

EMPRATADO

mínimo 30 pessoas

BOURBON SÃO PAULO

ENTRADA

Bouquet de Folhas Selecionadas com Fundo de Alcachofra, Tomates Cherry, Vinagrete de Nozes e Lascas de Parmesão

PRATO PRINCIPAL

Conchiglione de Presunto com Queijo ao Molho Pomodoro
Medalhão de Mignon ao Triplo Funghi com Aspargos Frescos

SOBREMESA

Mini Torta de Chocolate com Frutas Vermelhas

R\$ 105,00 por pessoa/ serviço.

BOURBON CURITIBA

ENTRADA

Seleção de Legumes Grelhados, Champignon, Alcachofra e Camarão com Fundo de Carpaccio ao Berrie de Ervas e Molho Siciliano

PRATO PRINCIPAL

Robalo Grelhado Guarnecido com Sofioli de Bacalhau ao Molho de Damasco e Lâminas de Tâmaras

SOBREMESA

Mini Banoffi com Crosta de Nozes e Chocolate

R\$ 132,00 por pessoa/ serviço.

BOURBON FOZ DO IGUAÇU

ENTRADA

Bouquet de Folhas com Carpaccio de Manga ao Vinagrete de Pupunha

PRATO PRINCIPAL

Tornedor ao Molho de Cogumelos Frescos Guarnecido com Conchiglione de Brie, Figos e Molho Alfredo.

SOBREMESA

Cheese Cake de Frutas Vermelhas com Lâminas de Amêndoas Crocantes

R\$ 155,00 por pessoa/ serviço.

BOURBON ATIBAIA

AMUSE BOUCHE

Tatin de Salmão com Brie, Mel e Nozes, Broto de Alfafa e Redução de Aceto Balsâmico

ENTRADA

Carpaccio de Carne com Fundo de Alcachofra e Vinagrete de Nozes

PRATO PRINCIPAL

Carré de Cordeiro com Batatas Confitadas ao Molho de Hortelã

Risoto de Pera com Queijo de Gorgonzola

Ervilhas Tortas e Cenoura Baby Grelhadas na Manteiga com Ervas Finas

SOBREMESA

Creme Brulée de Doce de Leite com Morangos Frescos e Calda de Framboesa

R\$ 176,00 por pessoa/ serviço.

PACOTE DE BEBIDAS

OPÇÃO 1

R\$ 84,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes, Vinho Tinto, Whisky Importado

OPÇÃO 2

R\$ 61,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes, Cerveja, Espumante

OPÇÃO 3

R\$ 58,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes, sucos, Cerveja, Vinho Branco e Vinho Tinto

OPÇÃO 4

R\$ 49,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes, Suco, Vinho Branco e Tinto (Nacionais)

OPÇÃO 5

R\$ 42,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes, Suco, Cerveja, Coquetel de Frutas e Caipirinhas

OPÇÃO 6

R\$ 36,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes, Suco e Cerveja.

OPÇÃO 7

R\$ 26,00 por pessoa

Água Mineral, Refrigerantes e Suco.

DURAÇÃO DO SERVIÇO: 02 Horas

HORA ADICIONAL: 30% do valor do pacote escolhido

TAXA ROLHA

Espumantes e Vinhos R\$ 35,00

Destilados R\$ 55,00

NÃO TRABALHAMOS COM BONIFICAÇÕES DE BEBIDAS.

COQUETEL

mínimo 30 pessoas

COQUETEL SÁBIA

Canapés Frios
Canapé com Mousse de Gorgonzola e Nozes
Canapé com Presunto Parma e Ameixa
Mini Barquete de Brie com Chutney de Manga
Canapés Quentes
Mini Quiche Lorraine
Mini Folheado de Salmão
Mini Bolinho de Aipim e Carne Seca
R\$ 54,00 por pessoa / serviço (Serviço 02 horas)

COQUETEL GRALHA AZUL

Canapés Frios
Grissini com Parmesão
Trufas de Lichia, Cream Cheese e Pistache
Canapé de Palmito c/ Tomate Cherry e Manjericão
Rosbife com Alcaparras e Mostarda Dijon
Canapés Quentes
Bolinho de Bacalhau com Geleia de Pimenta
Vol-au-Vent de Camarão
Escondidinho de Carne Seca
Valor R\$ 68,00 por pessoa

COQUETEL BOURBON

Canapés Frios
Shot de Ceviche de Salmão com Abacate
Variedades de Sushi
Canapé de Queijo Gorgonzola C/ Presunto Parma Crocante
Canapés Quentes
Mini Barquete de Brie com Anchovas
Mini Risoto de Shitake e Shimeji
Mini Risoto de Camarão
Bolinho de Bacalhau
R\$ 92,00 por pessoa / serviço (Serviço 02 horas)

HORA ADICIONAL: 40 % do valor do coquetel escolhido.

COFFEE BREAK

mínimo 20 pessoas

OPÇÃO I- MANHÃ

Café
Leite
Suco de Laranja
Água sem gás (Jarra)
Mini Baguette de Frios
01 Tipo de Bolo
Pão de Queijo
R\$ 27,00 por pessoa / serviço

*Adicional de frutas - R\$ 4,00 por pessoa

- Inteiras
- Laminadas - 2 tipos
- Salada de frutas

OPÇÃO II - MANHÃ

Café
Leite
Chá
Sucos (dois tipos)
Pão de Queijo
01 Tipo de torta doce
02 Tipos de mini salgado assado
Mini Sanduíche de Frios
R\$ 33,00 por pessoa / serviço

*Adicional de frutas - R\$ 4,00 por pessoa

- Inteiras
- Laminadas - 2 tipos
- Salada de frutas

OPÇÃO I- TARDE

Café
Leite
Suco de Laranja
Água sem gás (jarra)
Salada de Frutas
01 Salgado (Mini Quibe, Coxinha, Bolinho de Queijo)
01 Tipo de Torta salgada (Frios/Legumes/Frango)
01 Tipo de Bolo
R\$ 27,00 por pessoa / serviço
*Adicional de frutas - R\$ 4,00 por pessoa

- Inteiras
- Laminadas - 2 tipos
- Salada de frutas
- Pão de queijo - R\$ 4,00 por pessoa.

OPÇÃO II - TARDE

Café
Leite
Chá
Sucos (escolher dois tipos)
Pão de Queijo
01 tipo de Torta doce
Petit Four
Mini Quiche
02 Tipos de mini salgado frito (Mini Quibe, Coxinha, Bolinho de Queijo)
R\$ 33,00 por pessoa / serviço
*Adicional de frutas - R\$ 4,00 por pessoa

- Inteiras
- Laminadas - 2 tipos
- Salada de frutas

OPÇÃO III - MANHÃ

Café

Leite

Chá

Água sem gás (Jarra)

Sucos (escolher dois tipos)

02 Tipos de frutas laminadas

Petit Four

Croissant Doce e Salgado

02 Tipos de Muffins

Pão de Queijo

Mini Baguette de frios

Croque Monsieur

01 Tipo de mini salgado assado

R\$ 43,00 por pessoa / serviço

OPÇÃO III - TARDE

Café

Leite

Chá

Sucos (escolher dois tipos)

Petit Four

Mini Club Sandwich (Presunto, queijo, alface, tomate, peito de peru e bacon.)

Croque Monsieur

01 Tipo de salgado assado

Croissant de Goiabada

Brownie com Ganache

01 Tipo de Bolo

01 Tipo de mini salgado frito

R\$ 43,00 por pessoa / serviço

Canapé de Rosbife com batata Rösti e molho de raiz forte

Arancini de funghi

Tartelets de creme de ervilhas ou pimentão ou milho

Blinis com creme de mozzarella e tomate seco

Risotto de Palmito

MASSA SERVIDA VOLANTE

Mini lasanha ao pomodoro e manjeriço

CARNE SERVIDA VOLANTE

Emincé com Molho de Queijo (Gorgonzola ou 04 queijos)

Valor: R\$ 145,00 por pessoa (Serviço de 02 horas)

BUFFET

mínimo 40 pessoas

BUFFET SUGESTÃO DO CHEF

BUFFET DE SALADAS

Folhas Verdes, Quatro Saladas Compostas

Molhos, Azeitonas, Tomate Seco

PRATOS QUENTES

Um Tipo de Carne Vermelha Grelhada , Um Tipo de Peixe

Uma Massa, Um Risotto, Duas Guarnições, Arroz

SOBREMESAS

03 Variedades de Tortas / Mousses e Frutas da Estação

R\$ 66,00 por pessoa/serviço - Almoço (Serviço de 02 horas)

R\$74,00 por pessoa/serviço - Jantar (Serviço de 02 horas)

BUFFET BOURBON

BUFFET DE SALADAS

Variedades de Folhas, Variedades de Crudités e Molhos, Berinjela Marinada, Palmito

Rúcula com frutas cítricas da estação, Bouquet de Legumes

PRATOS QUENTES

Filé de Tilápia ao molho de tomates cereja, azeitonas pretas e pétalas de cebola roxa

Escalope de Mignon ao Veloutè de carne

Coxa e Sobrecoxa com legumes assados e manteiga de tomilho

Risotto de cogumelos Paris

Tagliatelle ao Molho Pomodoro e Molho Alfredo

Batata Gratinada com Bacon

Variedade de Vegetais ao Vapor

Arroz Branco

SOBREMESAS

01 Tipo de pudim / 01 Tipo de Torta / 01 Tipo de Mousse, Frutas Laminadas

R\$ 82,00 por pessoa / serviço (Serviço de 02 horas)

BUFFET CATUAÍ

BUFFET DE SALADAS

Variedades de Folhas, Variedades de Crudités e Molhos, Salada de Palmito Grelhado e Pesto, Rúcula com frutas cítricas da estação,

Croutons e Parmesão, Tomate Cereja com Queijo e Manjeriço,

Abobrinha Recheada com Ricotta e bacon, Carpaccio de Legumes.

PRATOS QUENTES

Escalope de Mignon ao Molho de Vinho e Ervas

Duo do Mar (Salmão e Pescada) ao Pesto de Rúcula e Nozes

Lombo Recheado ao Molho de Laranja e Maracujá

Risotto de Tomate Seco com Abobrinha e Parmesão

Cubos de Abóbora Confit ao Mel e Amêndoas

Ravioli de Queijo ao Molho de pomodorini e manjeriço

Mix de Vegetais ao Vapor

Arroz com Brócolis

SOBREMESAS

01 Tipo de pudim / 03 Tipos de Tortas
R\$ 104,00 por pessoa / serviço (Serviço de 02 horas)

BUFFET MARAGOGIPE

BUFFET DE SALADAS

Variedades de Folhas, Variedades de Crudités, Terrine de presunto e Pupunha, Vegetais Marinados, Salada grega.

Tomate Seco, Salada Caprese, Salada de Bacalhau Desfiado.

PRATOS QUENTES

Picanha grelhada com crispy de alho e molho Rösti

Pescada Amarela com tártaro de tomates frescos (tomates frescos, orégano fresco e azeitonas verdes)

Pernil ao Molho de Abacaxi e purê de Maçã

Risotto de Pera e Gorgonzola

Rondelli de Presunto e Queijo ao creme de parmesão

Variedades de Vegetais na Manteiga

Mil Folhas de Batata Gratinada

Arroz com Amêndoas

SOBREMESAS

01 Tipo de Pudim, 02 Tipos de Torta, 01 Tipo de Creme, 01 Tipo de entremet, Frutas Laminadas
R\$ 115,00 por pessoa / serviço (Serviço de 02 horas)

BUFFET SUMATRA

BUFFET DE SALADAS

Variedades de Folhas Verdes, Variedades de Crudités, Tábuas de Frios e Queijos, Salpicão de Bacalhau c/ Azeitonas Pretas, Bouquet de Vegetais, Tomates Recheados com Mousseline Batata Salsa e Parmesão, Salada de Palmito, Coração de Alcachofra

PRATOS QUENTES

Filé Mignon Recheado com brie e Tomate

Salmão Grelhado ao Molho cremoso de Limão Siciliano

Filé de Cordeiro ao Molho de Hortelã e Batata Confitada

Risotto de Açafrão, Damasco e Amêndoas laminadas

Conchiglione de Ricotta e Ervas ao Molho de tomates assados

Legumes assados com tempero de sumac

Arroz com brócolis e alho

SOBREMESAS

Torta de Limão Siciliano Trufada, Bavaroise de Frutas Vermelhas, Creme Brulée,

Mousse de Chocolate Trufado, Quindim, Frutas Laminadas

R\$ 126,00 por pessoa / serviço (Serviço de 02 horas)

Churrasco I

Alcatra

Lingüiça

Asinha de frango

Coração

Picanha

Farofa

Pães

Salada de tomate com cebola

Picles

Maionese

Valor: R\$ 102,00 (Serviço de 02 horas)

Churrasco II

Alcatra

Lingüiça

Asinha de frango

Coração

Farofa

Pães

Salada de tomate com cebola

Picles

Maionese

R\$ 78,00 (Serviço de 02 horas)

CAFÉ DA MANHÃ BOURBON

mínimo 30 pessoas

BUFFET

Bebidas: Café, Leite, Chá, e Chocolate Quente

Sucos: Laranja, Abacaxi, Uva, Melancia (Escolher dois tipos)

Frutas: Mamão, Melão, Abacaxi, Melancia

Salada de Frutas Tropicais

Compota de Frutas: Pêssego e Figo

Manteigas, Geléias e Mel

Variedades de Iogurtes (Natural, Desnatado e Frutas)

Variedades de Cereais (2 Tipos)

Frios Diversos (Presunto, Peito de Peru, Mortadela)

Queijos (Queijo Branco, Prato, Gouda)

Quentes: Bacon, Lingüiça, Ovos Mexidos, Salsicha ao Molho

Pães e Bolos da Nossa Padaria

Pães e Bolos, Croissant, Pão Francês, Pão de Queijo, Brioche, Pães Recheados, Croissant Recheado, Torradas.

R\$ 59,00 por pessoa / serviço (Serviço 02 horas)

CAFÉ DA MANHÃ BOURBON

mínimo 15 pessoas

EMPRATADO

Café, Chá, Leite e Chocolate Quente

Sucos (2 tipos): Laranja e Abacaxi

Frutas (3 tipos): mamão papaya, Melancia e Abacaxi

Iogurte (2 tipos) e Cereais (2 tipos)

Frios (2 tipos) e Queijos (3 tipos)

Quentes: Omelete ou Ovos mexidos

Pães e Bolos

Croissant, Brioche, Pão Francês, Pão de Queijo

Pão doce e Bolos Variados

Torradas (natural e integral)

Manteiga, Geléias, Mel e Cream Cheese

R\$ 58,00 por pessoa / serviço (Serviço 02 horas)

(serviço de garçom privativo - 01 a cada 12 pessoas - R\$180,00 cada)

CAFÉ DA MANHÃ COLONIAL

mínimo 50 pessoas

BUFFET

Café, Chá (3 tipos), Leite, Chocolate, Água Mineral, Chá gelado

Sucos: Mamão e Laranja

Frutas Laminadas (espelho): Melancia, Mamão, Abacaxi, Banana, Uva

Salada de Frutas Tropical

Seleção de Frios (espelho): Presunto, Peito de Peru, Mortadela, Queijo Tipo 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 Frutas Light, Granola e Cereal Açucarado

Mini Sonho Recheado de Goiaba, Mini Pão de Leite

Pão Caseiro, Broa de Milho

Mini Pão Francês, Cuca

Mini Croissant de Chocolate, Bolo de Cenoura

R\$ 66,00 por pessoa / serviço (Serviço 02 horas)

BUFFET FEIJOADA - *Aos sábados, deliciosa Feijoada Brasileira*

Buffet de frios:

SALADAS

Mix de folhas verdes

Salada de rúcula com manga

Cebola gratinada

Tomate

Palmito

Tábua de frios

Maionese

Ovos de codorna

Pepinos em conserva

Tomate seco

Azeitonas

Vinagrete

Molho mostarda

PANELAS DE FERRO

Feijão

Carne Seca

Costelinha

Pé

Rabo

Paio

Lingüiça

Lombo

TACHOS

Mandioca Frita

Banana á Milanesa

Lingüiça

Leitão

Torresmo

RÉCHAUD

Couve Manteiga

Carne Seca Acebolada

Purê de Abóbora

Frango Grelhado

Arroz Branco

Arroz de Alho

Farinha

Farofa

Vinagrete

Laranja

Pimenta Dedo de Moça

SOBREMESAS

Quindão

Maria Mole

Rapadura

Cocada

Pudim de Leite

Pudim de Claras

Frutas em Calda

Frutas da Estação

Manjar Branco com Calda de Ameixas.

Valor: R\$ 89,00 por pessoa (Serviço de 2 horas)

BUFFET DE SALADAS

Variedades de Folhas, Variedades de Azeitonas, Tomates Marinados
Mini Legumes Marinados, Pepino em Conserva

QUEIJOS

Parmigiano Reggiano, Brie, Gorgonzola, Emmental ou Gruyère, Queijo de Cabra

FRIOS

Presunto Parma, Bresaola, Salame, Copa

PÃES

Baguette, Ciabatta com Azeitona, Pão Italiano, Grissini, Pão Integral

FRUTAS SECAS E FRUTAS FRESCAS

Uva Passa, Damasco, Castanha de Caju, Uvas Frescas, Chutney de Manga, Chutney de Maçã

SOBREMESAS

Pudim, Mousse de Chocolate com Amêndoas, Folhado de Maçã, Salada de Frutas, Frutas Laminadas

R\$ 139,00 por pessoa/serviço (Serviço de 2 horas)

MENU DE BOTECO

Duração de 2 horas

Espetinho de queijo coalho

Porção Mista de: Bolinho de Aipim com Carne Seca, Bolinho de bacalhau, Polenta Frita e Bolinha de queijo

Porção de Picanha Acebolada acompanhada de batata rústica, pão, vinagrete e farofa

Arroz carreteiro ou escondidinho de carne seca

Porção Mista (Cubos de carne, frango a passarinho, iscas de tilápia a milanesa, calabresa acebolada, bacon e pinhão - sazonal) 2 opções

Valor R\$ 78,00 por pessoa

BEBIDAS

Duração de 4 horas

Água, Suco, Refrigerante, Cerveja (Original) e Caipirinha (de limão, morango, kiwi)

Valor R\$ 65,00 por pessoa

BEBIDAS

Café

Leite

Chá

Água sem gás (jarra)

Água com gás

Água saborizada

Refrigerante

SUCOS

Laranja, Uva, Maracujá, Melancia (escolher dois tipos)

VARIEDADES DE PÃES

Baguete, Pão de Leite, Mini Pão Italiano, Pão rústico, Croissant, Mini Pão Integral

VARIEDADES DE QUEIJOS

Prato, Minas, Mussarela

VARIEDADE DE FRIOS

Peito de Peru, Presunto, Mortadela, Salame Italiano

SALADAS

Salada de Folhas com Tomate Seco, Bacon, Croutons e Lascas de Parmesão

Crudités

Involtini de aspargos em prosciutto e molho hollandaise

Quinoa com passas e laranja

PRATOS QUENTES

Gnocchi ao molho de pomodoro parmigiano

Risotto de cogumelos Paris e presunto

Croque Monsieur

Emincé de Filé de Mignon com Cebola Roxa e Tomate Cherry

SOBREMESA

Salada de Frutas Tropicais

Frutas Laminadas (Abacaxi, Melão, Melancia)

Mini Crostata Italiana de limão com merengue suíço

Mini Pudim de leite condensado

Valor: R\$ 110,00 por pessoa (Serviço de 02 horas)