



DESDE 1995

**Catálogo para buffets
e eventos corporativos**

Cardápio I

Saladas compostas (1 opção)

1. Salada de folhas variadas, queijo branco, abacaxi e molho balsâmico suave.
2. Salada Caesar (alface americana fatiada, filé de frango grelhado, queijo parmesão e molho de mostarda).
3. Salada de folhas verdes e vermelhas, agrião, tomates em gomos, ovos de codorna e azeitonas.
4. Salada de alface americana picada, cenoura ralada, mussarela ralada, beterraba ralada, croutons e molho rose.

Quiche ou torta

Torta: frango ou palmito

Quiche sabores: queijo / 4 queijos / alho poró / cogumelos / tomate seco e ricota / espinafre e ricota / lorraine.

Sobremesa:

Frutas laminadas + 1 opção

1. Bolo bem casado ou bolo brigadeiro.
2. Torta de limão ou bannoffe.
3. Bolo de mil hojas (massa folhada com doce de leite).
4. Pudim de leite condensado.

Valor por pessoa: R\$ 100,00

Cardápio II

Saladas compostas (1 opção)

1. Salada de folhas variadas, tomate em gomos, azeitona preta e mussarela de búfala.
2. Salada de folhas verdes e vermelhas, lascas de parmesão e damasco turco.
3. Salada de alface americano radicchio, endivia, tomate em gomos, queijo branco ao molho balsâmico suave.
4. Salada Caesar (alface americana fatiada, filé de frango grelhado, queijo parmesão e molho mostarda).
5. Salada de alface americana, rúcula, agrião, tomate cereja e palmito.

Acompanhamento (2 opções)

1. Arroz branco ou integral.
2. Legumes marinados (berinjela, pimentão, cogumelos, abobrinha, manjeriço).
3. Ratatouille.
4. Abobrinha recheada ou berinjela recheada.
5. Batatas: coradas ou purê ou souté ou ao alecrim.

Carnes (2 opções)

1. Filé de frango assado e recheado com creme de cenoura, queijo e molho de tomate.
2. Peito de frango grelhado ao molho de alecrim.
3. Maminha ao molho mostarda.
4. Fraldinha assada ao molho de cogumelos.
5. Strogonoff de carne com batata palha.
6. Filé de miolo de alcatra grelhado (escalope ou isca), molho madeira ou vinho.
7. Saint Peter grelhado.

Sobremesa:

Frutas laminadas + 1 opção

1. Bolo de merengue com chantilly e morangos.
2. Bolo bem casado ou bolo de coco com abacaxi.
3. Torta de limão ou torta bannoffe folhada com doce de leite.
4. Bolo de mil folhas (massa folhada com doce de leite e creme de baunilha).
5. Pudim de leite condensado.

Valor por pessoa: R\$ 115,00

Cardápio III

Saladas compostas (1 opção)

1. Salpicão com frango defumado.
2. Salada Caesar (alface americana fatiada, filé de frango grelhado, queijo parmesão e molho mostarda).
3. Mix de folhas, tomate cereja, azeitona preta, palmito e molho balsâmico.
4. Salada de cubos de salmão (alface americano e alface vermelho, limão, mel e tomate cereja).
5. Salada de batata bolinha, cogumelos, creme de ricota e ciboulet.

Acompanhamento (2 opções)

1. Arroz branco ou integral ou arroz negro.
2. Aspargos gratinados.
3. Batata souté com queijo.
4. Polenta mole.
5. Espaguete com lula ao sugo.
6. Legumes marinados (berinjela, pimentão, cogumelos, abobrinha, manjeriço).
7. Mini berinjela recheada com cogumelos silvestres e parmesão ou abobrinha recheada com creme de ricota e tomate seco.

Acompanhamento massas (1 opção)

1. Penne ao molho bechamel e cogumelos.
2. Gnocchi de batata doce roxa na manteiga de ervas.
3. Panzotti verde espinafre, ricota e nozes.

Carnes (2 opções)

1. Medalhão de filé mignon, grelhado com molho madeira ou mostarda Dijon.
2. Roastbeef de filé mignon com molho rockford ou molho de cogumelos.
3. Miolo de alcatra assado e recheado com cogumelos ao vinho tinto.
4. Ragu de cordeiro.
5. Posta de salmão grelhado na crosta de críspi de alho poró.
6. Salmão abafado na manteiga de ervas.
7. Filé de frango ao creme com ervas.
8. Rolinhos de peito de frango assado recheado com cogumelos e carpaccio de bacon.

Sobremesa:

Frutas laminadas + 1 opção

1. Bolo de nozes com baba de moça e creme de nozes.
2. Bolo de mil folhas (massa folhada com doce de leite).
3. Bolo de mousse de chocolate e massa de petit gâteau.
4. Torta de maçã.
5. Torta de limão.
6. Torta de nozes.

Valor por pessoa: R\$ 170,00

Cardápio IV

Saladas compostas (1 opção)

1. Salada de folhas variadas, fundo de alcachofra e tomates em gomos.
2. Salada Caesar (alface americana fatiada, filé de frango grelhado, queijo parmesão e molho mostarda).
3. Salada de mix de folhas, tomate cereja, azeitona preta, palmito e molho balsâmico.
4. Salada de frango (tiras de frango grelhado, alface americano e alface vermelho, limão, mel e tomate cereja).
5. Salada de batata bolinha, cogumelos, couve bruxela, aspargo e tomate confit ao molho de creme de ricota.

Acompanhamento (2 opções)

1. Arroz branco ou integral.
2. Arroz 7 grãos e amêndoas douradas.
3. Arroz com coco.
4. Purê de mandioquinha e cenoura.
5. Purê de banana da terra.
6. Aspargos gratinados.
7. Palmito pupunha grelhado.
8. Batata souté com queijo ou batata rústica.
9. Roll de berinjela recheado com mussarela de búfala, manjericão, catupiry ao molho sugo e parmesão.
10. Ratatouille.
11. Legumes marinados (mini berinjela, mini cenoura, mini abobrinha, batata bolinha, mini pimentões e manjericão).

Acompanhamento massas (1 opção)

1. Raviolone de mussarela ao molho sugo e parmesão.
2. Gnocchi de batata doce roxa na manteiga de ervas.
3. Panzotti verde espinafre e ricota e nozes.

Carnes (2 opções)

1. Filé mignon grelhado com molho madeira.
2. Roastbeef de filé mignon com molho rockford ou molho de cogumelos.
3. Posta de salmão grelhado na crosta de críspi alho poró.
4. Salmão abafado na manteiga de ervas.
5. Posta de bacalhau ao Mediterrâneo ao azeite de tomilho e azeitonas pretas.
6. Bobó de camarão.
7. Filé de frango recheado com tomate, mussarela de búfala e manjericão.
8. Filé de frango ao creme com ervas.
9. Raviolone de mussarela ao sugo.
10. Panzotti com cogumelos e mascarpone na manteiga de ervas.
11. Raviolone de burrata ao sugo.

Sobremesa:

Frutas laminadas + 1 opção

1. Bolo de merengue com chantilly e lúcuma (fruta típica do Chile e Peru).
2. Bolo de mil hojas com creme de damasco e creme de coco.
3. Bolo de mousse de chocolate e massa de petit gateau e morangos.
4. Taça com mousse de cream cheese e calda de framboesa.
5. Torta de pera e marzipan.
6. Torta de nozes.

Valor por pessoa: R\$ 225,00





11 3168-8592
11 96060-9022



docearte@docearte.com.br



[docearte_higienopolis](https://www.instagram.com/docearte_higienopolis)