



MINI SANDUÍCHES

A1

Baguete Padrão



20 mini sanduíches em baguete com gergelim (V)(VG)(SL) recheados com 1 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (escolha 1)

► presunto cozido com dip de provolone ► peito de peru com dip de salsa e cebolinha ► presunto cozido ou peito de peru com dip de parmesão com cebola ► Queijo minas com rúcula e creme de tomate seco (V) ► peito de peru com creme de ricota com ervas ► mortadela tradicional com provolone ► dip de azeitonas pretas com peru ► rosbife com molho de mostarda (SL) ► carpaccio de berinjela ou abobrinha com tapenade de tomate seco (V)(VG)(SL).

Contém glúten.

Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 80,00

A2

Baguete Especial



20 mini sanduíches em baguete com gergelim (V)(VG)(SL) recheados com 1 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (escolha 1)

► rosbife com chutney de manga (SL) ► muçarela de búfala com tomate seco e pesto de rúcula (V) ► Peito de peru com cream cheese, rúcula fresca e chutney de manga ► creme de queijo feta ao aroma de limão siciliano com tomates assados e pesto de clássico ► salame com dip de gorgonzola ► brie com compota de maçã verde (V) ► brie com damasco (V) ► lombo canadense com queijo cremoso e lâminas de queijo prato.

Contém glúten.

Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 84,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



MINI SANDUÍCHES

A3

Baguete Master OPÇÃO 1



20 mini sanduíches em baguete com gergelim (V)(VG)(SL) recheados com 1 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (escolha 1)

► rosife com pesto de manjericão e palmito pupunha (SL) ► Presunto cru com muçarela de búfala e creme de ervas ► Presunto cru com cream cheese e maçã fatiada e frita ao aroma de limão siciliano e tomilho ► Presunto cru com muçarela de búfala e manjericão ► Presunto cru com dip de parmesão ► presunto cru com dip de gorgonzola e nozes com mel ► presunto cru com dip de manjericão e tomate confit ► presunto cru com cream cheese e geléia de figos ► lâminas de queijo provolone, cream cheese, tomate seco e folhas de rúcula (V) ► queijo gruyere com cream cheese e cebola roxa caramelizada (V) ► queijo gruyere com mix de cogumelos salteados (V) ► duo de champignons com alho poró salteado com ervas (V)(VG)(SL) ► espaguete de abobrinha ao pesto de ervas com creme de queijo de cabra (V) ► queijo de cabra ao aroma de tomilho e limão e pimentão vermelho grelhado (V) ► abobrinha com cebola roxa e pimentão vermelho assado com creme de queijo gorgonzola (V).

Contém glúten. Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 88,00

A4

Baguete Master OPÇÃO 2



20 mini sanduíches em baguete com gergelim (V)(VG)(SL) recheados com 01 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Recheio (Escolha 1)

► salmão defumado com cream cheese e pesto de dill ► salmão defumado com cream cheese e pepino agri-doce ► salmão defumado com cream cheese e salada de pepino com cebola roxa e aneto.

Contém glúten. Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 116,00

A5

Baguete Infantil



20 mini sanduíches em baguete tradicional sem gergelim (V)(VG)(SL) recheado com 1 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 1)

► cream cheese com presunto cozido ► cream cheese com queijo minas ► cream cheese com queijo amarelo (V) ► presunto e catupiry com ervas

Contém glúten. Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 78,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



MINI SANDUÍCHES

A6

Baguete Vegetariana



20 mini sanduíches em baguete com gergelim (V)(VG)(SL) recheados com 1 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 1)

► creme de salsa e cebolinha com berinjela crocante (V) ► creme de tomate seco com muçarela (V) ► salsa e cebolinha com berinjela crocante (V) ► creme de aipo e alho com queijo branco (V) ► dip de provolone com juliana de cenoura (V) ► berinjela grelhada com creme de tomate seco (V) ► cream cheese com duo de cogumelos (V) ► tomates assados com azeitonas negras e manjeriço (V)(VG)(SL)

Contém glúten.

Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 80,00

A7

Baguete Vegetariana Especial



20 mini sanduíches em baguete com gergelim (V)(VG)(SL) recheados com 01 sabor escolhido por você. Entregue em descartável

Sabores (Escolha 1)

► Abobrinha grelhada com boursin de queijo de cabra e salsa (V)
► Tomates assados com alho, rúcula e creme de gorgonzola (V) ►
tapienade de azeitona preta com muçarela de búfala (V) ► duo de
champignon com ervas frescas e creme de queijo de cabra (V) ►
homus com carpaccio de berinjela grelhada e tomates
assados (V)(VG)(SL) ► carpaccio de abobrinha com homus e azeitonas
negras (V)(VG)(SL) **Contém glúten.**

Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.

Valor

R\$ 86,00

A8

Pita Bread



48 mini sanduíches em pão árabe da casa recheados com 2 sabores escolhidos por você (**pedido mínimo**). Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

► presunto cozido com dip de provolone ► peru com salsa e cebolinha
► presunto cozido ou peito de peru com dip de parmesão com cebola
► presunto com cream cheese ► queijo com dip de tomate seco (V) ►
homus com berinjela grelhada (V)(VG)(SL) ► pasta de berinjela com
abobrinha grelhada (V)(VG)(SL).

Contém glúten.

Valor

R\$ 168,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



MINI SANDUÍCHES

A9

Mini Brioche



20 mini brioches (V) recheados com 2 sabores escolhidos por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

► atum ► frango com cenoura ► creme de queijo e salsa (V) ► presunto com provolone ► tomate seco com queijo (V) ou peito de peru ► creme de azeitona (V) ► peru com parmesão ► catupiry com presunto cozido.

Contém glúten.

Valor

R\$ 84,00

A10

Mini Brioche Integral



20 mini brioches integrais (V) recheados com 2 sabores escolhidos por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

► frango com milho ► ricota com cenoura (V) ► presunto com azeitona ► peru com parmesão ► queijo minas com dip de salsa (V) ► creme de parmesão com berinjela crocante (V) ► lombo canadense, queijo cremoso e lâminas de queijo prato .

Contém glúten.

Valor

R\$ 84,00

A11

Mini Croissant



20 mini croissants recheados com 2 sabores escolhidos por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

Frango com cenoura ► peito de peru com cream cheese ► creme de queijo com salsa (V) ► presunto com provolone ► tomate seco com queijo (V) ou peito de peru ► creme de azeitona preta (V) ► peru com parmesão ► catupiry com presunto cozido.

Contém glúten.

Valor

R\$ 90,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



MINI SANDUÍCHES

A12

Club Sanduíche



24 sanduíches em pão de forma natural e integral (V)(SL)(VG), recheados com 02 sabores escolhidos por você e cortados em pequenos triângulos com 3 camadas. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ queijo com dip de tomate seco (V) ▶ presunto com dip de azeitonas negras ▶ rosbife com molho de mostarda (SL) ▶ berinjela grelhada com pasta de tomate seco ao azeite (V)(SL)(VG) ▶ tomates assados com azeitonas negras, manjericão e cream cheese (V) ▶ duo de champignons com alho poró salteado com ervas e cream cheese (V)
- ▶ muçarela com tomate seco ▶ champignons salteados com ervas com creme de parmesão com cebola (V) ▶ juliana de cenoura com creme de salsa (V) ▶ champignon com funghi secchi salteado com ervas com creme de parmesão com cebola (V) ▶ tapenade de azeitonas negras com tomate seco e berinjela ou abobrinha grelhada (V)(SL)(VG)
- ▶ abobrinha ou berinjela grelhada com homus (V)(SL)(VG) ▶ lombo canadense com queijo cremoso e lâminas de queijo prato.

Contém glúten.

Valor

R\$ 110,80

A13

Mini Sanduíche em Focaccia



30 mini focaccias recheadas com 02 sabores escolhidos por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ peito de peru ou presunto cozido com dip de tomate seco ▶ creme de parmesão com berinjelas crocantes (V) ▶ provolone defumado fatiado com tapenade de azeitonas negras (V) ▶ dip de tomate seco com muçarela e folhas de rúcula. **Contém glúten.**

Valor

R\$ 117,00

A14

Mini Brioche Australiano



20 mini brioche australianos (V) com 02 sabores escolhidos por você. Entregue em tábua de mdf não retornável.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ rosbife fatiado com molho de mostarda (SL) ▶ muçarela de búfala com tomate seco e pesto de manjericão (V) ▶ peito de peru com cream cheese, rúcula fresca e chutney de manga. **Contém glúten.**

Valor

R\$ 96,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



MINI SANDUÍCHES

A15

Mini sanduíche em baguete australiana



20 mini sanduíches em baguete australiana (V)(SL)(VG), recheados com 01 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ rosbife com molho de mostarda (SL) ▶ rosbife com chutney de manga (SL) ▶ muçarela de búfala com tomate seco e pesto de rúcula (V)
 - ▶ peito de peru com cream cheese, rúcula fresca e chutney de manga
 - ▶ brie com compota de maçã verde (V) ▶ brie com purê de damasco (V) ▶ azeitonas pretas com peito de peru ▶ lombo canadense com queijo cremoso, chutney de manga e lâminas de queijo amarelo. **Contém glúten.**
- Molho para acompanhar à parte: preço sob consulta.**

Valor

R\$ 90,00

A16

Mini sanduíche em Ciabatta Gourmet



20 mini sanduíches em ciabatta comum ou integral (V)(SL)(VG) recheados com 01 sabor escolhido por você. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ brie com compota de maçã verde (V) ▶ shitake com alho poró e cream cheese (V) ▶ lâminas de queijo provolone, cream cheese, tomate seco e folhas de rúcula (V) ▶ queijo gruyere com cream cheese e cebola roxa caramelizada (V) ▶ queijo gruyere com mix de cogumelos salteados (V)
- ▶ frango ao curry com azeitonas negras ▶ peito de peru com cream cheese, rúcula fresca e chutney de manga ▶ muçarela de búfala com tomate seco e manjeriçã (V) ▶ pimentão grelhado com bousin de queijo de cabra (V) ▶ carpaccio de abobrinha com homus (VG)(SL) (V)
- ▶ tomates assados com alho, rúcula e creme de gorgonzola (V) ▶ rosbife fatiado ao molho de mostarda com alcaparras (SL) ▶ berinjela crocante com tomate seco e dip de parmesão com cebola (V) ▶ abobrinha grelhada com tomate confit e tapenade de azeitonas negras (VG)(SL)(V). **Contém glúten.**

Valor

R\$ 104,00

A17

Francês de Botequim



20 sanduíches em micro pão francês (VG)(SL) (V) com sabores clássicos do botequim brasileiro. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ mortadela com provolone ▶ rosbife com molho de mostarda (SL)
 - ▶ carne seca com queijo coalho ▶ queijo coalho com orégano (V).
- Contém glúten.**

Valor

R\$ 76,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



MINI SANDUÍCHES

A18

Francês de Bistrô



20 sanduíches em micro pão francês **(V)(SL)(VG)** com sabores clássicos de bistrô. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 2)

► rosbife com cebola caramelizada ► brie com damasco ► gruyère com tomate seco **(V)** ► boursin de cabra com azeitonas **(V)** ► peru com boursin de ervas finas.

Contém glúten.

Valor

R\$ 80,00

A19

Combinado Quatro em Um



Seleção de 50 mini sanduíches em 4 variações com recheios à sua escolha. Entregue em descartável.

Sabores

12un Mini baguetes com gergelim. Escolha 01 sabor do kit Baguete padrão (A1)

12un Mini brioche comum. Escolha 01 sabor do kit Brioche (A9)

12un Mini brioche integral. Escolha 01 sabor do kit Brioche Integral (A10)

14un Mini ciabattas. Escolha 01 sabor do kit Ciabatta Gourmet (A16)

Contém glúten.

Valor

R\$ 221,60

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS FRIOS

B1

Redemoinho de Crepe



30 rolinhos de crepe coloridos e recheados com as combinações especiais abaixo sugeridas. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 1)

► Salame com provolone (V) ► Muçarela com tomate seco (V) ► Peru com azeitonas negras ► carpaccio de berinjela e homus.

Valor

R\$ 114,00

B2

Roll de Crepe Master

30 rolinhos de crepe recheados com as combinações especiais abaixo sugeridas. Entregue em descartável.

Sabores (Escolha 1)

► Salmão com cream cheese e pesto de rúcula ► presunto cru com creme de mostarda e balsâmico ► creme de ricota e sálvia com raspas de parmesão (V) ► duo de Champignon com boursin de cabra (V).

Valor

R\$ 120,00

B3

Mini Wrap



42 mini canapés em pão folha recheados e cortados em formato de sushi roll. Kit guarnecido com molho teriyaki ou gengibre. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

► frango ao curry ► salmão com cream cheese e relish de pepino adocicado ► peru com tomate seco e manjericão ► queijo de cabra com pimentões tostados e hortelã (V) ► berinjela crocante com homus (V).

Valor

R\$ 176,40

B4

Copinho de pepino recheado



20 canapés frios montados em copinhos de pepino japonês recheados. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► tabule à moda Casa dos Sabores (V)(VG)(SL) ► cuscuz com nuts brasileiros (V)(VG)(SL).

Valor

R\$ 80,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS FRIOS

B5

Horta I



40 canapés frios montados com vegetais da horta recheados e oferecidos em 2 opções escolhidas por você. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

▶ copinho de pepino com dip de salmão e sua Juliana **(V)(SG)** ▶ copinho de pepino com dip de azeitona e sua Juliana **(V)(SG)** ▶ tomate cereja com mousse de atum **(SG)** ▶ tomate cereja com creme de chèvre e tomilho **(V)(SG)** ▶ baked potato com gorgonzola e confit de damasco **(V)(VG)(SG)** ▶ rolinho de abobrinha grelhada com queijo de cabra e hortelã **(V)(SG)** ▶ berinjela grelhada com muçarela de búfala e pesto de ervas **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 152,00

B6

Pomar I



20 canapés frios montados com frutas secas e recheios especiais. Entregue em material descartável.

Sabores

▶ 10 un damasco turco e queijo picante **(V)(SG)**
▶ 05 un figo seco e dip de gorgonzola **(V)(SG)**
▶ 05 un ameixa e dip de provolone **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 84,00

B7

Pomar III



20 canapés frios em combinações de frutas secas e creme de queijo. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ involtini de damasco com queijo picante suave **(V)(SG)** ▶ involtini de figo com gorgonzola **(V)(SG)** ▶ involtini de ameixa com provolone **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 84,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS FRIOS

B8

Involtini de Damasco turco com queijo de cabra e pistache



20 canapés em damasco turco com creme de queijo de cabra e farofa de pistache **(V)(SG)**.

Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 90,00

B9

Figo Seco em duas versões



20 canapés frios em figo seco montados com coberturas diferenciadas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► queijo de cabra com juliana de Parma **(V)(SG)** ► creme de gorgonzola com farofa de nozes **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 90,00

B10

Mini blinis



20 canapés frios montados em mini blini integral acompanhados de deliciosos recheios. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► tapenade de azeitonas e tomate seco com juliana de presunto cru
► cream cheese com juliana de Parma e pesto de rúcula ► creme de gorgonzola com cebola roxa ao balsâmico **(V)** ► tomate confitado e cogumelos frescos.

Valor

R\$ 78,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS FRIOS

B11

Salmão em mini blinis



20 canapés frios montados em mini blini integral acompanhados de deliciosos recheios com salmão norueguês. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► salmão com creme azedo e alcaparras ► dip de salmão com relish de pepino ► salmão defumado com creme azedo e aneto.

Valor

R\$ 88,00

B12

Camarão com dip de curry em blini de ervas



20 canapés frios montados em mini blini aromatizado com ervas, acompanhado de creme curry e camarão salteado. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 88,00

B13

Rolinhos de Presunto de Parma no palito de nó



20 canapés frios montados em lâminas de presunto de Parma recheados e enrolados com 1 recheio de sua escolha. Entregue em material descartável.

Sabores (escolha 1)

► creme de queijo e pera ► muçarela de búfala e manjericão.

Valor

R\$ 88,00

B14

Batatinha I



20 canapés frios em batata calabresa cozida e recheada com dips clássicos da Casa dos Sabores. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► tomate seco (V) ► azeitona preta (V) ► gorgonzola (V) ► salsa e cebolinha (V).

Valor

R\$ 78,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS FRIOS

B15

Batatinha II



20 canapés frios em batata calabresa cozida e recheada com sabores especiais. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► presunto cru com pesto de manjeriço ► champignon e peito de peru com creme de azeitona ► creme de parmesão com berinjela crocante (V) ► creme de roquefort com farofa de nozes caramelizadas (V) ► tomates cereja assados com tapenade de azeitonas negras e manjeriço (V)(VG)(SL)(SG) ► duo de champignons com alho poró salteado com ervas (V)(VG)(SL)(SG).

Valor

R\$ 80,00

B16

Dadar Gulung (mini crepe balinês)



20 mini crepes frios coloridos, recheados com dois sabores abaixo sugeridos e amarrados como trouxinha. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► Massa verde com camarão e molho de abacaxi e coco ► massa vermelha com alho poró com palmito de pupunha ao goldencurry e molho picante de maçã e canela (V). **Opcional:** substituir a massa colorida por natural.

Valor

R\$ 90,00

B17

Trouxinhas de Crepe



20 mini crepes em massa tradicional, recheados com dois sabores especiais, amarrados como trouxinha e acompanhados com molho de gengibre. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► ragout de cogumelos com perfume de tomilho (V) ► brie com tomate seco (V) ► gorgonzola com relish de pepino (V) ► frango com dip de aipo e alho ► chèvre com damasco (V).

Valor

R\$ 90,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS FRIOS

B18

Canapé no Palito



20 canapés frios montados no palito tipo espetinhos. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ peito de peru com ervilha torta (SL)(SG) e molho curry (V) ▶ gruyère com manga, gergelim e molho teriyaki (V)(SG) ▶ caprese e molho diable (V)(SG) ▶ queijo amarelo com uva verde e molho de gengibre (V)(SG) ▶ queijo coalho marinado com tomate seco manjeriço e pesto de ervas (V)(SG) ▶ queijo branco fresco marinado em erva doce (V)(SG).

Valor

R\$ 84,00

B19

Mini Muçarelas em 2 Sabores



20 mini muçarelas de búfala marinadas em pesto de ervas e recheadas com clássicos da gastronomia e outras combinações. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

▶ Berinjela crocante ao alecrim (V)(SG) ▶ azeitona verde (V)(SG) ▶ tomate seco e manjeriço (V)(SG) ▶ salmão com pepino (SG) ▶ shiitake com mel (V)(SG) ▶ alho poró com curry e castanha de caju (V)(SG).

Valor

R\$ 88,00

B20

Canapés em Papel de Arroz



20 canapés em folha de arroz (SG) com recheios de inspiração oriental com molho teriyaki ou agridoce à parte. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ frango com teriyaki e rúcula (SG)(SL) ▶ berinjela com gergelim e alface (V)(VG)(SL)(SG) ▶ salmão com juliana de aipo (SG)(SL) ▶ salmão com pepino acre-doce e raiz forte (SG)(SL)

Valor

R\$ 96,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CANAPÉS QUENTES

C1

Vol au Vent



20 vol au vents recheados com um tipo de cobertura a ser escolhida entre as deliciosas sugestões abaixo descritas. Entregue em material descartável.

Sabores (Consulte-nos para outros sabores!)

▶ palmito de pupunha (V) ▶ bacalhau ▶ camarão ▶ camarão com perfume de endro ▶ camembert com amêndoas (V) ▶ camembert com damasco (V) ▶ champignon com amêndoas (V) ▶ frango com alho poró ▶ frango com castanha ▶ shitake (V) ▶ pêra com roquefort (V).

Valor

R\$ 88,00

C2

Folhadinho Clássico



20 mini folhados preenchidos com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções clássicas abaixo sugeridas. Entregue em material descartável.

Sabores (Consulte-nos para outros sabores!)

▶ pastel folhado de bacalhau com passas ▶ pastel folhado de camarão com abacaxi ▶ pastel folhado de carne seca com catupiry ▶ pastel folhado de peito de peru com damasco e gergelim preto ▶ pastel folhado de ricota com orégano (V) ▶ pastel folhado de frango com palmito ▶ pastel folhado de peito de peru com provolone ▶ pastel folhado de queijo com tomate seco (V) ▶ involtini folhado de presunto cozido com queijo parmesão.

Valor

R\$ 74,00

C3

Folheadinho Especial



20 mini folhados preenchidos com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções gourmets abaixo sugeridas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01 - Consulte-nos para outros sabores!)

▶ pastel folhado de salmão com gergelim ▶ involtini folhado de queijo de cabra e tomate confitado (V) ▶ pastel folhado de brie com purê de maçã (V) ▶ pastel folhado de shitake com alho poro (V) ▶ involtini folhado de presunto cru e queijo brie ▶ involtini folhado de palmito com amêndoas (V).

Valor

R\$ 78,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/11/2022.



CANAPÉS QUENTES

C4

Mini Quiche Gourmet



20 mini quiches preenchidas com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções gourmets abaixo sugeridas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01 - Consulte-nos para outros sabores!)

► Lorraine ► alho poró (V) ► alho poró com amêndoas (V) ► bacalhau ► camarão ► camarão com curry (V) ► chèvre com cebola caramelada (V) ► cebola (V) ► cogumelos com amêndoas (V) ► gruyère com amêndoas (V) ► gorgonzola com alho poró (V) ► palmito de pupunha com ervas (V) ► queijo Brie com damasco (V) ► shitake com alho poró (V) ► tomate seco com espinafre (V) ► tomate seco com brie e manjericão (V).

Valor

R\$ 80,00

C5

Medalhões de Banana da terra



20 mini medalhões de banana da terra fritos e recheados. Entregue em material descartável. Escolha 1 opção: Siri catado aromatizado com coentro, carne seca crocante, queijo coalho e chimichurri

Valor

R\$ 80,00

C6

Baked potato recheada



20 batatinhas cozidas e recheadas com um recheio de sua escolha. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

► mix de cogumelos (pode ser servido frio também) (V)(VG)(SG) (SL)
► frango com páprica (SG)(SL).

Valor

R\$ 80,00

C7

Batatinhas recheadas



20 batatinhas cozidas e recheadas com um recheio de sua escolha. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

► brandade de bacalhau com cebola caramelada (SG)(SL) ► salmão com alho poró (SL) ► queijo de cabra com confit de damasco (V)(SG).

Valor

R\$ 80,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/11/2022.



CANAPÉS QUENTES

C8

Bruschetta Especial recheada



20 bruschettas de brigitte com gergelim recheadas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

► queijo brie com maçã grelhada (V) ► queijo de cabra com pêra e crocante de Presunto de Parma ► queijo brie, presunto de parma, geléia de frutas vermelhas e gotas de balsâmico.

Valor

R\$ 90,00

C9

Bruschetta recheada



20 bruschettas de brigitte com gergelim recheadas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

► caponata siciliana (V) ► tomate seco com folhas de manjeriço e salpicados com parmesão ralado (V) ► creme de queijo de cabra com juliana de cebola roxa caramelada (V).

Valor

R\$ 84,00

C10

Mini broa de milho recheada



20 delicadas mini broas de milho assadas e recheadas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

Frango cremoso com palmito de pupunha ► pato ao perfume de laranja.

Valor

R\$ 84,00

C11

Mil folhas recheada



20 mini quadrados folhados recheados com sua escolha de recheio. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

► brie com chutney de damasco (V) ► brie com chutney de cupuaçu (V) ► salmão defumado com aneto ► ► gorgonzola com nozes e cebola roxa caramelizada (V).

Valor

R\$ 90,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/11/2022.



CANAPÉS QUENTES

C12

Friturinhas

20 salgados entregues fritos ou para fritar no local. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

- ▶ croquetinho de ragu de carne ▶ coxinha de frango tradicional
- ▶ bolinha de queijo ▶ bolinho de aipim com carne seca ▶ rissole de camarão ▶ mini quibe com hortelã

Valor

R\$ 60,00

C13

Friturinhas Especiais

20 salgados entregues fritos ou para fritar no local. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 01)

- ▶ croquete de pato ▶ bolinho de bacalhau.

Valor

R\$ 80,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/11/2022.



D1

Rolinhos de Salmão com cream cheese



25 rolinhos de salmão defumado com 1 recheio de sua preferência.

Sabores (escolha 1)

- ▶ cream cheese com alcaparra e pincelado com pesto de aneto
- ▶ cream cheese com gengibre e raiz forte. Entregue em descartável.

Valor

R\$ 152,50

D2

Roll de salmão defumado com nori



25 canapés frios montados em crepe com folha de nori recheados com salmão defumado. Acompanha molho teriyaki. Entregue em descartável.

Valor

R\$ 112,50

D3

Mar do Norte



Salmão norueguês guarnecido com creme azedo, rodela de limão e alcaparras. Entregue em material retornável.

Composição detalhada:

1,0kg de filé de salmão defumado (SL) / 150g de creme azedo / 50g de alcaparras. Venda de blinis à parte.

Valor

R\$ 468,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



CARNES FRIAS E CARPACCIOS

E1

Tutti Mischiato



500g de carnes frias defumadas e fatiadas, guarnecidas com molho diable **(SG)(SL)**. Entregue em material retornável.

Composição detalhada:

Salame italiano **(SG)(SL)** / presunto cru / Peito de peru **(SG)(SL)** / lombinho canadense **(SG)(SL)**.

Valor

R\$ 132,00

E2

Enrolados



500g de carnes frias enroladas ou queijos com comestíveis finos **(SG)**. Entregue em descartável ou material retornável.

Sabores (Escolha 2)

► presunto de Parma com muçarela de búfala **(SG)(SL)** ► carpaccio de carne com molho de parmesão e alcaparra ► peito de peru com filete de manga **(SG)(SL)** ► provolone com tomate seco ► salame com kiwi **(SL)**.

Valor

R\$ 142,00

E3

Presunto de Parma com bolo de fruta



300g de presunto de Parma fatiado, arrumado e guarnecido com bolo de figos ou kiwis frescos enformados (disponibilidade de acordo com a estação do ano) **(SG)(SL)**. Entregue em material retornável.

Valor

R\$230,00

E4

Sinfonia de frios com bolo de fruta



1,0kg de frios sortidos fatiados, arrumados e guarnecidos com bolo de figos ou kiwis frescos enformados (dependendo da estação do ano) **(SG)(SL)**. Entregue em material retornável.

Composição detalhada

250g de presunto cru / 250g de salame hamburguês / 250g de peito defumado de peru / 250g de lombo canadense.

Valor

R\$260,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



CARNES FRIAS E CARPACCIOS

E5

Rosbife na mostarda com espinafre ou rúcula



500g de rosbife de lagarto rosado (lagarto redondo) com molho de mostarda montado com folhas de espinafre ou rúcula fresca **(SG)** **(SL)**.
Entregue em material retornável.

Valor

R\$ 135,00

E6

Rosbife na mostarda



500g de rosbife rosado (lagarto redondo) com molho de mostarda **(SG)** **(SL)**. Entregue em material retornável.

Valor

R\$ 128,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



CARNES FRIAS E CARPACCIOS

F1

Madame Carpaccio I



500g de finas fatias de carne bovina maturada e congelada, guarnecidas com molho especial de queijo parmesão, alcaparras e azeite de oliva (200g) **(SG)**. Entregue em material retornável ou descartável

Valor

R\$ 133,00

F2

Madame Carpaccio II



500g de lâminas de carne bovina maturada e congelada, enrolada com molho de queijo parmesão, alcaparras e azeite de oliva. **(SG)**. Entregue em descartável.

Valor

R\$ 129,00

F3

Carpaccios Vegetarianos



500g de carpaccios vegetais **(V)(VG)(SL)(SG)**. Entregue em material retornável

Sabores

Berinjela grelhada com confit de mini tomates / abobrinha grelhada e marinada / pepino japonês marinado / abóbora grelhada e marinada.

Valor

R\$ 72,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



G1

Buffet Campagnard



1,0kg de queijos mofo branco, azul e grão duro, guarnecidos com uvas frescas, passas e damascos turcos **(SG)**. Entregue em material retornável.

Composição

brie / gruyère / gorgonzola / camembert / grana padano

Valor

R\$ 380,00

G2

Fratelo



500g de queijos leves, guarnecidos com uvas verdes e damascos turcos **(SG)**. Entregue em material retornável.

Composição

Prato / provolone / esférico / uvas verdes

Valor

R\$ 180,00

G3

Boursins com Mixed Nuts



600g de massa de queijo aerado com 3 sabores variados, guarnecidos com 120g de mixed nuts **(SG)**. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 3)

- ▶ ervas finas ▶ gorgonzola ▶ tomate seco ▶ azeitonas negras
- ▶ 3 pimentas ▶ calabresa ▶ cereja.

Valor

R\$ 138,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

H1

Brie en Crôte



Queijo Camembert (125g) na massa folhada com cobertura acre-doce. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► damasco ► frutas vermelhas.

Valor

R\$ 120,00

H2

Brie com Castanhas

Queijo Camembert Quente (125g) com castanhas de caju caramelizadas com gergelim. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 110,00

H3

Brie en Crôte (Grande)



Queijo Brie na massa folhada com cobertura acre-doce. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

► damasco ► frutas vermelhas.

Valor

R\$ 320,00

H4

Brie com Mixed Nuts



1,0kg Queijo Brie com cobertura quente de mixed nuts **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 255,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

H5

Brie com Macadâmias



1,0kg Queijo Brie com cobertura quente de macadâmias e ervas finas **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 280,00

H6

Brie com 3 coberturas



1,0kg Queijo Brie com cobertura quente de mixed nuts, macadâmias e chutney de damasco turco **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 255,00

H7

Gratinado Oriental



1 kg de Queijo Brie em papillote com abacaxi acre-doce, gengibre e shitake **(SG)**. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 320,00

H8

Brie na massa filo

1kg Queijo Brie em massa filo acompanhado de figos secos e nozes caramelizadas. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 320,00

H9

Camembert na massa filo



Camembert em massa filo acompanhado de figos secos e nozes caramelizadas. Não acompanha réchaud. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 135,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

11

Pastas – As Clássicas

Escolha as pastas de sua preferência. Pedido mínimo de 200g por tipo e entregue em embalagem descartável.

Sabores

▶ provolone (V) (SG) (R\$ 199,00/kg) ▶ salsa e cebolinha (V) (SG) (R\$ 110,00) ▶ parmesão com cebola (V) (SG) (R\$ 120,00/kg) ▶ gorgonzola (V) (SG) (R\$ 199,00/kg) ▶ aipo e alho (V) (SG) (R\$ 110,00/kg) ▶ tomate seco (V) (SG) (R\$ 141,00/kg) ▶ azeitona preta (V) (SG) (R\$ 120,00/kg) ▶ brie com damasco (V) (SG) (R\$ 230,00/kg) ▶ atum (R\$ 143,00/kg) (SG) ▶ berinjela (V) (SG) (SL) (R\$ 124,00/kg) ▶ homus tahine (V) (SG) (SL) (R\$ 138,00/kg) ▶ salmão (R\$ 239,00/kg) (SG) ▶ Tapenade de azeitonas negras com alcaparra e tomates secos (V) (SG) (VG) (SL) (R\$ 145,00/kg).

12

Boursins

Escolha os queijos boursins de sua preferência. Pedido mínimo de 1 unidade de 170g, servido em pote descartável.

Sabores

▶ tomate seco (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ 2 pimentas (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ azeitonas negras (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ cereja (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ gorgonzola (V) (SG) (R\$ 28,00/un) ▶ salmão (SG) (R\$ 40,50/un) ▶ ervas finas (V) (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ calabresa (SG) (R\$ 26,00/un) ▶ queijo com castanha brasileira (R\$ 28,00/un) (V) (SG).

13

Antepastos

Escolha os antepastos de sua preferência. Pedido mínimo de 250g servido em pote descartável.

Sabores

▶ berinjela veneziana (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 125,00/kg) ▶ berinjela Adelaide (VG) (SL) (V) (SG) (R\$ 125,00/kg) ▶ shiitake com alho poro (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 275,00/kg) ▶ champignon com funghi secchi (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 206,00/kg) ▶ abobrinha à italiana (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 95,00/kg) ▶ abobrinha com damascos confitados (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 210,00/kg) ▶ tomate seco no azeite temperado com alho frito e ervas (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 135,00/kg) ▶ tomatinhos confitados (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 165,00/kg) ▶ pepino agridoce (V) (VG) (SL) (SG) (R\$ 135,00/kg).

14

Mousse

900g de mousse decorada. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ tomate seco (V) ▶ azeitona (V) ▶ aipo e alho (V)

Valor

R\$ 135,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



QUEIJOS ESPECIAIS, PÃES E CIA

15

Molhos Frios, Vinagretes e Pestos

Escolha os molhos frios, vinagretes e pestos de sua preferência. Pedido mínimo de 250g servido em pote descartável.

Sabores

- ▶ molho curry (V) (R\$ 86,00/l) ▶ molho diable (V)(SL)(SG) (R\$ 86,00/l)
- ▶ molho de damasco (V) (R\$ 135,00/l) ▶ molho rosado (SL)(V)(SG) (R\$ 86,00/l) ▶ molho de mostarda (V)(SL)(SG) (R\$ 86,00/l) ▶ molho de mostarda e manjeriço (V)(SL)(SG) (R\$ 92,00/l) ▶ molho picante de maçã e canela (V)(SL)(SG) (R\$ 92,00/l) ▶ molho agridoce (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 82,00/l) ▶ molho de alcaparras (V) (R\$ 110,00/l) ▶ molho de alho com pickles (V) (R\$ 82,00/l) ▶ molho barbecue (R\$ 94,00/l) ▶ molho de abacaxi com coco (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 92,00/l) ▶ molho de carpaccio tradicional (V) (R\$ 135,00/l) .
- ▶ vinagre de mostarda (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 128,00/l) ▶ vinagre balsâmico (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 135,00/l) ▶ vinagre de manga (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 128,00/l) ▶ vinagre de maracujá (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 148,00/l) ▶ vinagre de manjeriço (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 128,00/l) ▶ mango chutney (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 135,00/l) ▶ molho chimichurri (VG)(SL)(V)(SG) (R\$ 138,00/l)
- ▶ pesto de aneto (V)(SG) (R\$ 145,00/l) ▶ pesto de manjeriço (V)(SG) (R\$ 145,00/l) ▶ pesto de rúcula (V)(SG) (R\$ 145,00/l).

16

Molhos Quentes para proteínas

Escolha os molhos quentes de sua preferência. Porção mínima de 500 ml servido em descartável.

Sabores

- ▶ molho de vinho (R\$ 49,00/porção) ▶ molho de limão siciliano (R\$ 49,00/porção) ▶ molho de mostarda (R\$ 42,50/porção) ▶ molho de funghi (R\$ 52,00/porção) ▶ molho de gorgonzola (R\$ 55,00/porção)

J1

Cesta de pães

Sob consulta

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/18/2024.



COMBINADOS- TEMÁTICOS

M1

Pintxos

Inspirada nos Pintxos espanhóis a Casa dos Sabores traz nesse combinado opções de tapas para dar um charme especial ao seu evento. São 18 Pintxos montados com palito sobre uma fatia de baguete (V)(VG)(SL). Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ azeitona com pimentões, pimenta Cambuci e queijo em cubos e azeite de ervas (V) ▶ caponata com queijo de cabra e presunto de Parma (V)
- ▶ cogumelos frescos com crocante de alho poró (V)(VG)(SL)
- ▶ muçarela de búfala com salsa de tomate e pesto de manjericão (V).

Valor

R\$ 108,00

M2

1001 Noites

Especialidades árabes para degustar com pita bread (300g). Entregue em em material descartável.

Sabores (Escolha 4 – 250g de cada)

- ▶ tabule (V)(VG)(SL) ▶ ▶ homus tahine (V)(VG)(SL)(SG) ▶ babaganouch (V)(VG)(SL)(SG) ▶ coalhada seca com Zaatar (V) ▶ ratatouille turca (V)(VG)(SL)(SG) ▶ pasta grega (berinjela com tomate e levemente picante) (V)(VG)(SL)(SG).

Valor

R\$ 248,00

M3

Combinado Franco Italiano

Queijos tipo francês e frios guarnecidos com damascos e uvas verdes. Entregue em material retornável.

Composição detalhada

490g brie e camembert (V)(SG) / 200g burrata (V)(SG) / 400g presunto cru e salame italiano.

Valor

R\$ 390,00

M4

TexMex

Especialidades da cozinha mexicana para consumir com nachos. Entregue em material descartável.

Composição detalhada

250g guacamole (V)(VG)(SL) / 300g salsa cruda (V)(VG)(SL) / 300g salada de feijão refritos (SL) / 240g tortillas de milho (SG).

Valor

R\$ 290,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



COMBINADOS- TEMÁTICOS

M5

Picadinho indiano

1kg de picadinho na faca (SL) aromatizado com curry, guarnecido com 05 itens a escolher: chutney de gengibre (150g) (V)(VG)(SL), farofa de amendoim (200g) (V)(VG)(SL), ovo ralado (2 ovos) (V)(SL), antepasto de champignon com funghi secchi (200g) (V)(VG)(SL), damascos turcos picadinhos(100g) (V)(VG)(SL), molho de curry indiano (200g) (V), tomates secos picadinhos (150g) (V)(VG)(SL), bacon bits (100g) (SL), berinjelas crocantes com alecrim (100g) (V)(VG)(SL).

Para acompanhar, 30 fatias de baguete rústica (V)(VG)(SL).

Picadinho entregue em descartável. Acompanhamentos em material descartável.

Sugestão

Picadinho indiano pode ser oferecido com frango.

Valor

R\$ 320,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



N1

Doguiinho



25 mini cachorros quentes de forno recheados com salsicha ou linguiça. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ salsicha ▶ linguiça.

Valor

R\$ 87,50

N2

Mini Empadas

20 mini empadas recheadas com 01 dos sabores abaixo sugeridos. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável

Sabores (Escolha 1)

▶ frango ▶ palmito (V) ▶ camarão ▶ queijo (V) ▶ queijo coalho com alecrim (V).

Valor

R\$ 76,00

N3

Empadas



6 unidades de empada recheada com 01 das opções abaixo. Devem ser aquecidas antes do consumo. Podem ser congeladas. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ Queijo Parmesão (V) ▶ Queijo Gorgonzola (V)
▶ Queijo Brie com damasco (V).

Valor

R\$ 51,00

N4

Pastel de forno

20 mini pastéis de forno recheados com 01 das opções abaixo. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

▶ muçarela com orégano (V) ▶ carne com azeitona
▶ queijo coalho com alecrim (V).

Valor

R\$ 76,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



N5

Hambúrguer Canapé



20 mini hambúrgueres tamanho canapé para serem apreciados em uma ou duas mordidas. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ picanha com queijo cheddar ▶ picanha com queijo curado e cebola roxa caramelizada ▶ picanha com bacon e pickles de pepino
- ▶ frango ao leve aroma de curry com tomate confit.

Valor

R\$ 84,00

N6

Hambúrguer Canapé Gourmet



20 mini hambúrgueres tamanho canapé para serem apreciados em uma ou duas mordidas. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ cogumelo Paris grelhado com queijo brie e pesto de ervas (V)
- ▶ salmão com sauer cream ao sabor de hortelã ▶ quinoa com legumes e homus e abobrinha grelhada (V) ▶ muçarela de búfala com berinjela grelhada e tomate confit (V).

Valor

R\$ 90,00

N7

Mineirinho

20 mini pães de queijo tradicionais recheados com 02 das opções abaixo sugeridas. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ cheddar (V) ▶ requeijão com ervas (V) ▶ provolone (V) ▶ minas com hortelã (V) ▶ peito de peru com gorgonzola.

Valor

R\$ 64,00

N8

Mini Monsieur



28 mini Croque-Monsieur com pão de forma tradicional recheado com queijo e presunto. Devem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados. Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 95,20

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



N9

Mini Churros



45 mini churros com açúcar e canela recheados com doce de leite. Podem ser aquecidos antes de apreciados pelos convidados ou servidos em temperatura ambiente (V). Entregue em material descartável.

Valor

R\$ 112,50

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



DOCES, FRUTAS E FRUTOS

O1

Tarteletes doces



30 mini tarteletes doces com diferentes sabores (V). Entregue em descartável

Sabores (escolha 1)

- ▶ Goiaba com queijo (V) ▶ doce de leite com farofa de castanha (V).
- ▶ limão (V) ▶ maracujá (V) ▶ chocolate (V) ▶ queijo com damasco (V)
- ▶ queijo com calda de frutas vermelhas (V).

Valor

R\$ 93,00

O2

Mini Cakes



20 mini cakes de sabores variados (V).

Sabores (Escolha 1)

- ▶ laranja (V) ▶ limão (V) ▶ maracujá (V) ▶ chocolate (V) ▶ cenoura com chocolate (V).

Valor

R\$ 70,00

O3

Doce de Colher



20 mini doces no copinho em diferentes versões (V). Acompanham mini colheres descartáveis. Copinho de 40 ml.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ chocolate ao leite (01 opção de topping a escolher) (V) ▶ brigadeiro branco (V) ▶ coco (V) ▶ Romeu e Julieta (creme de queijo com goiabada cremosa) (V) ▶ doce de leite com farofa de amendoim (V)
- ▶ cocada mole com raspa de coco (V) .

Valor

R\$ 98,00

O4

Tijelinhas do Pomar



30 copinhos com cremes de frutas servidos em descartáveis transparentes individuais (V). Acompanham mini colheres descartáveis. Copinhos de 40 ml.

Sabores (Escolha 1)

- ▶ cupuaçú (V) ▶ graviola (V) ▶ limão (V) ▶ maracujá com ameixa (V) ▶ manga (V).

Valor

R\$150,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



DOCES, FRUTAS E FRUTOS

O5

Brownie de chocolate



6 unidades de brownie de chocolate com cobertura de açúcar de confeitiro, entregues em embalagem descartável. Podem ser aquecidos para melhor degustação.

(6,5cm/un)

Valor

R\$ 40,20

O6

Brownie de chocolate com Castanha de Amazônia



6 unidades de brownie de chocolate com castanha da Amazônia, com cobertura de castanhas em lascas, entregues em embalagem descartável. Podem ser aquecidos para melhor degustação.

(6,5cm/un)

Valor

R\$ 45,00

O7

Brownie de chocolate com Café

6 unidades de brownie de chocolate com suave aroma de café, com cobertura de açúcar de confeitiro, entregues em embalagem descartável. Podem ser aquecidos para melhor degustação.

(6,5cm/un)

Valor

R\$ 45,00

O8

Docinho Tradicional



40 docinhos tradicionais para festa (V). **Pedido mínimo de 40un.** Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

▶ brigadeiro preto (V) ▶ brigadeiro branco (V) ▶ casadinho (V) ▶ palha italiana (V) ▶ cajuzinho (V) ▶ limão (V) ▶ beijinho de coco (V) ▶ prestígio (V) ▶ café (V).

Valor

R\$ 192,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



DOCES, FRUTAS E FRUTOS

O9

Docinho Especial



40 docinhos tradicionais para festa com toques especiais (V). **Pedido mínimo de 40un.** Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

► Romeu e Julieta (V) ► doce de leite (opções de confeitos: castanha de caju, coco ou paçoca) (V) ► oreo (V) ► paçoca (V) ► pé de moleque (V) ► beijinho com coco queimado (V) ► casadinho (V) ► churros (V) ► olho de sogra (V).

Valor

R\$ 216,00

O10

Docinho TOP



40 docinhos para festa com sabores e coberturas TOP (V). **Pedido mínimo de 40un.** Entregue em material descartável.

Sabores (Escolha 2)

► brigadeiro de Nutella (opções de confeitos: avelãs, ninho ou miçangas) (V) ► cappuccino (V) ► castanha do Brasil (V) ► nozes (V).

Valor

R\$ 256,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



DOCES, FRUTAS E FRUTOS

L1

Mix de Frutas Frescas



1,5kg de frutas frescas da estação com cortes especiais **(SL)(V)(SG)(VG)**. Acompanhado de palitos longos. Entregue em tábua de MDF não retornável.

Composição

melão / kiwi / uva verde sem caroço / uva rosada sem caroço / manga / goiaba / morango.

Valor

R\$ 112,50

L2

Frutas no Palito



30 palitinhos de frutas frescas em cubos, montados com ervas aromáticas **(SL)(V)(SG)(VG)**. Entregue em tábua de MDF não retornável.

Composição detalhada

manga com manjeriço e uva rosada / melão com hortelã e morango / uva verde com hortelã e tangerina.

Valor

R\$ 96,00

L3

Caldas para Frutas

Escolha as caldas de sua preferência. Pedido mínimo de 250g de cada sabor. Entregue em embalagem descartável.

Sabores

► calda de chocolate **(V)(SG)** (R\$ 168,00/L) ► calda de maracujá **(V)(SG)(VG)(SL)** (R\$ 95,00/L) ► calda de damasco **(V)(SG)(VG)(SL)** (R\$ 128,00/L) ► calda de frutas vermelhas **(V)(SG)(VG)(SL)** (R\$ 128,00/L).

* **(V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.**

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



PACOTE FESTA FÁCIL

Sob consulta, preços de guardanapos de papel, copos descartáveis semi rijos e pratos e talheres descartáveis.

P1

Para o Parabéns!

- 1un torta de chocolate brigadeiro.
- 50un mini sanduíches em brioches recheados. Escolha até 2 recheios do Kit A9.
- 60un mini sanduíches em baguetes com gergelim recheados. Escolha até 3 recheios do Kit A1.
- 30un mini doces no copinho de brigadeiro preto e beijinho de coco em copinhos de 40 ml. Acompanham mini colheres descartáveis.
- 40un mini churros de doce de leite com canela sobre chocolate cremoso.

Importante:

Materiais apenas para a apresentação dos alimentos.
Taxas de entrega e recolhimento não estão inclusas.

Rendimento	Valor
10 pessoas	R\$ 861,00

P2

Para o Escritório!

- Seleção de mini sanduíches.
12un Mini baguetes com gergelim. Escolha 01 sabor do kit Baguete padrão (A1).
12un Mini brioche comum. Escolha 01 sabor do kit Brioche (A9).
10un Mini brioche integral. Escolha 01 sabor do kit Brioche Integral (A10).
14un Mini ciabattas. Escolha 01 sabor do kit Ciabatta (A16).
- 20un Empadinhas de queijo para serem degustadas na temperatura ambiente.
- 50un Mini Wraps Especiais nos sabores: frango ao curry, kani com aipo, salmão com cream cheese e relish de pepino agridoce, peru com tomate seco e manjeriçã e queijo de cabra com pimentões tostados e hortelã. Acompanha molho suave de gengibre.
- 20un Creme de chocolate com farofa de castanha **OU** cocada mole com raspas de coco(V) no potinho de acrílico transparente. Acompanha mini colher descartável.

Importante:

Materiais apenas para a apresentação dos alimentos.
Taxas de entrega e recolhimento não estão inclusas.

Rendimento	Valor
10 pessoas	R\$ 609,20

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



PACOTE FESTA FÁCIL

Sob consulta, preços de guardanapos de papel, copos descartáveis semi rijos e pratos e talheres descartáveis.

P3

Celebre a amizade! Sabores para receber os amigos.

- 24un Mini ciabatta com queijo brie, maçã verde e folhas de rúcula.
- 10un Escondidinho de carne seca com banana da terra e queijo coalho gratin na tijelinha para ser servido quente.
- 500g Caponata di pomodori e muçarela de búfala, acompanhada de focaccia de alecrim.
- 20un Rolinhos de rosbife no palito com espaguete de legumes sobre molho de mostarda e farofa crocante no copo shot.
- 400g Homus acompanhado de pita crocante (120g)
- 700g Guacamole e tortilhas crocantes.
- 10un Creme de chocolate com damasco e farofa de castanha no shot ou mini porcelana. Acompanha mini colher descartável niquelada.

Importante:

Materiais apenas para a apresentação dos alimentos.
Taxas de entrega e recolhimento não estão inclusas.

Rendimento	Valor
10 pessoas	R\$ 855,00

P4

Clima de Montanha! Para esquentar uma noite de Inverno.

- 01un Camembert Quente com castanhas de caju caramelizadas com gergelim. **Não acompanha réchaud.**
- 01un Terrine de gorgonzola com pêra grelhada (peça 390g). Acompanham uvas verdes e damascos turcos.
- Pães para acompanhar (focaccia de alecrim e baguete de aveia).
- 01un Boursin de ervas finas com nozes
- 200g Burrata acompanhada de pesto de manjerição tapenade de azeitonas pretas com tomate seco
- 200g Grana Padano em lascas acompanhado de geléia de pimenta.
- 500g Lâminas de presunto tipo Parma com melão Orange.
- 300g Spicy Nuts.

Importante:

Materiais apenas para a apresentação dos alimentos.
Taxas de entrega e recolhimento não estão inclusas.

Rendimento	Valor
08 pessoas	R\$ 690,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.



PACOTE FESTA FÁCIL

Sob consulta, preços de guardanapos de papel, copos descartáveis semi rijos e pratos e talheres descartáveis.

P5

Criança Feliz! Para alegrar a garotada.

- 20un Briochinhos de leite com queijo e presunto.
- 20un Pastelzinho folheado de carne com azeitonas verdes.
- 20un Empadinhas de queijo.
- 25un Mini Hotdog de forno.
- 20un Hamburguinho de picanha com queijo cheddar.
- 20un Pequenas pizzas de muçarela e presunto.
- 600g Trio de jujubas no palito.
- 400g Confetes de chocolate em minishots de acrílico transparente.
- 20un Mini cupcakes de chocolate e ganache ao leite.

Importante:

Materiais apenas para a apresentação dos alimentos.
Taxas de entrega e recolhimento não estão inclusas.

Rendimento	Valor
10 pessoas	R\$ 680,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/08/2024.