

Páginas 2 e 3 – Opções de coffee breaks e brunch

Páginas 4 e 5 – Opções de Coquetel, happy hour e refeições

- Todos os itens dos menus são produzidos na nossa cozinha, desde pães de fermentação natural à embutidos.
- Os menus podem ser adaptados para restrições alimentares (veganos, celíacos, etc..)

Incluso no valor

Louças e guardanapo de papel (descartável **SE** não possuir estrutura de lavagem no local)

Serviço de garçom e equipe de cozinha (equipe treinada e uniformizada)

Apoio de cozinha, **se** necessário (fogão de indução, forno e micro-ondas) – Obs.: O menu pode sofrer alterações dependendo da estrutura do local.

Adaptação de horário para serviço (entre 30 minutos a 3 horas) – Hora extra = +10% do valor do menu/pessoa

Extras (opcionais)

Pacote de bebidas não alcoólicas

- Água
 - Suco de laranja pasteurizado
 - Refrigerantes (coca e guaraná, normal e zero)
 - Gelo
 - Copos de vidro
 - Serviço de garçom para as mesmas
- R\$25/pessoa

Pacote de cerveja

- Heineken ou Stella Artois devidamente gelada
- Gelo
- Copos de vidro (se solicitado)
- Serviço de garçom para as mesmas

De 20 a 50 pessoas: 55/pessoa

acima de 51 pessoas: 50/pessoa

Pacote de Vinhos

- Solicitar carta de vinhos

Avulsos

- Garçom de bebidas extra R\$200
- Aluguel de taças R\$4/taça + frete (verificar endereço)
- Gelo R\$30/5kg

Coffee breaks e brunch

- Mini coffee

Salgados

- 1- Mini lanche de royale artesanal com mussarela
- 2- Lanche de queijo prato e requeijão de páprica
- 3- Pão de queijo

Doces

- 5- Cookies de 2 chocolates
- 6- Cake de banana caramelizada

Bebidas

- 7- Café coado, Chás e Suco de laranja pasteurizado

Valores

Até 15 convidados: R\$110/pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$85/pessoa

Acima de 51 convidados: R\$75/pessoa

*Opcional de café nespresso vertuo +R\$6/pessoa



- Coffee básico

Salgados

- 1- Pão de queijo
- 2- Lanche de lombo artesanal com prato
- 3- Wrap de queijo e catupiry com gergelim
- 4- Mini panqueca de cream cheese e tomate confit

Doces

- 5- Salada de frutas com melado
- 6- Cake com ganache de chocolate

Bebidas

- 7- Café coado, Chás e Suco de laranja pasteurizado

Valores

De 12 a 20 convidados: R\$120/pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$95/pessoa

Acima de 51 convidados: R\$85/pessoa

*Opcional de café nespresso vertuo +R\$6/pessoa



- Coffee intermediário

Salgados

- 1- Mini lanche de queijo branco e requeijão de pistache
- 2- Wrap de lombo artesanal
- 3- Pão de queijo
- 4- Tostex de frios
- 5- Mini quiche de alho poró

Doces

- 6- Brownie de chocolate com butter cream
- 7- Iogurte com coulis de frutas vermelhas e granola
- 8- Salada de frutas

Bebidas

- 9- Café, chás, água de coco com abaxi e hortelã e chá gelado

Valores

De 15 a 20 convidados: R\$130/pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$120/pessoa

Acima de 51 convidados: R\$110/pessoa

*Opcional de café nespresso vertuo +R\$6/pessoa



- Coffee superior

Salgados

- 1- Mini croque monsieur
- 2- Lanche de queijo branco e patê de azeitonas
- 3- Ovos mexidos cremosos com crostini
- 4- Wrap de lombo artesanal e queijo gruyère
- 5- Lanche de avocado com tomate confit (vegano)
- 6- Mini croissant

Doces

- 8- Salada de frutas com creme anglaise
- 9- Brownie de chocolate com coulis de frutas vermelhas
- 10- Mini donuts de chocolate

Bebidas

- 8- Café, chás, suco de laranja pasteurizado, água de coco com kiwi e café cremoso gelado

Valores

De 15 a 20 convidados: R\$150/pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$140/pessoa

Acima de 51 convidados: R\$130/pessoa

*Opcional de café nespresso vertuo +R\$5/pessoa



- Brunch

Mesa montada

- 1- Mini brioche com lombo artesanal e queijo
- 2- Bruschetta de gorgonzola com damasco
- 3- Mini tartelette de palmito
- 4- Wrap de coleslaw de frango
- 5- Quiche de cogumelos com tomate confit e salada de folhas
- 6- Cuscuz marroquino com legumes
- 7- Salada de frutas com iogurte mel e granola

Serviço volante

- 6- Risoto al limone com alho poró e bacon
- 7- Nhoque de batata com molho de tomates frescos e queijo de cabra

Sobremesas

- 9- Rosti de maçã com creme gelado e praliné

Bebidas

- 8- Café, chás e suco de abacaxi com água de coco e hortelã

Valores

De 15 a 20 convidados: R\$185/pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$175/ pessoa

Acima de 51 convidados: R\$160/ pessoa

*Opcional de café nespresso vertuo +R\$6/ pessoa



- Menu Coquetel (não necessita de estrutura de cozinha – menu frio)

Montagem de mesa ou serviço volante

Salgados

- 1- Bruschetta de gorgonzola com damasco e pistache
- 2- Mini lanche de pastrami com molho de mostarda e mel
- 3- Tartelete de creme de canastra com cebola caramelizada
- 4- Folhado de royale com gouda
- 5- Crostini de avocado com tomate confit (vegano)
- 6- Wrap de frango com coleslaw
- 7- Mini batata assada com bacon artesanal e maionese de ervas
- 8- Bruschetta de caponata de berinjela

Sobremesas

- 9- Brownie de três chocolates com frutas vermelhas
- 10- Brigadeiro brullé



Valores

- De 15 a 20 convidados: R\$125/ pessoa
De 21 a 50 convidados: R\$105/ pessoa
Acima de 51 convidados: R\$ 95/ pessoa



- Menu Happy hour

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
- 2- Dadinho de tapioca com melado de cana
- 3- Croqueta de frango com catupiry

Principais

- 3- Mini lanche de pernil com cebola caramelizada e maionese de ervas
- 4- Mini burger com gruyère e maionese de manjeriço
- 7- Batatinhas rústicas com molho pomodoro e queijo maçaricado

Sobremesas

- 6- Brownie de três chocolates com coulis de frutas vermelhas
- 7- Brigadeiro brullé

Valores

- De 15 a 20 convidados: R\$160/pessoa
De 21 a 50 convidados: R\$140/pessoa
Acima de 51 convidados: R\$130/pessoa



- Menu italiano pizzada

Entradas

- Mesa de couvert com bruschettas diversas
- Salada caprese com mix de folhas e pesto de manjeriçã
- Creme de burrata com caponata de berinjela

Principais

Pizzas

- Carpaccio de abobrinha com queijo de cabra e parmesã
- Tomate confit com mussarela de búfala e manjeriçã
- Gorgonzola com cebola roxa caramelizada e nozes
- Cogumelos com alho poró e gouda
- Calabresa artesanal, mozzarella e cebola roxa com erva doce
- Mortadela artesanal, pistache, raspas de limã e mascarpone
- 3 queijos (gouda, gorgonzola, mozzarella)

Sobremesas

- Pizza de chocolate branco com frutas vermelhas e pistache
- Tiramissu

Valores

De 15 a 20 convidados: R\$170/ pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$150/ pessoa

Acima de 51 convidados: R\$140/ pessoa



- Menu contemporãneo

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentaçã natural e nossos embutidos artesanais)
- 2- Mini sanduiche de pastrami com mostarda e mel
- 3- Salada de legumes marinados com chips de tubérculos

Principais (serviço volante em cumbucas de 150 g cada em média - com repetições)

- 4- Frango com legumes ao creme de dijon e arroz branco com amêndoas
- 5- Farfalle al limone com alho poró e parmesã maçaricado
- 6- Polenta com ragu de linguiça artesanal e farofinha de cebola caramelizada

Sobremesas

- 7- Mousse de chocolate com farofa crocante
- 8- Brigadeiro brullé

Valores

De 15 a 20 convidados: R\$175/ pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$165/ pessoa

Acima de 51 convidados: R\$155/ pessoa



- Menu Premium

Aperitivos

1. Mesa de couvert - Composta por bruschettas diversas (Com nossos pães de fermentação natural e nossos embutidos artesanais)
- 2- Dadinho de tapioca com melado de cana
- 3- Mini burger com queijo gouda e maionese de manjericão
- 4- Cuscuz marroquino com legumes, azeite de hortelã e amêndoas laminadas

Principais (serviço volante em cumbucas de 150g cada em média – com repetições)

- 5- Risoto de abóbora acompanhado de camarão ao leite de coco (Opção sem camarão)
- 6- Farfalle ao creme de cogumelos com parmesão maçaricado
- 7- Mousseline de tubérculos com ragu de carne ao vinho tinto e farofa de manteiga noisette

Sobremesas (dispostos ou volante)

- 8- Tres leches (pão de ló umidecido com ganache de doce de leite e chantilly de especiarias)
- 9- Brigadeiro brullé

De 15 a 20 convidados: R\$195/pessoa

De 21 a 50 convidados: R\$185/pessoa

Acima de 51 convidados: R\$175/pessoa



Com Bucca

finger food

por

Personal Chef **Sophia e Rodolfo**

contato@combucca.com

(11)963896263

www.combucca.com