

GASTRONOMIA

SUGESTÃO DE BRUNCH (Mínimo de 30 pessoas – Serviço de 1h30min)

Saladas:

- Mini salada de feijão fradinho com blanquet de peru;
- Mini salada de mini folhas nobres com rilleti de queijo e massa filo

Frios:

- Presunto de Parma;
- Queijos;
- Peito de peru;
- Presunto cozidos;

Paes:

- Croissant;
- Pao Frances;
- Pao de Queijo;
- Presunto cozidos;

Diversos:

- Manteiga;
- Geléias;
- Cream Cheese;

Pratos quentes:

- Mini quiche lorraine;
- Risoto de carne seca com queijo coalho;
- Torta de massa folhada recheado com frango catupiry;
- Isca de carne ao molho de gorgonzola;
- Mini panqueca vegetariana;

Pratos doces:

- Crepe de morango com calda de chocolate
- Verrine de mousse de maracujá;
- Verrine de mousse de chocolate com crocante de castanha do Pará.

Valor por pessoa: R\$ 70,00

PACOTES DE BEBIDAS (Mínimo de 30 pessoas – Serviço de 1h30min - Para cada hora adicional, será cobrado 45% do valor – Os Rótulos das Bebidas são determinados pelo Hotel)

OPÇÃO 1 - Valor por pessoa: R\$ 55,00

Água Mineral, Refrigerante, Vinho, Whisky

OPÇÃO 2 - Valor por pessoa: R\$ 50,00

Água Mineral, Refrigerante, Cerveja, Vinho ou Espumante

OPÇÃO 3 - Valor por pessoa: R\$ 30,00

Água Mineral, Refrigerante, Suco, Cerveja e Batida (Coco / Maracujá)

OPÇÃO 4 - Valor por pessoa: R\$ 20,00

Água Mineral, Refrigerante e Suco

BEBIDAS COBRADAS AO CONSUMO

Nº	Produto	Valor Unitário
1	REFRIGERANTE LATA	R\$ 6,00
2	AGUA MINERAL (GARRAFA 350 ml) COM E SEM GAS	R\$ 5,00
3	SUCO TAÇA	R\$ 6,00
4	REFRIGERANTE GARRAFA 2 LITROS	R\$ 12,00

5	HEINEKEN LONG NECK	R\$	10,00
6	EISENBAHN LONG NECK	R\$	10,00
7	SKOL GARRAFA 600 ml	R\$	12,00
8	BRAHMA GARRAFA 600 ml	R\$	12,00
9	BOHEMIA GARRAFA 600 ml	R\$	15,00
10	ORIGINAL GARRAFA 600 ml	R\$	15,00
11	JARRA DE SUCO DE LARANJA	R\$	23,00
12	ORIGINAL 600 ml	R\$	14,00
13	JOHNNIE WALKER RED	R\$	230,00
14	JOHNNIE WALKER BLACK	R\$	350,00
15	CHIVAS REGAL OU LOGAN	R\$	350,00
16	PASSPORT	R\$	120,00
17	TEACHER 'S	R\$	120,00
18	SMIRNOFF	R\$	100,00
19	BACARDI	R\$	100,00
20	ABSOLUT	R\$	250,00
21	SKY	R\$	140,00
Espumantes			
22	DE MARSEILLE MOSCATEL /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$	75,00
23	DE MARSEILLE BRUT /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$	75,00
24	NECTAR DE PARIS BRUT / ITÁLIA/TRENTO	R\$	87,00
Vinhos Brancos			
BRASIL			
25	CASA VALDUGA ORIGEM / SERRA GAÚCHA	R\$	94,00
ARGENTINA			
27	VILLA DIAMANTE CHARDONNAY/TORRONTÊS /MENDOZA	R\$	67,00
CHILE			
30	ISLA NEGRA RESERVA SAUVIGNON BLANC / VALE CENTRAL	R\$	73,00
Vinhos Tintos			
CHILE			
35	ALTOS RESERVA- CAB SAUVIGNON /VALE CENTRAL	R\$	78,00
36	TERRANOBLE -CAB. SAUVIGNON / MAULE	R\$	103,00
37	ISLA NEGRA WEST BAY-CARMENERE-CAB SAUVIGNON / VALE CENTRAL	R\$	65,00
38	ISLA NEGRA RESERVA -CARMENERE / VALE CENTRAL	R\$	73,00
ARGENTINA			
40	VILLA DIAMANTE BIVARIETAL CABERNET-MALBC / MENDONZA	R\$	67,00
41	VILLA DIAMANTE RESERVA MALBEC / MENDONZA	R\$	75,00
PORTUGAL			
43	MANZ PENEDO DO LEXIM	R\$	75,00
44	MUROS DE VINHA TINTO	R\$	75,00
45	MANZ PLATONICO	R\$	83,00
46	MANZ DOURO	R\$	110,00
ESPANHA			

47	SOBREMONTÉ TEMPRANILLO / REUS	R\$	69,00
ITÁLIA			
49	TORRE ROMANICA-MOLTEPULCIANO D´ABRUZZO / ABRUZZO	R\$	85,00

TAXA DE ROLHA: (limitado a escolha de 01 opção)

Espumantes e Vinhos - R\$ 30,00
 Destilados - R\$ 50,00
 Chopp em Barril - R\$ 3,00 por litro

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- Taxa de garçom: R\$180,00 - Serviço durante 06 (seis) horas e hora adicional R\$ 30,00.
- Taxa de Maitre: R\$ 290,00 – Serviço durante 08 (oito) horas e hora adicional R\$ 31,00
- Para serviço de coquetel montado em ilhas, 01(um) garçom atende 20 pessoas;
- Para serviço de coquetel volante, 01(um) garçom atende 10 pessoas;
- Para serviço de café da manhã/brunch/almoço/jantar, 01(um) garçom atende 25 pessoas.
- Não trabalhamos com bonificações de bebidas.
- Taxa de Limpeza: R\$ 150,00 – Serviço durante 08 horas e hora adicional R\$ 25,00/cada.

GASTRONOMIA

OPÇÃO 1 (Mínimo de 20 pessoas para buffet – Serviço de 1h30min)

Bebidas: Café, Chá, Leite, Chocolate Quente, Suco de Laranja, Suco de Abacaxi, Suco de Mamão e 02 Tipos de Iogurte
Frutas: Mamão Papaya, Melancia e Abacaxi
Frios: Queijo Prato, Queijo Mussarela, Queijo Branco, Peito de Peru, Presunto
Quentes: Mini Salsicha no Molho, Omelete ou Ovos mexidos
Pães e Bolos - Croissant, Brioches, Folhado Húngaro, Pão Francês, Pão doce, Bolo de Cenoura e Bolo de coco,
Diversos: Manteiga, Geléias, Mel, Cream Cheese e 02 Tipos de Cereais

Valor por pessoa: R\$ 35,00

OPÇÃO 2 (Mínimo de 30 pessoas para buffet – Serviço de 1h30min)

Bebidas: Café, Chá (3 tipos), Leite, Achocolatado, Água Mineral, Chá Gelado, Suco de Laranja, Suco de Mamão
Frutas: Melancia, Mamão, Abacaxi, Banana, Uva, Salada de Frutas Tropical
Seleção de Frios : Presunto, Peito de Peru, Mortadela, Queijo Prato, Queijo Branco
Sanduíche de Metro: Queijo Branco com Patê de Presunto e Tomate
Mini Quiches: Quiche Lorraine e Quiche de Champignon
Matinais: Iogurte de Fruta e Light, Granola e Sucrilhos
Doces: Mini Sonho Recheado de Creme de Baunilha, Broa de milho - Mini croissant de chocolate, Bolo de cenoura -
Cuca de banana – Bolo de Chocolate e Bolo de Coco
Pães: Mini Pão de Leite - Pão Caseiro - Mini Pão Francês
Diversos: Manteiga, Geléias, Mel, Cream Cheese

Valor por pessoa: R\$ 38,00

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- Taxa de garçom: R\$180,00 - Serviço durante 06 (seis) horas e hora adicional R\$ 30,00.
- Taxa de Maitre: R\$ 290,00 – Serviço durante 08 (oito) horas e hora adicional R\$ 31,00
- Para serviço de coquetel montado em ilhas, 01(um) garçom atende 20 pessoas;
- Para serviço de coquetel volante, 01(um) garçom atende 10 pessoas;
- Para serviço de café da manhã/brunch/almoço/jantar, 01(um) garçom atende 25 pessoas.
- Não trabalhamos com bonificações de bebidas.
- Taxa de Limpeza: R\$ 150,00 – Serviço durante 08 horas e hora adicional R\$ 25,00/cada.

GASTRONOMIA

BUFFET DO CHEF (Mínimo de 20 pessoas – Serviço de 2h – Espaço Não Privativo)

BUFFET DO CHEF

04 Tipos de Saladas
03 Tipos de Pratos Quentes
05 Tipos de Guarnições
04 Tipo de Sobremesas

Valor por pessoa: R\$ 52,00

MINI BUFFET DO CHEF

03 Tipos de Saladas
02 Tipos de Pratos Quentes
04 Tipos de Guarnições
02 Tipos de Sobremesas

Valor por pessoa: R\$ 44,00

CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTAR ESPECIAL (Mínimo de 20 pessoas – Serviço de 02h)

OPÇÃO 1

Entradas

Ilha de Sushi

Saladas

Carpaccio de Mignon;
Folhas Nobres (Alface Americana, Rúcula, Agrião, Alface Roxa e Chicória Frizeer);
Salada Arábia (Alface, Cenoura em Rodelas, Beterraba, Grão de Bico e crótons);
Salada Muesli (Banana, Granola, Farelo de Trigo, Iogurte Natural, Fruta da Estação e Maçã Ralada);
Salada de Picles;

Pratos principais

Picanha Grelhada na Manteiga de Estragão;
Salmão ao Molho de Alho Porro;
Frango á Fiorentini;

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Limão Siciliano;
Batata Noissete;
Ravioli de Carne á Parisiense;
Legumes no Vapor;

VALOR POR PESSOA: R\$ 75,00

OPÇÃO 2

Saladas

Salada de Folhas com Tomate Seco e Queijo Mussarela de Búfala;
Salada Caprese;
Envoltini de Berinjela (Ricota com Tomate Seco);
Salada Espanhola (Cubos de Batata, Mini Cenoura, Pimentão 03 Cores; Alface, Ovos Cozido, Milho, Palmito, Frango Desfiado e Creme de Maionese);

Pratos principais

Frango a Kieve (Frango Recheado com Ricota e Espinafre) à Milanese em Cama de Batata Palha;
Filé Mignon ao Molho de Mostarda Dijon;

Filé de peixeà Portuguesa.

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Lagostim com Amêndoa Laminada;
Legumes no Vapor;
Quiche Lorraine;
Talharim ao Funghi;

VALOR POR PESSOA: R\$ 68,00

OPÇÃO 3

Entrada

Queijos Nobres (Gouda, Gorgonzola, Provolone, Brie e Emmental);
Embutidos (Salame italiano, Copa, Peito de peru e presunto);

Saladas

Salada de Tabule de Quinoa;
Carpaccio de Salmão;
Salada de Folhas Nobres (Alface Americana, Rúcula, Agrião, Chicória Frizeer, Radite Roxo e Alface Crespa Roxa);
Salada de Abacaxi com Pesto de Hortelã;
Salada Ceaser;

Pratos Quentes

- Filé Mignon ao Molho de Pimenta Rosa;
- Filé de Peixe (Salmão ou Congrio ao Molho de Camarão);
- File de Frango ao Molho Cítrico;

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Arroz Negro com Tangerina e Alho Porro;
Legumes no Vapor;
Conchiglione Recheado com Ricota e Tomate Seco ao Creme de Queijo Gratinado;

VALOR POR PESSOA: R\$ 58,00

OPÇÃO 4

Entradas

Queijos Nobres (Gorgonzola, Provolone, Parmesão);
Embutidos (Copa e Peito de Peru);

Saladas

Mix de Folhas Nobres;
Salada Alemã;
Berinjela Grelhada;
Cuscuz Paulista com Frutos do Mar;
Salada de Batata Bolinha em Conserva.

Pratos Principais

Mignon à Poivre;
Salmão ao Molho de Moqueca;
Peito de frango Recheado com Queijo/Presunto ao Molho Veloutê;

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Camarão;
Legumes no Vapor;
CrocMoussier;

VALOR POR PESSOA: R\$ 57,00

OPÇÃO 5

Entradas

Salada de Folhas;
Salada Caprese;
Salada de Quinoa.

Pratos Principais

Filé Mignon ao Molho de Frutas Vermelhas;
Filé de peixe ao Molho de Camarão.

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Presunto de Parma, Pêssego e Capim Santo;
Legumes no Vapor;
Sofioti ao Gratin.

VALOR POR PESSOA: R\$ 54,00

SOBREMESA EMPRATADA

Sorvete de Fruta Tipicamente Brasileira com Crocante de Amêndoas;
Tiramissu;
Mini Torta de Chocolate com Crocante de Castanha do Pará;
Mil Folhas de Banana da Terra;
Taça Tricolor

VALOR POR SOBREMESA: R\$ 12,00/CADA

BUFFET DE SOBREMESA (Montado em Ilhas)

02 Tipos de Tortas, 02 Tipos de Mousse e frutas laminadas.

VALOR POR PESSOA: R\$ 14,00

OPÇÕES DE SERVIÇO EMPRATADO – SEM MÍNIMO DE PESSOAS NECESSÁRIO (Escolha de 01 salada + 01 prato principal + 01 sobremesa)

OPÇÕES DE SALADAS:

Salada de Mini Folhas e Presunto Parma com Molho de Morango;
Tabule de Quinoa com Salmão;
Mix de Folhas Nobres, Rillete de Queijo e Massa Filo;
Vol au Vent de Shitake;

OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

Linguado Grelhado com Risoto de Frutos do Mar e Confit de Legumes;
Medalhão de File em Cama de Banana da terra ao Molho de Amora com legumes na manteiga
Medalhão de Filé ao Vinho do Porto, Juliene de Parma, Risoto de Brócolis e Camembert

SOBREMESA

Creme Brulée + Café e Petit Four
Cocada de Forno com Sorvete de Creme e Calda de Maracujá + Café e Petit Four
Mil Folhas de Mousse de Banana da terra + Café e Petit Four
Mini Torta de Chocolate com Crocante de Castanha do Pará + Café e Petit Four
Pettit Gateau + Café e Petit Four

Valor por pessoa: R\$ 79,00

PACOTES DE BEBIDAS (Mínimo de 30 pessoas – Serviço de 1h30min - Para cada hora adicional, será cobrado 45% do valor – Os Rótulos das Bebidas são determinados pelo Hotel)

OPÇÃO 1 - Valor por pessoa: R\$ 55,00

Água Mineral, Refrigerante, Vinho, Whisky

OPÇÃO 2 - Valor por pessoa: R\$ 50,00

Água Mineral, Refrigerante, Cerveja, Vinho ou Espumante

OPÇÃO 3 - Valor por pessoa: R\$ 30,00

Água Mineral, Refrigerante, Suco, Cerveja e Batida (Coco / Maracujá)

OPÇÃO 4 - Valor por pessoa: R\$ 20,00

Água Mineral, Refrigerante e Suco

BEBIDAS COBRADAS AO CONSUMO

Nº	Produto	Valor Unitário
1	REFRIGERANTE LATA	R\$ 6,00
2	AGUA MINERAL (GARRAFA 350 ml) COM E SEM GAS	R\$ 5,00
3	SUCO TAÇA	R\$ 6,00
4	REFRIGERANTE GARRAFA 2 LITROS	R\$ 12,00
5	HEINEKEN LONG NECK	R\$ 10,00
6	EISENBAHN LONG NECK	R\$ 10,00
7	SKOL GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
8	BRAHMA GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
9	BOHEMIA GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
10	ORIGINAL GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
11	JARRA DE SUCO DE LARANJA	R\$ 23,00
12	ORIGINAL 600 ml	R\$ 14,00
13	JOHNNIE WALKER RED	R\$ 230,00
14	JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 350,00
15	CHIVAS REGAL OU LOGAN	R\$ 350,00
16	PASSPORT	R\$ 120,00
17	TEACHER ´S	R\$ 120,00
18	SMIRNOFF	R\$ 100,00
19	BACARDI	R\$ 100,00
20	ABSOLUT	R\$ 250,00
21	SKY	R\$ 140,00
Espumantes		
22	DE MARSEILLE MOSCATEL /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
23	DE MARSEILLE BRUT /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
24	NECTAR DE PARIS BRUT / ITÁLIA/TRENTO	R\$ 87,00
Vinhos Brancos		
BRASIL		
25	CASA VALDUGA ORIGEM / SERRA GAÚCHA	R\$ 94,00
ARGENTINA		
27	VILLA DIAMANTE CHARDONNAY/TORRONTÉS /MENDOZA	R\$ 67,00
CHILE		
30	ISLA NEGRA RESERVA SAUVIGNON BLANC / VALE CENTRAL	R\$ 73,00
Vinhos Tintos		
CHILE		

35	ALTOS RESERVA- CAB SAUVIGNON /VALE CENTRAL	R\$ 78,00
36	TERRANOBLE -CAB. SAUVIGNON / MAULE	R\$ 103,00
37	ISLA NEGRA WEST BAY-CARMENERE-CAB SAUVIGNON / VALE CENTRAL	R\$ 65,00
38	ISLA NEGRA RESERVA -CARMENERE / VALE CENTRAL	R\$ 73,00
ARGENTINA		
40	VILLA DIAMANTE BIVARIETAL CABERNET-MALBC / MENDONZA	R\$ 67,00
41	VILLA DIAMANTE RESERVA MALBEC / MENDONZA	R\$ 75,00
PORTUGAL		
43	MANZ PENEDO DO LEXIM	R\$ 75,00
44	MUROS DE VINHA TINTO	R\$ 75,00
45	MANZ PLATONICO	R\$ 83,00
46	MANZ DOURO	R\$ 110,00
ESPANHA		
47	SOBREMONTTE TEMPRANILLO / REUS	R\$ 69,00
ITÁLIA		
49	TORRE ROMANICA-MOLTEPULCIANO D´ABRUZZO / ABRUZZO	R\$ 85,00

TAXA DE ROLHA: (limitado a escolha de 01 opção)

Espumantes e Vinhos - R\$ 30,00
Destilados - R\$ 50,00
Chopp em Barril - R\$ 3,00 por litro

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- Taxa de garçom: R\$180,00 - Serviço durante 06 (seis) horas e hora adicional R\$ 30,00.
- Taxa de Maitre: R\$ 290,00 – Serviço durante 08 (oito) horas e hora adicional R\$ 31,00
- Para serviço de coquetel montado em ilhas, 01(um) garçom atende 20 pessoas;
- Para serviço de coquetel volante, 01(um) garçom atende 10 pessoas;
- Para serviço de café da manhã/brunch/almoço/jantar, 01(um) garçom atende 25 pessoas.
- Não trabalhamos com bonificações de bebidas.
- Taxa de Limpeza: R\$ 150,00 – Serviço durante 08 horas e hora adicional R\$ 25,00/cada.

GASTRONOMIA

BUFFET DO CHEF (Mínimo de 20 pessoas – Serviço de 2h – Espaço Não Privativo)

BUFFET DO CHEF

04 Tipos de Saladas
03 Tipos de Pratos Quentes
05 Tipos de Guarnições
04 Tipo de Sobremesas

Valor por pessoa: R\$ 50,00

MINI BUFFET DO CHEF

03 Tipos de Saladas
02 Tipos de Pratos Quentes
04 Tipos de Guarnições
02 Tipos de Sobremesas

Valor por pessoa: R\$ 42,00

CARDÁPIO DE ALMOÇO/JANTAR ESPECIAL (Mínimo de 20 pessoas – Serviço de 02h)

OPÇÃO 1

Entradas

Ilha de Sushi

Saladas

Carpaccio de Mignon;
Folhas Nobres (Alface Americana, Rúcula, Agrião, Alface Roxa e Chicória Frizeer);
Salada Arábia (Alface, Cenoura em Rodelas, Beterraba, Grão de Bico e crótons);
Salada Muesli (Banana, Granola, Farelo de Trigo, Iogurte Natural, Fruta da Estação e Maçã Ralada);
Salada de Picles;

Pratos principais

Picanha Grelhada na Manteiga de Estragão;
Salmão ao Molho de Alho Porro;
Frango á Fiorentini;

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Limão Siciliano;
Batata Noisete;
Ravioli de Carne á Parisiense;
Legumes no Vapor;

VALOR POR PESSOA: R\$ 72,00

OPÇÃO 2

Saladas

Salada de Folhas com Tomate Seco e Queijo Mussarela de Búfala;
Salada Caprese;
Envoltini de Berinjela (Ricota com Tomate Seco);
Salada Espanhola (Cubos de Batata, Mini Cenoura, Pimentão 03 Cores; Alface, Ovos Cozido, Milho, Palmito, Frango Desfiado e Creme de Maionese);

Pratos principais

Frango a Kieve (Frango Recheado com Ricota e Espinafre) à Milanese em Cama de Batata Palha;
Filé Mignon ao Molho de Mostarda Dijon;

Filé de peixeà Portuguesa.

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Lagostim com Amêndoa Laminada;
Legumes no Vapor;
Quiche Lorraine;
Talharim ao Funghi;

VALOR POR PESSOA: R\$ 65,00

OPÇÃO 3

Entrada

Queijos Nobres (Gouda, Gorgonzola, Provolone, Brie e Emmental);
Embutidos (Salame italiano, Copa, Peito de peru e presunto);

Saladas

Salada de Tabule de Quinoa;
Carpaccio de Salmão;
Salada de Folhas Nobres (Alface Americana, Rúcula, Agrião, Chicória Frizeer, Radite Roxo e Alface Crespa Roxa);
Salada de Abacaxi com Pesto de Hortelã;
Salada Ceaser;

Pratos Quentes

- Filé Mignon ao Molho de Pimenta Rosa;
- Filé de Peixe (Salmão ou Congrio ao Molho de Camarão);
- File de Frango ao Molho Cítrico;

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Arroz Negro com Tangerina e Alho Porro;
Legumes no Vapor;
Conchiglione Recheado com Ricota e Tomate Seco ao Creme de Queijo Gratinado;

VALOR POR PESSOA: R\$ 58,00

OPÇÃO 4

Entradas

Queijos Nobres (Gorgonzola, Provolone, Parmesão);
Embutidos (Copa e Peito de Peru);

Saladas

Mix de Folhas Nobres;
Salada Alemã;
Berinjela Grelhada;
Cuscuz Paulista com Frutos do Mar;
Salada de Batata Bolinha em Conserva.

Pratos Principais

Mignon à Poivre;
Salmão ao Molho de Moqueca;
Peito de frango Recheado com Queijo/Presunto ao Molho Veloutê;

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Camarão;
Legumes no Vapor;
CrocMoussier;

VALOR POR PESSOA: R\$ 55,00

OPÇÃO 5

Entradas

Salada de Folhas;
Salada Caprese;
Salada de Quinoa.

Pratos Principais

Filé Mignon ao Molho de Frutas Vermelhas;
Filé de peixe ao Molho de Camarão.

Acompanhamentos

Arroz Branco;
Risoto de Presunto de Parma, Pêssego e Capim Santo;
Legumes no Vapor;
Sofioti ao Gratin.

VALOR POR PESSOA: R\$ 52,00

SOBREMESA EMPRATADA

Sorvete de Fruta Tipicamente Brasileira com Crocante de Amêndoas;
Tiramissu;
Mini Torta de Chocolate com Crocante de Castanha do Pará;
Mil Folhas de Banana da Terra;
Taça Tricolor

VALOR POR SOBREMESA: R\$ 12,00/CADA

BUFFET DE SOBREMESA (Montado em Ilhas)

02 Tipos de Tortas, 02 Tipos de Mousse e frutas laminadas.

VALOR POR PESSOA: R\$ 14,00

OPÇÕES DE SERVIÇO EMPRATADO – SEM MÍNIMO DE PESSOAS NECESSÁRIO (Escolha de 01 salada + 01 prato principal + 01 sobremesa)

OPÇÕES DE SALADAS:

Salada de Mini Folhas e Presunto Parma com Molho de Morango;
Tabule de Quinoa com Salmão;
Mix de Folhas Nobres, Rillete de Queijo e Massa Filo;
Vol au Vent de Shitake;

OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

Linguado Grelhado com Risoto de Frutos do Mar e Confit de Legumes;
Medalhão de File em Cama de Banana da terra ao Molho de Amora com legumes na manteiga
Medalhão de Filé ao Vinho do Porto, Juliene de Parma, Risoto de Brócolis e Camembert

SOBREMESA

Creme Brulée + Café e Petit Four
Cocada de Forno com Sorvete de Creme e Calda de Maracujá + Café e Petit Four
Mil Folhas de Mousse de Banana da terra + Café e Petit Four
Mini Torta de Chocolate com Crocante de Castanha do Pará + Café e Petit Four
Pettit Gateau + Café e Petit Four

Valor por pessoa: R\$ 75,00

PACOTES DE BEBIDAS (Mínimo de 30 pessoas – Serviço de 1h30min - Para cada hora adicional, será cobrado 45% do valor – Os Rótulos das Bebidas são determinados pelo Hotel)

OPÇÃO 1 - Valor por pessoa: R\$ 55,00

Água Mineral, Refrigerante, Vinho, Whisky

OPÇÃO 2 - Valor por pessoa: R\$ 50,00

Água Mineral, Refrigerante, Cerveja, Vinho ou Espumante

OPÇÃO 3 - Valor por pessoa: R\$ 30,00

Água Mineral, Refrigerante, Suco, Cerveja e Batida (Coco / Maracujá)

OPÇÃO 4 - Valor por pessoa: R\$ 20,00

Água Mineral, Refrigerante e Suco

BEBIDAS COBRADAS AO CONSUMO

Nº	Produto	Valor Unitário
1	REFRIGERANTE LATA	R\$ 6,00
2	AGUA MINERAL (GARRAFA 350 ml) COM E SEM GAS	R\$ 5,00
3	SUCO TAÇA	R\$ 6,00
4	REFRIGERANTE GARRAFA 2 LITROS	R\$ 12,00
5	HEINEKEN LONG NECK	R\$ 10,00
6	EISENBAHN LONG NECK	R\$ 10,00
7	SKOL GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
8	BRAHMA GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
9	BOHEMIA GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
10	ORIGINAL GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
11	JARRA DE SUCO DE LARANJA	R\$ 23,00
12	ORIGINAL 600 ml	R\$ 14,00
13	JOHNNIE WALKER RED	R\$ 230,00
14	JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 350,00
15	CHIVAS REGAL OU LOGAN	R\$ 350,00
16	PASSPORT	R\$ 120,00
17	TEACHER ´S	R\$ 120,00
18	SMIRNOFF	R\$ 100,00
19	BACARDI	R\$ 100,00
20	ABSOLUT	R\$ 250,00
21	SKY	R\$ 140,00
Espumantes		
22	DE MARSEILLE MOSCATEL /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
23	DE MARSEILLE BRUT /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
24	NECTAR DE PARIS BRUT / ITÁLIA/TRENTO	R\$ 87,00
Vinhos Brancos		
BRASIL		
25	CASA VALDUGA ORIGEM / SERRA GAÚCHA	R\$ 94,00
ARGENTINA		
27	VILLA DIAMANTE CHARDONNAY/TORRONTÉS /MENDOZA	R\$ 67,00
CHILE		
30	ISLA NEGRA RESERVA SAUVIGNON BLANC / VALE CENTRAL	R\$ 73,00
Vinhos Tintos		
CHILE		

35	ALTOS RESERVA- CAB SAUVIGNON /VALE CENTRAL	R\$ 78,00
36	TERRANOBLE -CAB. SAUVIGNON / MAULE	R\$ 103,00
37	ISLA NEGRA WEST BAY-CARMENERE-CAB SAUVIGNON / VALE CENTRAL	R\$ 65,00
38	ISLA NEGRA RESERVA -CARMENERE / VALE CENTRAL	R\$ 73,00
ARGENTINA		
40	VILLA DIAMANTE BIVARIETAL CABERNET-MALBC / MENDONZA	R\$ 67,00
41	VILLA DIAMANTE RESERVA MALBEC / MENDONZA	R\$ 75,00
PORTUGAL		
43	MANZ PENEDO DO LEXIM	R\$ 75,00
44	MUROS DE VINHA TINTO	R\$ 75,00
45	MANZ PLATONICO	R\$ 83,00
46	MANZ DOURO	R\$ 110,00
ESPANHA		
47	SOBREMONTTE TEMPRANILLO / REUS	R\$ 69,00
ITÁLIA		
49	TORRE ROMANICA-MOLTEPULCIANO D´ABRUZZO / ABRUZZO	R\$ 85,00

TAXA DE ROLHA: (limitado a escolha de 01 opção)

Espumantes e Vinhos - R\$ 30,00
Destilados - R\$ 50,00
Chopp em Barril - R\$ 3,00 por litro

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- Taxa de garçom: R\$180,00 - Serviço durante 06 (seis) horas e hora adicional R\$ 30,00.
- Taxa de Maitre: R\$ 290,00 – Serviço durante 08 (oito) horas e hora adicional R\$ 31,00
- Para serviço de coquetel montado em ilhas, 01(um) garçom atende 20 pessoas;
- Para serviço de coquetel volante, 01(um) garçom atende 10 pessoas;
- Para serviço de café da manhã/brunch/almoço/jantar, 01(um) garçom atende 25 pessoas.
- Não trabalhamos com bonificações de bebidas.
- Taxa de Limpeza: R\$ 150,00 – Serviço durante 08 horas e hora adicional R\$ 25,00/cada.

GASTRONOMIA

OPÇÕES DE SERVIÇO EMPRATADO – SEM MÍNIMO DE PESSOAS NECESSÁRIO (Escolha de 01 salada + 01 prato principal + 01 sobremesa)

OPÇÕES DE SALADAS:

Salada de Mini Folhas e Presunto Parma com Molho de Morango;
Tabule de Quinoa com Salmão;
Mix de Folhas Nobres, Rillete de Queijo e Massa Filo;
Vol au Vent de Shitake;

OPÇÕES DE PRATO PRINCIPAL

Linguado Grelhado com Risoto de Frutos do Mar e Confit de Legumes;
Medalhão de File em Cama de Banana da terra ao Molho de Amora com legumes na manteiga
Medalhão de Filé ao Vinho do Porto, Juliene de Parma, Risoto de Brócolis e Camembert

SOBREMESA

Creme Brulée + Café e Petit Four
Cocada de Forno com Sorvete de Creme e Calda de Maracujá + Café e Petit Four
Mil Folhas de Mousse de Banana da terra + Café e Petit Four
Mini Torta de Chocolate com Crocante de Castanha do Pará + Café e Petit Four
Petit Gateau + Café e Petit Four

Valor por pessoa: R\$ 75,00

BEBIDAS COBRADAS AO CONSUMO

Nº	Produto	Valor Unitário
1	REFRIGERANTE LATA	R\$ 6,00
2	AGUA MINERAL (GARRAFA 350 ml) COM E SEM GAS	R\$ 5,00
3	SUCO TAÇA	R\$ 6,00
4	REFRIGERANTE GARRAFA 2 LITROS	R\$ 12,00
5	HEINEKEN LONG NECK	R\$ 10,00
6	EISENBAHN LONG NECK	R\$ 10,00
7	SKOL GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
8	BRAHMA GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
9	BOHEMIA GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
10	ORIGINAL GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
11	JARRA DE SUCO DE LARANJA	R\$ 23,00
12	ORIGINAL 600 ml	R\$ 14,00
13	JOHNNIE WALKER RED	R\$ 230,00
14	JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 350,00
15	CHIVAS REGAL OU LOGAN	R\$ 350,00
16	PASSPORT	R\$ 120,00
17	TEACHER ´S	R\$ 120,00
18	SMIRNOFF	R\$ 100,00
19	BACARDI	R\$ 100,00

20	ABSOLUT	R\$ 250,00
21	SKY	R\$ 140,00
Espumantes		
22	DE MARSEILLE MOSCATEL /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
23	DE MARSEILLE BRUT /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
24	NECTAR DE PARIS BRUT / ITÁLIA/TRENTO	R\$ 87,00
Vinhos Brancos		
BRASIL		
25	CASA VALDUGA ORIGEM / SERRA GAÚCHA	R\$ 94,00
ARGENTINA		
27	VILLA DIAMANTE CHARDONNAY/TORRONTÉS /MENDOZA	R\$ 67,00
CHILE		
30	ISLA NEGRA RESERVA SAUVIGNON BLANC / VALE CENTRAL	R\$ 73,00
Vinhos Tintos		
CHILE		
35	ALTOS RESERVA- CAB SAUVIGNON /VALE CENTRAL	R\$ 78,00
36	TERRANOBLE -CAB. SAUVIGNON / MAULE	R\$ 103,00
37	ISLA NEGRA WEST BAY-CARMENERE-CAB SAUVIGNON / VALE CENTRAL	R\$ 65,00
38	ISLA NEGRA RESERVA -CARMENERE / VALE CENTRAL	R\$ 73,00
ARGENTINA		
40	VILLA DIAMANTE BIVARIETAL CABERNET-MALBC / MENDONZA	R\$ 67,00
41	VILLA DIAMANTE RESERVA MALBEC / MENDONZA	R\$ 75,00
PORTUGAL		
43	MANZ PENEDO DO LEXIM	R\$ 75,00
44	MUROS DE VINHA TINTO	R\$ 75,00
45	MANZ PLATONICO	R\$ 83,00
46	MANZ DOURO	R\$ 110,00
ESPANHA		
47	SOBREMONTTE TEMPRANILLO / REUS	R\$ 69,00
ITÁLIA		
49	TORRE ROMANICA-MOLTEPULCIANO D´ABRUZZO / ABRUZZO	R\$ 85,00

TAXA DE ROLHA: (limitado a escolha de 01 opção)

Espumantes e Vinhos - R\$ 30,00
Destilados - R\$ 50,00
Chopp em Barril - R\$ 3,00 por litro

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- Taxa de garçom: R\$180,00 - Serviço durante 06 (seis) horas e hora adicional R\$ 30,00.
- Taxa de Maitre: R\$ 290,00 – Serviço durante 08 (oito) horas e hora adicional R\$ 31,00
- Para serviço de coquetel montado em ilhas, 01(um) garçom atende 20 pessoas;
- Para serviço de coquetel volante, 01(um) garçom atende 10 pessoas;
- Para serviço de café da manhã/brunch/almoço/jantar, 01(um) garçom atende 25 pessoas.
- Não trabalhamos com bonificações de bebidas.
- Taxa de Limpeza: R\$ 150,00 – Serviço durante 08 horas e hora adicional R\$ 25,00/cada.

COFFEE BREAK / WELCOME COFFEE (Duração do serviço : 20 minutos)

Opção 1

- Café, Leite, Água quente & Sachês de chá, 02 tipos de suco, 02 tipos de bolo, 02 tipos de mini sanduíche, 02 tipos de salgado assado, 01 tipo de doce diferenciado, salada de fruta (individual);

Valor por pessoa: R\$ 31,00

Opção 2

- Café, Leite, Água quente & Sachês de chá, 02 tipos de suco, 02 tipos de bolo, 01 Tipo de mini sanduíche, 01 tipo de salgado assado, 01 tipo de salgado frito, 01 Tipo de Doce Diferenciado;

Valor por pessoa: R\$ 26,00

Opção 3

- Café, Leite, Água quente & Sachês de chá, 01 tipo de suco, 02 tipos de bolo, 01 tipo de mini sanduíche, 02 tipos de salgado frito,

Valor por pessoa: R\$ 21,00

Opção 4

- Café, Leite, Água quente & Sachês de chá, 01 tipo de suco, 01 tipo de bolo, 01 tipo de salgado frito

Valor por pessoa: R\$ 16,00 por pessoa

**** ABAIXO OPÇÕES A SEREM ESCOLHIDAS PELO CLIENTE, DENTRO DA OPÇÃO DO COFFEE BREAK SOLICITADA:**

Opções de Sucos:

- Suco de Laranja
- Suco de Melancia
- Suco de Abacaxi
- Suco de Abacaxi com Hortelã
- Suco de Uva (Concentrado)

Opções de Bolos (Opções 1, 2, 3, 4)

- Bolo de laranja com cobertura
- Bolo formigueiro
- Bolo de queijo
- Nega maluca
- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate
- Bolo de limão
- Bolo de banana com canela
- Bolo mesclado
- Cuca de farofa
- Cuca de banana
- Cuca de morango
- Cuca de uva
- Cuca de abacaxi
- Bolo de milho com goiabada

Opções de Doces Diferenciados (Opções 1 e 2):

- Tartelette diversos* (Uva / Morango / Limão) – Escolher 01 dos sabores*
- Bomba de chocolate
- Bomba de creme
- Mini folhados* (Maça e Canela / Romeu e Julieta / Banana / Nozes) – Escolher 01 dos sabores*
- Mini Strudel (Maçãs ou Banana com canela) – Escolher 01 dos sabores*
- Muffins de chocolate

- Mini carolina recheada (Doce de leite ou Chocolate) – Escolher 01 dos sabores*
- Mini churros (Doce de leite, ou Brigadeiro) – Escolher 01 dos sabores*
- Mini olho de sogra
- Mini brigadeiro tradicional ou brigadeiro dois amores

Opcões de Salgados Assados (Opcões 1 e 2):

- Mini quiche de alho poró
- Mini quiche lorraine
- Mini esfiha
- Mini calzone (Frango com Requeijão, Presunto e Queijo, Carne, Calabresa com queijo) – Escolher 01 dos sabores*
- Mini empadinha (Palmito, Frango com palmito, Frango com Requeijão, Camarão, Quatro Queijos e Carne com Cheddar) – Escolher 01 dos sabores*
- Mini empanado de Salsicha
- Mini empanada (Portuguesa, Palmito, Presunto e Queijo, Calabresa com Cheddar, Carne com Cheddar, Frango com Requeijão) – Escolher 01 dos sabores*
- Folhados (Calabresa, Frango com Catupiry, Peito de peru, Presunto e Queijo, Palmito) – Escolher um 01 dos sabores*
- Pastel assado (Frango com Requeijão ou Palmito) – Escolher 01 dos sabores*
- Saltenhas (Carne Seca, Frango com Requeijão, Carne com Queijo e Queijo com alho poró) – Escolher 01 dos sabores*
- Pão de Batata (Frango com Requeijão ou Presunto e Queijo) – Escolher 01 dos sabores*

Opcões de Salgados Fritos

- Mini Pastéis fritos (Carne / Frango / Presunto e Queijo / Palmito) – Escolher 01 dos sabores*
- Mini kibe recheado
- Mini kibe
- Mini risoles (Carne / Presunto e Queijo / Palmito) – Escolher 01 dos sabores*
- Coxinha de frango
- Pérola de Queijo
- Mini croquete de Carne
- Bolinho de Aipim (Frango, Carne e Queijo) – Escolher 01 dos sabores*

Opcões de pães (Exclusivo para Opcões 1 e 2):

- Pão baguete
- Mini pão de hambúrguer
- Mini pão sírio
- Mini ciabata
- Pão wrap

Opcões de pães:

- Pão de forma
- Pão de forma Integral
- Mini pão de forma de beterraba
- Mini pão de forma de cenoura

Opcões de Patês:

- Patê de frango com cenoura e salsinha
- Patê de rúcula com tomate seco
- Pasta queijo com ervas
- Pasta de peito de frango defumado
- Salpicão de frios
- Patê de atum
- Pasta de berinjela, e mussarela ralada
- Patê de azeitonas
- Patê de alho poró
- Patê de molho tártaro
- Mousse de frango e nozes e fios de cenoura
- Pasta de peito de peru e tomate seco

VALORES ESPECIAIS PARA SERVIÇOS DE EVENTOS POR CONSUMO

ITENS SERVIDO AO CONSUMO	VALOR
Térmica de Café 3L	R\$ 20,00
Térmica de Leite 3L	R\$ 18,00

Água Mineral Copo	R\$ 2,90
Água Mineral Garrafa 350 ml	R\$ 5,00
Água Mineral Galão 20L	R\$ 25,00
Jarra de Suco 1,5L	R\$ 23,00
Caldinho de Feijão (Panela de 5 litros)	R\$ 75,00
Cesta de pão de queijo (50 unidades)	R\$ 55,00
Cestas de frutas inteiras	R\$ 55,00
Docinhos (Cajuzinho / Brigadeiro/ Dois Amores / Olho de Sogra) - Travessa (60 unidades)	R\$ 60,00
Salgado assado, folhado de palmito - Cuba com 50 unidades	R\$ 120,00
Salgados fritos (Coxinha / Risoles / Mini Pastel / Kibe / Bolinha de queijo) - Escolher o sabor (100 unidades)	R\$ 100,00
Sousplat de bolo com cobertura de chocolate (25 unidades)	R\$ 30,00
Sousplat de bolo sem cobertura, bolo de laranja (25 unidades)	R\$ 25,00
Sousplat de brownie (25 unidades)	R\$ 35,00
Sousplat de croissant doce de sonho de valsa (25 unidades)	R\$ 70,00
Sousplat de croissant salgado, com peito de frango defumado, queijo branco e alface e tomate (25 unidades)	R\$ 50,00
Sousplat de frutas laminadas (Médio)	R\$ 25,00
Sousplat de mini sanduíche, patês diversos (30 unidades)	R\$ 45,00
Sousplat de mini sonho (50 unidades)	R\$ 60,00
Sousplat de mini tortinhas, de limão, maracujá, abacaxi, uva, morango e chocolate (25 unidades)	R\$ 80,00
Sousplat de petit fours doce (400gr.)	R\$ 35,00
Tábua de frios (02 KG)	R\$ 200,00
Travessa de bolo com cobertura (Chocolate, Cenoura, Limão ou Mesclado) - 50 unid.	R\$ 60,00
Travessa de bolo sem cobertura (Cucas, Bolo Formigueiro, Amendoim, Laranja ou Banana com canela) 50 unid.	R\$ 50,00
Travessa de Brownie - 50 unid.	R\$ 70,00
Travessa de canapés frios (Berinjela com Mussarela, Damascos ou Cream Cheese - 50 unid.	R\$ 60,00
Travessa de croissant doce (Sonho de valsa, Chocolate ou Doce de Leite) - 50 unid.	R\$ 140,00
Travessa de croissant salgado (Queijo e Salame Italiano e Alface e tomate, Peito de Frango Defumado ou Queijo Branco com Rúcula) - 50 unid.	R\$ 100,00
Travessa de frutas laminadas (Grande)	R\$ 50,00
Cuba de mini folhados (Calabresa com Queijo, Frango com Requeijão ou Presunto e Queijo) - 100 unid.	R\$ 230,00
Travessa de mini sanduíche (Sanduíche de Baguete com Presunto, queijo, alface e tomate, Croissant com Peito de Frango defumado, queijo branco com alface e tomate ou Sanduíche integral com salpicão de Atum) - 50 unid.	R\$ 75,00
Travessa de mini tartelete (Chocolate, Morango ou Frutas e Limão) - 50 unid.	R\$ 160,00

CARDÁPIO DE COQUETEL (Mínimo de 20 pessoas - Serviço durante 01h30min. Para hora adicional terá acréscimo de 50% sobre o valor da hora anterior)

OPÇÃO 1

Canapés Frios

- Blinis de Salmão Defumado;
- Terrine de Fígado de Galinha;
- Presunto de Parma com Melão de Laranja.

Canapés Quentes

- Vol au Vent de Creme de Shitake;
- Tartelete de Bacalhau;
- Tapas (02 sabores).

Canapés Doces

- Mini Tartelete de Frutas com Ganache de Chocolate ½ amargo;
- Folhado de Queijo Minas com Goiabada;

Valor por pessoa: R\$ 49,00

OPÇÃO 2

Canapés Frios

- Coração de Alcachofra com Bacalhau;
- Canapés de Caviar;
- Tabule de Quinoa com Camarão.

Canapés Quentes

- Bobó de Camarão (servido em Consume);
- Risoto de Limão Siciliano;
- Mini Quiche de Cogumelos (Shitake, Shimeje e Paris).

Canapés Doces

- Creme Brulée.

Valor por pessoa: R\$ 45,00

OPÇÃO 3

Canapés Frios

- Verrine de Tarta de Salmão;
- Palito de Noissete de Melão com Salame Italiano.

Canapés Quentes

- Mini Quiche de Carne Seca com Queijo Coalho;
- Cestinha de Massa Filo com Frango Defumado;
- Mini Croissant Recheado com Cream Cheese, Salame Italiano, Tomate e Alface.

Canapés Doces

- Verrine de Frutas;
- Folhado de Maçã.

Valor por pessoa: R\$ 42,00

OPÇÃO 4

Canapés Frios

- Barquete de Mousse de Camarão;
- Canapé de Roquefort e Uva;
- Canapé de Parma com Melão Laranja.

Canapés Quentes

- Espetinho de Frango com Bacon;
- Mini Polenta Crocante com Ervas;

- Vol al Vent de Carne Seca com Queijo Coalho.

Canapé doce

Folhado Romeu e Julieta.

Valor por pessoa: R\$ 36,00

OPÇÃO 5

Canapés frios:

- Bargout de rabanete com mousse de tomate seco;
- Quiche lorraine;

Canapés quentes:

- Trouxinha de queijo Minas com tomate seco;
- Vol au vent de camarão;

Canapés doces:

- Verrine de mousse de chocolate.

Valor por pessoa: R\$ 30,00

PRATOS QUENTES PARA ACOMPANHAR:

- Prochete de Carne – R\$ 12,00/pessoa
- Frango Oriental – R\$ 11,00/pessoa
- Strogonoff de Carne – R\$ 14,00/pessoa
- Escondidinho de Carne Seca – R\$ 16,00/pessoa
- Fricasse de Frango – R\$ 12,00/pessoa
- 01 Tipo de Massa (Rondeli, Caneloni, Capeleti, Ravióli, Rigatone, Sofioti e Conchiglione) + 01 Tipo de Molho (04 Queijos, Pomodoro e Manjeriçã, Funghi, Carbonara, Bolonhesa, Parisiense) – R\$ 19,00/pessoa.

OPÇÕES DE ENTRADA

Vol-al-vent (copinho de massa folhada) OU Patê Brissé (massa salgada quebradiça) com recheios a escolher:

- Pasta de Ervas;
- Pasta de Tomate Seco e Julienne de Rúcula;
- Pasta de Ricota e Amêndoas Torradas;
- Pasta de Berinjela e Tahine;
- Carne Seca e Abóbora;
- Bacon e Queijo Coalho;
- Creme de Bacalhau;
- Mousse de Parmesão e ervas;
- Carne Seca com Cream Cheese;

Valor por unidade: R\$ 4,30/cada

- Mousse de Gorgonzola com Peras Flambadas e Pimenta Jamaicana;
- Brócolis e Gruyère;
- Palmito com Gorgonzola;
- Barquette de Camarão e Gengibre;
- Creme de Bacalhau;
- Mousse de Parmesão e ervas;
- Mousse de Frango Defumado;
- Presunto Parma e Ameixa;

Valor por unidade: R\$ 5,40/cada

PETISCOS

Departamento de Eventos | Tel:+55 47 2105-9010

- Caldinho de Feijão – R\$ 101,00/Panela de Ferro (Servido em mini xícaras de barro)
- Mini Pão Ciabata com presunto Parma e Cream Cheese com Ervas (R\$ 4,40/cada)
- Mini Pão Italiano com pesto de Manjericão e Carpaccio de Filé (R\$ 4,40/cada)
- Baguete em metro com Copa, Rúcula e Mussarela de Búfala (57,00/metro)
- Salgadinhos Folhados (R\$ 3,00/cada)
- Mini Sonho sem recheio (R\$ 2,50/cada)
- Mini Sonho com recheio de creme ou chocolate (R\$ 2,90/cada)

PACOTES DE BEBIDAS (Mínimo de 30 pessoas – Serviço de 1h30min - Para cada hora adicional, será cobrado 45% do valor – Os Rótulos das Bebidas são determinados pelo Hotel)

OPÇÃO 1 - Valor por pessoa: R\$ 55,00

Água Mineral, Refrigerante, Vinho, Whisky

OPÇÃO 2 - Valor por pessoa: R\$ 50,00

Água Mineral, Refrigerante, Cerveja, Vinho ou Espumante

OPÇÃO 3 - Valor por pessoa: R\$ 30,00

Água Mineral, Refrigerante, Suco, Cerveja e Batida (Coco / Maracujá)

OPÇÃO 4 - Valor por pessoa: R\$ 20,00

Água Mineral, Refrigerante e Suco

BEBIDAS COBRADAS AO CONSUMO

Nº	Produto	Valor Unitário
1	REFRIGERANTE LATA	R\$ 6,00
2	AGUA MINERAL (GARRAFA 350 ml) COM E SEM GAS	R\$ 5,00
3	SUCO TAÇA	R\$ 6,00
4	REFRIGERANTE GARRAFA 2 LITROS	R\$ 12,00
5	HEINEKEN LONG NECK	R\$ 10,00
6	EISENBAHN LONG NECK	R\$ 10,00
7	SKOL GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
8	BRAHMA GARRAFA 600 ml	R\$ 12,00
9	BOHEMIA GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
10	ORIGINAL GARRAFA 600 ml	R\$ 15,00
11	JARRA DE SUCO DE LARANJA	R\$ 23,00
12	ORIGINAL 600 ml	R\$ 14,00
13	JOHNNIE WALKER RED	R\$ 230,00
14	JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 350,00
15	CHIVAS REGAL OU LOGAN	R\$ 350,00
16	PASSPORT	R\$ 120,00
17	TEACHER´S	R\$ 120,00
18	SMIRNOFF	R\$ 100,00
19	BACARDI	R\$ 100,00
20	ABSOLUT	R\$ 250,00
21	SKY	R\$ 140,00
Espumantes		
22	DE MARSEILLE MOSCATEL /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00
23	DE MARSEILLE BRUT /BRASIL/SERRA GAÚCHA	R\$ 75,00

24	NECTAR DE PARIS BRUT / ITÁLIA/TRENTO	R\$	87,00
Vinhos Brancos			
BRASIL			
25	CASA VALDUGA ORIGEM / SERRA GAÚCHA	R\$	94,00
ARGENTINA			
27	VILLA DIAMANTE CHARDONNAY/TORRONTÉS /MENDOZA	R\$	67,00
CHILE			
30	ISLA NEGRA RESERVA SAUVIGNON BLANC / VALE CENTRAL	R\$	73,00
Vinhos Tintos			
CHILE			
35	ALTOS RESERVA- CAB SAUVIGNON /VALE CENTRAL	R\$	78,00
36	TERRANOBLE -CAB. SAUVIGNON / MAULE	R\$	103,00
37	ISLA NEGRA WEST BAY-CARMENERE-CAB SAUVIGNON / VALE CENTRAL	R\$	65,00
38	ISLA NEGRA RESERVA -CARMENERE / VALE CENTRAL	R\$	73,00
ARGENTINA			
40	VILLA DIAMANTE BIVARIETAL CABERNET-MALBC / MENDONZA	R\$	67,00
41	VILLA DIAMANTE RESERVA MALBEC / MENDONZA	R\$	75,00
PORTUGAL			
43	MANZ PENEDO DO LEXIM	R\$	75,00
44	MUROS DE VINHA TINTO	R\$	75,00
45	MANZ PLATONICO	R\$	83,00
46	MANZ DOURO	R\$	110,00
ESPANHA			
47	SOBREMONTTE TEMPRANILLO / REUS	R\$	69,00
ITÁLIA			
49	TORRE ROMANICA-MOLTEPULCIANO D´ABRUZZO / ABRUZZO	R\$	85,00

OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

- Taxa de garçom: R\$180,00 - Serviço durante 06 (seis) horas e hora adicional R\$ 30,00.
- Taxa de Maitre: R\$ 290,00 – Serviço durante 08 (oito) horas e hora adicional R\$ 31,00
- Para serviço de coquetel montado em ilhas, 01(um) garçom atende 20 pessoas;
- Para serviço de coquetel volante, 01(um) garçom atende 10 pessoas;
- Para serviço de café da manhã/brunch/almoço/jantar, 01(um) garçom atende 25 pessoas.
- Não trabalhamos com bonificações de bebidas.
- Taxa de Limpeza: R\$ 150,00 – Serviço durante 08 horas e hora adicional R\$ 25,00/cada.