

EVENTOS

CENTRO DE EVENTOS

Sistema Fiep

Cardápio Externo



Sumário

- 01** Menu Coffee Break
- 02** Menu Brunch
- 03** Opções de Escolha - Coffee e Brunch
- 04** Opções de Escolha - Coffee e Brunch
- 05** Menu Almoço e Jantar
- 06** Opções de Escolha Almoço e Jantar
- 07** Feijoada
- 08** Coquetel
- 09** Comida de boteco

Coffee Break

Coffee Break Opção 1

2 BEBIDAS QUENTES
MINI PÃO DE QUEIJO
1 BOLO OU DOCE

Coffee Break Opção 2

2 BEBIDAS QUENTES
1 BEBIDA GELADA
1 SALGADO OU 1 MINI
SANDUICHE
1 BOLO OU DOCE

Coffee Break Opção 3

2 BEBIDAS QUENTES
1 BEBIDA GELADA
2 SALGADOS
1 MINI SANDUÍCHE
1 BOLO OU DOCE

Coffee Break Opção 4

2 BEBIDAS QUENTES
2 BEBIDA GELADAS
2 SALGADOS
1 MINI SANDUÍCHES
2 BOLOS OU DOCE
SALADA DE FRUTAS

Café da Manhã

3 BEBIDAS QUENTES	1 CEREAL
3 BEBIDAS GELADAS	1 GELEIA
2 SALGADOS	1 PATÊ
1 BOLO	MINI PÃES
1 DOCE	MANTEIGA
3 GUARNIÇÕES	MEL
2 FRIOS	FRUTAS LAMINADAS

Serviço de Sala

Garrafa de Café
Garrafa de leite
Garrafa de Chá
Água garrafa 500ml
Galão de água
Água copo

Extras por pessoa

Porção de mini pão de queijo
Petit four
Salada de frutas ou
frutas picadas

- Pedido mínimo para 10 pessoas.
- Serviço em formato ilha, com autosserviço e consumo em pé.
- Serviço com mão de obra operacional exclusiva e obrigatória, com quantitativo definido conforme a necessidade de cada evento.
- Valores contemplam materiais descartáveis. Caso optem por louça, haverá acréscimo de R\$ 5,00 por pessoa.
- Duração do serviço: até 1 hora.
- Opções de alimentação inclusiva disponíveis sob consulta.

Brunch

Cardápio

Brunch

2 BEBIDAS QUENTES

2 BEBIDAS GELADAS

2 SALGADOS

1 MINI SANDUÍCHE

MINI PÃES

3 FRIOS

1 GELÉIA

1 PATÊ

MANTEIGA

1 MINI SALADA

2 GUARNIÇÕES

2 PRATOS QUENTES

1 SOBREMESA

- Pedido mínimo para 10 pessoas.
- Serviço com mão de obra operacional exclusiva e obrigatória, com quantitativo definido conforme a necessidade de cada evento.
- Serviço em formato buffet, com itens dispostos em mesas com toalhas, no modelo autosserviço e consumo em pé.
- Louças básicas inclusas.
- Duração do serviço: até 2h.
- Opções de alimentação inclusiva disponíveis sob consulta.

Suas Escolhas

Coffee Break & Brunch

Bebidas Quentes

Café
Leite
Achocolatado
Chá – Consulte sabores

Bebidas Geladas

Água Saborizada
Chá Batido com Limão
Refrigerante lata 350ml
Suco de Laranja
Suco de Uva
Suco Verde (até 50 pessoas)
Iogurte

Petit Four

Biscoito amanteigado doce: Goiabada, chocolate, manteiga

Biscoitos salgados: Queijo, cebola, bacon

Bolos

4 Leites Chocolate Branco
4 Leites Chocolate Preto
Aipim Cremoso
Banana Caramelada
Banana com canela
Cenoura com chocolate
Cremoso de Coco
Cuque de Banana com Doce de Leite
Cuque de Doce de Leite
Cuque de Farofa
Fubá
Fubá Cremoso
Laranja
Leite Ninho
Limão
Milho
Nega Maluca
Paçoca
Prestígio
Toalha Felpuda

Doces

Grustoli (Cueca Virada)
Lua de Mel com Creme Russo
Mini Churros
Mini Strudel de Maçã
Palha Italiana (preta ou branca)
Pastel de banana com canela
Queijadinha

Carolinas

Beijinho ou Brigadeiro ou Creme ou Doce de Leite ou Creme de limão

Mini Sonho

Beijinho ou Brigadeiro ou Chocolate ou Creme ou Nata ou Doce de Leite ou Goiabada

Folhado

Coco com Creme ou Goiabada ou Damasco ou Maçã

Mini Croissant

Chocolate ou Goiabada ou Romeu e Julieta

Daneze

Banana com Doce de Leite ou Prestígio ou Creme com chocolate ou Romeu e Julieta

Salgados

Pão de queijo
Mini doguinho
Esfiha (Carne ou Frango)
Empadinha (Frango ou Palmito)
Enroladinho (Calabresa ou Peito de Peru)
Coxinha de frango
Rissolos de Carne
Bolinha de Queijo
Bolinho Caipira
Croquete de palmito
Croquete de mandioca com carne seca
Croquete de pizza
Pastel (Carne ou Queijo ou Palmito ou Pizza)

Croissant | Calzone | Folhado | Mini Bauruzinho | Mini Pão de Batata | Mini pizza

Calabresa
Calabresa com brócolis e queijo branco
Frango
Lombo
Palmito
Peito de Peru
Supremo (queijo, presunto, milho, pimentão tomate e catupiry)
Queijo e presunto
Ricota
Ricota com tomate seco
Rúcula com tomate seco
Salame com azeitonas
Portuguesa (queijo, presunto, cebola, ovos, azeitonas e orégano)
Napolitano (queijo, presunto, milho, cebola, tomate e catupiry)

Mini Sanduíches

Baguete | Brioche | Ciabatta | Pão de Leite | Francês

CHEF: alcatra ao vinagrete, cenoura ralada, queijo muçarela, alface roxa e maionese.

FRANGO: Peito de frango desfiado, Catupiry, Queijo Prato, Alface, Tomate e Maionese

FRIOS: Fatias de queijo Prato, Presunto, Milho Verde, Alface, Tomate e Maionese.

ITALIANO: salame italiano, queijo provolone, tomate seco, agrião e maionese.

LOMBO: Lombo, Queijo muçarela, Pepino, Alface, Tomate e Maionese

LIGHT: Peito de peru defumado, queijo minas, cenoura ralada, pepino, alface e maionese.

SALAME: salame italiano, queijo muçarela, alface, tomate e maionese

VEGETARIANO: ricota temperada, queijo provolone, tomate seco, rúcula, palmito e maionese.

VENEZA: muçarela de búfala, tomate seco, pasta de ricota e rúcula.

Coffee Break & Brunch

Guarnições

Calabresa acebolada
Cuscuz marroquino
Empadão de frango com requeijão
Ovos mexidos
Panqueca de carne ao pomodoro
Ratatouille
Salsicha ao molho de tomate
Torta Fria

Pratos Quentes

Escondidinho (linguiça ou frango)
Mini Kibe com molho de hortelã
Mini Hamburguer de costela com Cebola Caramelizada
Mini Penne (com molho)
Quiche Lorraine

Saladas

Salada Caesar
(mix de folhas com croutons, bacon, lascas e parmesão, frango e molho caesar).
Salada Caprese
(Tomate, queijo branco fresco, e mosto pesto).
Salada de Folhas e Frutas
(mix de folhas com frutas da época).

Molho para Mini Penne

Molho Caprese
(queijo mussarela, tomate e manjericão)
Carbonara
(bacon, ovos, queijo parmesão)
4 Queijos
(mussarela, gorgonzola, parmesão, provolone)
Tomates frescos com Manjericão

Sobremesas

Mousse
Maracujá ou Limão ou Chocolate ou Morango Dois Amores ou Leite Ninho

Doces de festa

Beijinho
Bombom de morango Especial
Brigadeiro
Brigadeiro Branco
Brigadeiro com cereja espelhado
Cajuzinho
Camafeu
Damasco Espelhado
Dois Amores
Olho de Sogra
Olho de Sogra Espelhado
Ouriço

Geleias

Damasco
Frutas Vermelhas
Laranja
Morango
Uva

Tortas

Coco
Banana com Farofa
Ricota
Limão
Romeu e Julieta
Maça com Passas

Frios e Embutidos

Mortadela
Mussarela
Presunto
Queijo Prato
Salame Italiano

Patês

Mortadela
Mussarela
Presunto
Queijo Prato
Salame Italiano

Cereal

Granola
Sucrilhos

Almoço Jantar

Almoço Opção 1

2 BEBIDAS GELADAS	1 PROTEÍNA
1 SALADA	1 SOBREMESA
1 GUARNIÇÃO	ARROZ BRANCO

Almoço Opção 2

2 BEBIDAS GELADAS	1 FORNERIA
1 SALADA	2 PROTEÍNAS
1 GUARNIÇÃO	1 SOBREMESA
	ARROZ BRANCO

Almoço Opção 3

3 BEBIDAS GELADAS	2 PROTEÍNAS
2 SALADAS	2 SOBREMESAS
2 GUARNIÇÕES	ARROZ BRANCO
1 FORNERIA	

Voucher Almoço

Almoço no Restaurante Comercial com direito a 1 acesso ao buffet (uma única pesagem), incluindo 1 bebida. Serviço mediante compra antecipada.

- Pedido mínimo para 10 pessoas.
 - Serviço com mão de obra operacional exclusiva e obrigatória, com quantitativo definido conforme a necessidade de cada evento.
 - Serviço em formato buffet, com itens dispostos em mesas com toalhas, no modelo autosserviço e consumo em mesas com cadeiras.
 - Louças básicas inclusas.
- Duração do serviço: até 1h30
- Opções de alimentação inclusiva disponíveis sob consulta.

Suas escolhas

Almoço Jantar

Bebidas Geladas

Água Mineral com e sem gás
Água Saborizada
Chá Batido com Limão
Refrigerante (lata 350ml)
Suco de Laranja
Suco de Uva
Suco Verde (até 50 pessoas)

Saladas

Salada Caesar

(mix de folhas com croutons, bacon, lascas e parmesão, frango e molho caesar).

Salada Caprese

(Tomate, queijo branco fresco, e mosto pesto).

Salada de Folhas e Frutas

(mix de folhas com frutas da época).

Salada Waldorf

(mix de folhas, maçã verde, salsão, nozes, maionese)

Salada de batatas e maionese

Guarnição

Batata Rústica
Cuscuz marroquino
Farofa especial
Feijão branco ou preto
Gratin de Batata
Legumes na manteiga ou assados
Panqueca de carne ao pomodoro
Purê de Batata
Ratatouille

Fornearia

Empadão de Frango com requeijão
Quiche de Alho-Poró
Quiche de Brie com Damasco
Quiche de Tomate Seco com Rúcula
Quiche Lorraine

Proteínas

Bovino

Bife à Parmegiana
Carne assada ao molho escuro
Carne de Panela
Escalope de Alcatra ao molho
Escalope de Mignon
Strogonofe de carne

Aves

Coxa com sobrecoxa desossada assada
Frango à Parmegiana
Peito de Frango Grelhado

Peixe

Linguado
Salmão
Tilápia à dorê ou com molho

Suíno

Mignon Suíno
Pernil

Molhos proteínas

Alcaparras
Champignon Frescos
Escuro
Gorgonzola
Leite de Coco e Alho-Poró
Limão
Madeira
Maracujá
Mostarda
Pesto de ervas
Quatro Queijos
Tomate Seco

Sobremesas

Arroz Doce	Pudim de Leite
Banoffe	Sagu com creme de
Cheesecake	baunilha
Chico Balanceado	Salada de Frutas
Cocaca Cremosa	Tiramisú
Doces Simples	Torta de Limão
Merengue de Morango	
Mousse de Chocolate	
Mousse de Maracujá	
Pavê de Bombom	

Cardápio Feijoada

Feijoada Tradicional

FEIJOADA
ARROZ
FAROFÁ
COUVE CRISPY
VINAGRETE
LARANJA
BANANA A MILANESA
TORRESMO
MANDIOCA COM BACON

01 SOBREMESA

03 BEBIDAS GELADAS

- Pedido mínimo para 10 pessoas.
 - Serviço com mão de obra operacional exclusiva e obrigatória, com quantitativo definido conforme a necessidade de cada evento.
 - Serviço em formato buffet, com itens dispostos em mesas com toalhas, no modelo autosserviço e consumo em mesas com cadeiras.
 - Louças básicas inclusas.
- Duração do serviço: até 2h
- Opções de alimentação inclusiva disponíveis sob consulta.

Cardápio Coquetel

Coquetel Opção 1

2 BEBIDAS GELADAS
2 OPÇÕES DE FRIOS
4 OPÇÕES QUENTES
1 OPÇÃO DE DOCE

Coquetel Opção 2

2 BEBIDAS GELADAS
4 OPÇÕES DE FRIOS
6 OPÇÕES QUENTES
2 OPÇÕES DE DOCES

Bebidas Geladas

Água Mineral com e sem gás
Água Saborizada
Chá Batido com Limão
Refrigerante (lata 350ml)
Suco de Laranja
Suco de Uva
Suco Verde (até 50 pessoas)

Frios

Brusqueta Caprese
Carolinas salgadas
Mini Salada Caesar
Mini Salada Waldorf
Stick de Caprese
Toast de parma com figo
Wrap de rosbife com rúcula e molho rosé

Quentes

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
Escondidinho de carne seca, frango ou calabresa
Mini batata bolinha com queijo e bacon
Mini kibe com molho de hortelã
Nhoque ao molho de tomate rústico
Penne ao molho branco e bacon crypsi
Penne ao molho pesto
Polenta cremosa com ragu de costela
Purê de Batata Baroa com ragu de costela
Tirinhas de mignon ao molho

Doces

Bombom de morango ou uva
Brigadeiro / Dois Amores / Beijinho
Peras ao vinho com creme de Baunilha
Trufas de chocolate
Verrine de banoffee
Verrine de cheesecake
Verrine de cocada cremosa
Verrine de mousse de chocolate
Verrine de mousse de maracujá
Verrine de Torta de Limão com paçoca

- Pedido mínimo para 10 pessoas.
- Serviço com mão de obra operacional exclusiva e obrigatória, com quantitativo definido conforme a necessidade de cada evento.
- Serviço em formato buffet, com itens dispostos em mesas com toalhas, no modelo autosserviço e consumo em pé.
- Louças básicas inclusas.
- Duração do serviço: até 2h.
- Opções de alimentação inclusiva disponíveis sob consulta.

Cardápio Comida de Boteco

Comida de Boteco 1

2 BEBIDAS GELADAS
2 OPÇÃO DE FRIOS
5 OPÇÕES DE QUENTES
1 OPÇÃO DE DOCE

Comida de Boteco 2

2 BEBIDAS GELADAS
3 OPÇÃO DE FRIOS
7 OPÇÕES DE QUENTES
2 OPÇÕES DE DOCE

Bebidas Geladas

Água Mineral com e sem gás
Água Saborizada
Chá Batido com Limão
Refrigerante (lata 350ml)
Suco de Laranja
Suco de Uva
Suco Verde (até 50 pessoas)

Frios

Brusqueta Caprese
Mini Salada Caesar
Palitinhos de Frios
Wrap de rosbife com rúcula e molho rosê

Quentes

Batata Frita
Bolinho de Costela
Calabresa Acebolada
Caldinho de Feijão
Croquete de carne seca
Dadinho de tapioca
Frango a passarinho
Mandioca Frita
Mini kibe com molho de hortelã
Mini pastel de Queijo ou carne
Mini Sanduiche de Pernil
Pão com Bolinho
Tirinhas de Tilápia ao Molho
Tártaro
Torresmo

Doces

Bombom de morango ou uva
Brigadeiro / Dois Amores / Beijinho
Peras ao vinho com creme de Baunilha
Trufas de chocolate
Verrine de banoffee
Verrine de cheesecake
Verrine de cocada cremosa
Verrine de mousse de chocolate
Verrine de mousse de maracujá
Verrine de Torta de Limão com paçoca

- Pedido mínimo para 10 pessoas.
- Serviço com mão de obra operacional exclusiva e obrigatória, com quantitativo definido conforme a necessidade de cada evento.
- Serviço em formato buffet, com itens dispostos em mesas com toalhas, no modelo autosserviço e consumo em pé.
- Louças básicas inclusas.
- Duração do serviço: até 2h.
- Opções de alimentação inclusiva disponíveis sob consulta.