()	Canapés caprese
()	Canapés cream cheese com tomate seco
()	Canapés de pasta de berinjela
()	Canapés de azeitonas pretas
Opções de Salgados (assados)	
()	Mini pastel assado com camarão
()	Mini pastel assado com shitake e queijo
()	Mini empada de palmito
()	Mini quiche de alho-poró
()	Mini quiche de bacalhau
()	Mini quiche lorraine
()	Mini quiche gorgonzola
()	Mini folhado de frango
Opções de grelhados	
()	Mini medalhão de frango ao molho rosé
()	Espeto de salmão ao molho shoyu
()	Agrilet de filé com bacon no molho madeira
()	Espetinho de lombo com abacaxi
()	Isca de peixe ao molho tártaro
()	Espetinho de frango ao molho de manga
Opções de salgados (fritos)	
()	Mini delícia napolitana
()	Bombons de aipim com carne seca e catupiry
()	Pasteizinhos fritos de alho poró
()	Pasteizinhos fritos com palmito
()	Pasteizinhos fritos com queijo
()	Croquete de camarão
()	Bolinho de bacalhau

OPÇÕES DE PRATOS QUENTES	
()	Penne Alla Caprese (molho de tomate, mussarela de búfala e manjericão) – R\$ 18,50 + 10% (taxa de serviço).
()	Penne Allá rigate (molho de queijos, passas e frango desfiado) – R\$ 21,50 + 10% (taxa de serviço).

Finger-Food (Montagem mínima de 30 pessoas)

Opção	Descrição	Valor por pessoa
()	OPÇÃO 01 02 tipos de canapés, 02 tipos de salgados fritos e 02 tipos de salgados assados.	R\$26,00 +10% taxas
()	OPÇÃO 02 03 tipos de canapés, 03 tipos de salgados fritos 03 tipos de salgados assados e 01 grelhado.	R\$32,00 +10% taxas
()	OPÇÃO 03 03 tipos de canapés, 04 tipos de salgados fritos, 04 tipos de salgados assados, 02 tipos de grelhados.	R\$39,00 +10% taxas

--	--	--

- ❖ Para opções diferenciadas, favor entrar em contato para o envio de nossas sugestões.
- ❖ Alterações de alimentos e bebidas com 48 horas de antecedência.
- ❖ Para efeito de cobrança será cobrado o mínimo contratado. O comparecimento de um número inferior não implica em redução de cobrança. Caso o número ultrapasse o contratado o adicional será cobrado.

Opções de Canapés:	
()	Canapés de atum
()	Canapés caprese
()	Canapés cream cheese com tomate seco
()	Canapés de pasta de berinjela
()	Canapés de azeitonas pretas
Opções de Salgados (assados)	
()	Mini pastel assado com camarão
()	Mini pastel assado com shitake e queijo
()	Mini empada de palmito
()	Mini quiche de alho-poró
Opções de grelhados	
()	Mini medalhão de frango ao molho rosé
()	Espeto de salmão ao molho shoyu
()	Agrilet de filé com bacon no molho madeira
()	Espetinho de lombo com abacaxi
()	Isca de peixe ao molho tártaro
()	Espetinho de frango ao molho de manga
Opções de salgados (fritos)	
()	Mini delicia napolitana

()	Bombons de aipim com carne seca e catupiry
()	Pasteizinhos fritos de alho poró
()	Pasteizinhos fritos com palmito
()	Pasteizinhos fritos com queijo
()	Croquete de camarão
()	Bolinho de bacalhau

OPÇÕES DE PRATOS QUENTES	
()	Penne Alla Caprese (molho de tomate, mussarela de búfala e manjeriçã) – R\$ 18,50 + 10% (taxa de serviço).
()	Penne Allá rigate (molho de queijos, passas e frango desfiado) – R\$ 21,50 + 10% (taxa de serviço).

Pacote de bebidas para Coquetel: (Contratação mínima de 30 pax e com encerramento no máximo as 00:00)

() Opção 01	Duração + Valores	
Água, refrigerante, suco de frutas	()	01 horas - R\$ 17,50+ 10% por pessoa
	()	02 horas - R\$ 21,00+ 10% por pessoa
	()	03 horas - R\$ 25,00+ 10% por pessoa

() Opção 02	Duração + Valores	
Água, refrigerante, suco de frutas, cerveja.	()	01 horas - R\$ 32,00 + 10% por pessoa
	()	02 horas - R\$ 38,00+ 10% por pessoa
	()	03 horas - R\$ 42,00+ 10% por pessoa

() Opção 03	Duração + Valores	
Água, refrigerante, suco de frutas, cerveja, vinho da casa (branco e tinto).	()	01 horas - R\$ 42,00+ 10% por pessoa
	()	02 horas - R\$ 49,00+ 10% por pessoa
	()	03 horas - R\$ 58,00+ 10% por pessoa

() Opção 04	Duração + Valores	
Água, refrigerante, suco de frutas, cerveja, vinho da casa (branco e tinto) e espumante nacional	()	01 horas - R\$ 49,00+ 10% por pessoa
	()	02 horas - R\$ 58,00+ 10% por pessoa
	()	03 horas - R\$ 66,00+ 10% por pessoa

() Opção 05	Duração + Valores	
Água, refrigerante, suco de frutas, cerveja, vinho da casa (branco e tinto), espumante nacional e Whisky 08 anos	()	01 horas - R\$ 62,00+ 10% por pessoa
	()	02 horas - R\$ 73,00+ 10% por pessoa
	()	03 horas - R\$ 84,00+ 10% por pessoa

❖ Vinhos brancos, tintos e espumantes a escolher em sugestão repassada pelo nosso restaurante. Whisky Jhonie Walker ou White Horse.

Rodízio de Pizza: (Contratação mínima de 30 pax e com encerramento no máximo as 00:00) – SOMENTE APÓS 19h00

()	OPÇÃO 01- ESCOLHENDO 04 TIPOS DE PIZZA	() 02 horas de duração R\$ 39,00 + 10% (taxa de serviço)
()	OPÇÃO 02- ESCOLHENDO 06 TIPOS DE PIZZA	() 03 horas de duração R\$ 47,00 + 10% (taxa de serviço)

()	Mussarela (Mussarela e molho de tomate).
()	Quatro Queijos (Mussarela, provolone, requeijão e parmesão).
()	Calabresa (Mussarela, calabresa e cebola).
()	Italianíssima (Mussarela, lombo, milho e requeijão).
()	À moda do pizzaiolo (Mussarela, atum, milho e bacon).
()	Americana (Mussarela, calabresa, presunto, milho e bacon).
()	Escarola (Mussarela escarola e bacon em fatias).
()	Atum (Mussarela atum em pedaços e cebola).
()	Vegetariana (Escarola, brócolis, palmito, ervilha, milho e requeijão).
()	Siciliana (Mussarela, champignon e bacon picado).
()	Frango com Requeijão (Mussarela, frango, milho verde e requeijão).
()	Mexicana(Calabresa, pimenta vermelha, mussarela manjericão e parmesão ralado).
()	Banana (mussarela, banana, leite condensado e canela)

Sotital 2

ALIMENTOS E BEBIDAS

Almoço/ Jantar – Sistema Empratado – Servido no restaurante do hotel – até 29 pessoas

Opção	Descrição	Valor por pessoa
()	OPÇÃO 01 Entrada (pães italianos, pasta de queijo e manteiga), salada empratada a mota do chef. Prato principal Sobremesa (frutas da estação e creme Papaya) Bebidas não alcoólicas (água, refrigerante e suco natural).	R\$54,00 +10% taxas
	ESCALOPE DE FILET SERVIDO COM ARROZ PIEMONTE MEDALHÃO DE FRANGO AO MOLHO DE LARANJA SERVIDO COM MOUSSELINE DE BATATA. PENNE CAPRESE AO MOLHO DE TOMATE, MUSSARELA DE BÚFALA, E MANJERICÃO.	
	STROGONOFF DE FILET COM ARROZ BRANCO E BATATA PALHA. FILET DE PEITO DE FRANGO GRELHADO SERVIDO COM ARROZ CAIPIRA. ESPAGUETE A CARBONARA.	
	ESCALOPE DE FILET GRELHADO SERVIDO COM MOUSSELINE DE BAROA SOBRECOXA RECHEADA ASSADA, AO MOLHO DE MOSTARDA SERVIDA COM ARROZ DE BRÓCOLIS. FETUCCINE AOS QUATRO QUEIJOS	
	FILET MIGNON GRELHADO AO MOLHO MADEIRA SERVIDO COM ARROZ BRANCO E FRITAS FILET DE FRANGO EMPANADO COM ARROZ A GREGA PENNE AO MOLHO DE TOMATE E BACON	
	ISCAS DE FILET COM PAPRICA (PICANTE) SERVIDO COM ARROZ BRANCO E BATATAS CORADAS Lombo Suino ao molho barbecue servido com arroz branco e farofa de ovos Linguini ao molho pomodoro	

Opção	Descrição	Valor por pessoa
()	OPÇÃO 02 Entrada (pães italianos, pasta de queijo e manteiga), salada empratada a mota do chef. Prato principal Sobremesa (frutas da estação e mousse de chocolate) Bebidas não alcoólicas (água, refrigerante e suco natural).	R\$63,00 +10% taxas
	PAILLARD DE FILÉ MIGNON GRELHADO COM ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE E BROCOLIS GALETO GRELHADO COM PIMENTA DO REINO SERVIDO COM ARROZ CAIPIRA RISOTO DE FUNGHI PREPARADO COM FUNGHI SECHI E VINHO TINTO.	
	ESCALOPE DE FILET AO MOLHO MADEIRA COM ARROZ BRANCO E MOUSSELINE DE BATATA Lombo Suino ao molho de alho servido com arroz branco e tutu PENNE AO MOLHO PARISIENSE (FRANGO DESFIADO, PRESUNTO, ERVILHA E MOLHO BRANCO).	
	STEAK DE FILE AO MOLHO DE CHAMPIGNON SERVIDO COM ARROZ DE ALHO PORÓ. FILET DE TILÁPIA GRELHADA, AO MOLHO DE LIMÃO SERVIDA COM BATATA SOUTÉ. FETUCCINE AO MOLHO PESTO DE MANJERICÃO.	
	FILET AO VINHO TINTO E CHAMPIGNON SERVIDO COM BATATA ROSTI BROCHETE DE FRANGO SERVIDO COM ARROZ COM RUCULA E TOMATE SECO. PENNE ALLA VODKA	
	FILET MIGNON GRELHADO NA MANTEIGA E SÁLVIA SERVIDO COM MOUSSELINE DE BATATAS FILET DE LINGUADO AO MOLHO DE ERVAS SERVIDO COM ARROZ COM BRÓCOLIS	

	LINGUINI AO MOLHO DE ALHO PORÓ PASSAS E PARMESÃO
--	--

Opção	Descrição	Valor por pessoa
()	OPÇÃO 03 Entrada (pães italianos, pasta de queijo e manteiga), salada empratada a mota do chef. Prato principal Sobremesa (torta de limão e mousse de chocolate) Bebidas não alcoólicas (água, refrigerante e suco natural).	R\$76,00 + 10% taxas
	MEDALHOES DE FILET COM BACON E MUSSARELA DE BÚFALA SERVIDO COM ARROZ PIEMONTÊS. SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, SERVIDO COM RISOTO DE BRÓCOLIS. FETUCCINE COM CAMARÃO CINZA FLAMBADO AO VINHO COM MOLHO BRANCO E ABOBRINHA JULIENE.	
	TOURNEDOR COM MOLHO TRES COGUMELOS SERVIDO COM MOUSSELINE DE BAROA. LINGUADO GRELHADO AO MOLHO DE LIMÃO E ERVAS SERVIDO COM ARROZ BRANCO E LEGUMES FARFALLE COM BACALHAU DESFIADO E AZEITONAS E MOLHO BRANCO.	
	CHATEUBRIAND DE FILET AO ALHO E ÓLEO E PIMENTA CALABRESA COM ARROZ DE ALHO PORÓ E BACON. FILET DE TRUTA AO MOLHO DE MARACUJÁ SERVIDA COM ARROZ COM AMÊNDOAS. AGNOLOTTI RECHEADA COM MUSSARELA DE BÚFALA, ESPECIARIAS AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO.	
	FILET MIGNON RECHEADO COM PROVOLONE E SHITAKE SERVIDO COM RISOTO MILANESA. SALMÃO AO MEL SERVIDO COM BATATAS TORNEADAS. RAVIOLI COM RECHEIO DE FUNGHI, RICOTA E PARMESÃO.	
	FILET MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA SERVIDO COM LINGUINI AO PRÓPRIO MOLHO LINGUADO GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS E CAMARÃO MIUDO, SERVIDO COM MOUSSELINE DE BATATA. FETUCCINE AO MOLHO DE ERVAS E LULAS	

- ❖ Para opções diferenciadas, favor entrar em contato para o envio de nossas sugestões.
- ❖ Alterações de alimentos e bebidas com 48 horas de antecedência.
- ❖ Para efeito de cobrança será cobrado o mínimo contratado. O comparecimento de um número inferior não implica em redução de cobrança. Caso o número ultrapasse o contratado o adicional será cobrado.
- ❖ Devido ao nosso atendimento ser aberto ao público em geral (hóspedes e passantes), ressaltamos que, conforme o número de reservas na data do evento, o restaurante se reserva no direito de transformar as opções escolhidas, em serviço de Buffet (livre) completo, inserindo as opções escolhidas acima no referido Buffet e mantendo os mesmos valores de acordo com as opções escolhidas.
- ❖ Até 20 pessoas salada e sobremesas serão empratados. Acima de 20 pessoas serão em buffet.

Buffet – Servido no restaurante –(Contratação mínima de 30 pax e com encerramento no máximo as 00:00)

Opção	Descrição	Valor por pessoa
()	Opção 01 ENTRADA: Mesa fria composta de saladas, molhos frios e uma pasta. PRATOS PRINCIPAIS CARNES: Uma opção de carne vermelha (bovina); Uma opção de carne branca (ave e/ou suína).	R\$54,00 + 10% taxa

	<p>ACOMPANHAMENTOS: Duas guarnições quentes;Uma massa;Dois tipos de arroz;Feijão.</p> <p>SOBREMESAS: Mesa Buffet composta de: Doces, compotas e frutas do dia.</p> <p>BEBIDAS: água, refrigerante e suco natural.</p>	
()	<p>Opção 02</p> <p>ENTRADA: Mesa fria composta de saladas, molhos frios e uma pasta.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS</p> <p>CARNES:</p> <p>Uma opção de carne vermelha (bovina); Uma opção de peixe (água doce e/ou água salgada).</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: Duas guarnições quentes;Uma massa;Dois tipos de arroz;Feijão.</p> <p>SOBREMESAS: Mesa Buffet composta de: Doces, compotas e frutas do dia.</p> <p>BEBIDAS: água, refrigerante e suco natural.</p>	R\$59,00 + 10% taxa
()	<p>Opção 03</p> <p>ENTRADAS: Mesa fria composta de saladas, molhos frios e uma pasta.</p> <p>PRATOS PRINCIPAIS</p> <p>CARNES:</p> <p>Uma opção de carne vermelha (bovina); Uma opção de carne branca (ave e/ou suína). Uma opção de peixe (água doce e/ou água salgada).</p> <p>ACOMPANHAMENTOS: Duas guarnições quentes;Uma massa;Dois tipos de arroz;Feijão.</p> <p>SOBREMESAS: Mesa Buffet composta de: Doces, compotas e frutas do dia.</p> <p>BEBIDAS: água, refrigerante e suco natural.</p>	R\$67,00 + 10% taxa

- ❖ Para opções diferenciadas, favor entrar em contato para o envio de nossas sugestões.
- ❖ Alterações de alimentos e bebidas com 48 horas de antecedência.
- ❖ Para efeito de cobrança será cobrado o mínimo contratado. O comparecimento de um número inferior não implica em redução de cobrança. Caso o número ultrapasse o contratado o adicional será cobrado.

Coffee Break:

HORÁRIO A SER SERVIDO: MANHÃ —H— TARDE —H—

Opção	Descrição	Valor por pessoa
()	<p>Opção 01 – CAFÉ CATUAI</p> <p>Café, suco (01 tipo), bolo, pão de queijo.</p>	R\$ 15,00 + 10%
()	<p>Opção 02 – CAFÉ NOVO MUNDO</p> <p>Café, Leite, suco (01 tipo), bolo, pão de queijo, mini sanduíche.</p>	R\$ 17,00 + 10%
()	<p>Opção 03 – CAFÉ TYPICA</p> <p>Café, Leite, achocolatado em pó, suco (02 tipos), bolo, pão de queijo, mini sanduíche, petit fours.</p>	R\$ 20,00 + 10%
()	<p>Opção 04 – CAFÉ PRAÇA BOURBON</p> <p>Café, leite, achocolatado em pó, 02 tipos de sucos, chás variados (sachê), Pão de queijo, bolo, mini sanduíche, petit fours e espeto de frutas.</p>	R\$ 24,00 + 10%
()	<p>Opção 05 – CAFÉ ROBUSTA</p> <p>Café, leite, achocolatado em pó, 02 tipos de sucos, refrigerante, Chás variados em (sachê), pão de queijo, bolo, mini sanduíche, 01 tipos de salgado (frito ou assado), espeto de frutas e petit fours.</p>	R\$ 30,00 + 10%
()	<p>Opção 06 – CAFÉ MINEIRINHO</p> <p>Café, leite, achocolatado em pó, chás variados em (sachê), 02 tipos de sucos, pão de queijo, broa de fubá, croissant, de queijo com goiabada bolo de cenoura com calda de chocolate, pão de batata com</p>	R\$ 31,50 + 10%

	queijo, mini sanduiche de carne de sol e requeijão.	
()	Opção 07 – CAFÉ LIGHT Café descafeinado, leite desnatado, suco de laranja, suco verde com gengibre, chás variados (sachê), salada de frutas, iogurte natural, sanduíche de pão integral, pão de queijo, cereal de milho sem açúcar.	R\$ 36,00 + 10%
()	Opção 08 – ARÁBICA Café, leite, achocolatado em pó, chás variados (sachê), 02 tipos de suco, refrigerante, torradas, bolo com calda, pão de queijo, croissant, mini salgado (frito ou assado), mini pão de batata, frutas da estação laminada, manteiga, geleia e requeijão em sachê, frios: (blanquet, presunto, queijo minas e Mozzarella), pão de forma, molho de salsicha.	R\$ 44,50 + 10%

- ❖ Para as opções de 01 a 05, é necessário mínimo de 10 pax.
- ❖ **As opções 06 a 08 só poderão ser contratadas para um número mínimo de 30 pax.**
- ❖ Por questões de segurança alimentar, o tempo de exposição do coffee break NÃO poderá ultrapassar **30 (trinta)** minutos.
- ❖ Caso queira acrescentar algum produto nas opções acima, basta consultar a nossa lista complementar.
- ❖ Alterações de alimentos e bebidas com 48 horas de antecedência.
- ❖ Para efeito de cobrança será cobrado o mínimo contratado. O comparecimento de um número inferior não implica em redução de cobrança. Caso o número ultrapasse o contratado o adicional será cobrado.

Serviço de Sala (cobrado conforme consumo)

Opção	Descrição	Valor unitário
()	Copo de água (200ml)	R\$ 2,90 + 10% taxa
()	Garrafa de água com e sem gás - (330ml)	R\$ 5,90 + 10% taxa
()	Galão de água 20 Litros	R\$ 50,00 + 15% taxa
()	Garrafa de café 1,8 L	R\$ 26,50+ 10% taxa
()	Garrafa de leite 1,8 L	R\$ 26,50 + 10% taxa
()	Bandeja de petit four doces ou salgados (40 unidades)	R\$ 42,00+ 10% taxa
()	Cesta de pão de queijo (40 unidades)	R\$ 52,00+ 10% taxa
()	Refrigerante (Jarra) 2 Litros	R\$ 33,00 + 10% taxa
()	Garrafa de água quente + Sachês de Chás variados 1,8 L	R\$ 30,00 + 10% taxa
()	Jarra de Suco Variados 2 Litros	R\$ 36,00 + 10% taxa
()	Prato de Bolo 1 Kg	R\$ 48,00 + 10% taxa
()	Garrafa de leite	R\$ 26,50 + 10% taxa
()	Cestas de Salgados e Mini Sanduíche - (Coxinha/ Croissants/ Rissolé/ Mini Empada) 1KG - 40 unidades	R\$ 58,00+ 10% taxa
()	Broa de Fubá 750g	R\$ 52,00+ 10% taxa
()	Palito de Frutas 30 Unidades	R\$ 48,00+ 10% taxa

- ❖ Para outras opções, favor entrar em contato com nossa equipe.
- ❖ Será acrescida a taxa de 10% pelo serviço de Alimentos e Bebidas;