

GO

MENU
BANQUETES

GRAND

GRAND HYATT RIO DE JANEIRO

GRAND | HYATT™



GO

[BEM-VINDO]

Nossos menus foram desenvolvidos cuidadosamente celebrando o melhor da gastronomia brasileira e internacional. Bom apetite!

[SUMÁRIO]

CAFÉ DA MANHÃ _____	03
BRUNCH _____	06
COFFEE BREAK _____	09
LUNCH BOX _____	18
BUFFET _____	20
EMPRATADO _____	40
COQUETEL _____	43
MINI PORÇÕES _____	47
ESTAÇÕES _____	49
PACOTE DE BEBIDAS _____	56
MENU STAFF _____	60



CAFÉ DA MANHÃ

[CAFÉ DA MANHÃ]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas para buffet.
Para menos de 29 pessoas, o serviço será considerado empratado.

STANDARD | R\$ 95 por pessoa*

- Suco (laranja + 01 sugestão do chef)
- Frutas da estação (03 tipos - sugestão do chef)
- 2 tipos de queijo
- Presunto e peito de peru
- Pão (03 tipos - sugestão do chef)
- Manteiga, mel e geleia de fruta
- Café, leite, chá e chocolate quente

CONTINENTAL | R\$ 120 por pessoa*

- Suco (laranja + 01 sugestão do chef)
- Frutas da estação (3 tipos - sugestão do chef)
- Viennoiserie | Pain au chocolat, Croissant, Danish e folhados
- Boulangerie | Seleção de pães artesanais
- Seleção de bolos e muffins
- Seleção de queijos e frios
- Pão de queijo
- Manteiga, cream cheese, mel e geleia de fruta
- Café, leite, chá e chocolate quente
- Estação de Cereais

AMERICANO | R\$ 135 por pessoa*

- Suco (laranja + 02 sugestões do chef)
- Frutas da estação (3 tipos - sugestão do chef)
- Viennoiserie | Pain au chocolat, Croissant, Danish e folhados
- Boulangerie | Seleção de pães artesanais
- Seleção de bolos e muffins
- Seleção de queijos e frios
- Manteiga, cream cheese, mel e geleia de fruta
- Ovo mexido
- Pão de queijo
- Bacon crocante
- Panquecas e Waffles com mel
- Seleção de iogurtes
- Cereais
- Café, leite, chá e chocolate quente

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



[CAFÉ DA MANHÃ]

ITENS ADICIONAIS

- Pão de queijo | R\$ 14 por pessoa*
- Salmão defumado | R\$ 32 por pessoa*
- Panquecas com mel | R\$ 12 por pessoa*
- Waffle | R\$ 12 por pessoa*
- Estação ao vivo de Omelete e Tapioca | R\$ 48 por pessoa*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*





BRUNCH

BRUNCH

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas para buffet

BUFFET BRUNCH | R\$ 225 por pessoa*

CAFÉ DA MANHÃ

- Suco (laranja + 02 sugestões do chef)
- Café, leite, chá e chocolate quente
- Manteiga, cream cheese, mel e geleia de fruta 
- Seleção de iogurtes  
- Cereais variados
- Frutas da estação (3 tipos - sugestão do chef)
- Viennoiserie | Pain au chocolat, Croissant, Danish e folhados  
- Boulangerie | Seleção de pães artesanais   
- Seleção de bolos e muffins 

ESTAÇÃO FRIA

- Seleção de queijos e frios 
- Variedade de antepastos, patês e compotas 
- Mix de folhas frescas 
- Salada caprese com azeitona desidratada e rúcula   
- Lentilha vermelha com alcachofra, shimeji e amêndoas   

ESTAÇÃO QUENTE

- Ovos mexidos  
- Bacon crocante 
- Pão de queijo   
- Linguíça artesanal com cebola fondant 
- Batata rostie com sour cream e alho confit   
- Legumes assados com manteiga de alho negro  
- Tomates grelhados com gremolata de salsa e balsâmico  
- Filé de salmão mi cuit ao bernaise de algas  
- Peito de frango recheado com espinafre e ricota, e molho mediterrâneo  
- Roastbeef ao molho de mostarda ancienne e pickles de cebola roxa 

SOBREMESAS

- 3 sobremesas selecionadas pelo chef
- Panquecas com mel
- Rabanadas
- Frutas da estação laminadas

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 **Glúten free**

 **Contém glúten**

 **Contém lactose**

 **Contém oleaginosas**

 **Vegetariano**

 **Vegano**



[BRUNCH]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas para buffet

ITENS ADICIONAIS

- Salmão defumado | R\$ 32 por pessoa*
- Waffle | R\$ 12 por pessoa*
- Estação ao vivo de Omelete e Tapioca | R\$ 48 por pessoa*

-  *Glúten free*
-  *Contém glúten*
-  *Contém lactose*
-  *Contém oleaginosas*
-  *Vegetariano*
-  *Vegano*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*





COFFEE BREAK

COFFEE BREAK - PACOTES

Valores por 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas

WELCOME COFFEE I | R\$ 44 por pessoa*

- Suco (sugestão do chef)
- Café, leite, chá de ervas e chocolate quente
- Água mineral

WELCOME COFFEE II | R\$ 52 por pessoa*

- Suco (sugestão do chef)
- Café, leite, chá de ervas e chocolate quente
- Água mineral
- Cookies sortidos ou pão de queijo

COFFEE BREAK DO CHEF | R\$ 62 por pessoa*

- 2 tipos de suco
- Café, leite, chá, chocolate quente e água mineral
- 2 itens salgados
- 2 itens doces
- Seleção de frutas (2 tipos - sugestão do chef)

GRAND COFFEE BREAK | R\$ 74 por pessoa*

- 2 tipos de suco (sugestão do chef)
- Café, leite, chá, chocolate quente, água mineral e água aromatizada
- 2 itens salgados
- 3 itens doces
- Pão de queijo
- Seleção de frutas (2 tipos - sugestão do chef) ou salada de frutas

COFFEE BREAK IN BOX | R\$ 75 por pessoa*

Porção individual

- 1 soft drink (escolha do chef)
- 1 opção de sanduíche
- 1 folhado doce
- 1 cookie ou brownie
- 1 salada de frutas
- 1 iogurte

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



COFFEE BREAK

Elabore seu menu de coffee break com as opções abaixo:

ITENS SALGADOS

- Croissant recheado com queijo minas  
- Mini joelho com queijo gouda e peito de peru  
- Mini quiche de queijo brie com damasco   
- Folhado de queijo com espinafre  
- Tartelette de alho poró e bacon   
- Mini coxinha de frango com dip de catupiry  
- Bolinha de queijo com aioli da casa   
- Mix de nuts (bowl de 500g) 
- Pão de queijo   
- Mini croque monsieur  
- Ciabatta com presunto royale, queijo gouda e mostarda dijon  
- Wrap de haddock com sour cream e folhas verdes  
- Wrap caesar - pasta de frango, molho caesar, bacon e alface americana  
- BLT e molho ranch no pão australiano  

SANDUÍCHES NO PÃO SEM GLÚTEN

- Queijo fresco e espinafre, cenoura e frutos secos   
- Bruchetta no pão sem glúten com patê de ervilhas e tofu grelhado  
- Pão de forma sem glúten com salpicão de frango e rúcula  

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

ITENS VEGANOS

- Burrito vegano com legumes, guacamole e tofu marinado  
- Mini hambúrguer de grão de bico  
- Falafel de grão de bico com vinagrete de tahine  
- Focaccia artesanal, legumes defumados e hommus de abóbora  
- Guacamole com tortilla de milho/trigo e hommus  

ITENS VEGETARIANOS

- Ciabatta com salada coleslaw, rúcula e queijo gouda   
- Focaccia com pasta de muçarela de búfala, pesto de manjerição e tomates marinados   
- Tartelette de queijo brie com damasco   
- Bagel com queijo minas, pasta de tomate seco e rúcula   
- Quesadilla de cogumelos e honey mustard   

ITENS ADICIONAIS

R\$ 10* por pessoa por item extra

- | | |
|--|--|
|  Glúten free |  Contém oleaginosas |
|  Contém glúten |  Vegetariano |
|  Contém lactose |  Vegano |



COFFEE BREAK

Elabore seu menu de coffee break com as opções abaixo:

ITENS DOCES

- Bolos - sugestão do chef  
(adicional de calda por + R\$ 8/bandeja.
Sabores de calda: morango, chocolate ou
doce de leite)
- Muffin do dia  
- Brownie tradicional  
- Cookies  
- Mini Croissant  
- Mini Pain au Chocolat  
- Variedade de danish  
- Tortinha de limão  
- Tortinha de chocolate  
- Madeleine  
- Alfajor de chocolate  
- Alfajor de doce de leite  
- Diamant de laranja  
- Crinckle de chocolate  
- Crinckle de limão   
- Palmier  
- Financier   
- Beijinho  
- Brigadeiro  

- Bolo vegano (opções de sabores: laranja, coco,
chocolate ou banana)  
- Barrinha de cereal   
- Cocada vegana sem glúten  

OPÇÕES NA VERSÃO DIET

- Trufa de coco vegana   
- Bolo de banana com aveia 
- Cookie vegano  
- Trufa funcional de chocolate  

ITENS ADICIONAIS

R\$ 10 por pessoa*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do
valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free

 Contém glúten

 Contém lactose

 Contém oleaginosas

 Vegetariano

 Vegano



[COFFEE BREAK - PERSONALIZE COM ITENS ADICIONAIS]

Valores por 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas**ESTAÇÃO DE AÇAÍ | + R\$ 26 por pessoa***

- Açaí + um sorbet do dia
- Banana
- Xerém de Caju
- Leite em pó
- Castanhas
- Leite condensado
- Coco ralado
- Granola artesanal

ESTAÇÃO CARIOCA | + R\$ 16 por pessoa*

- Mate
- Mini sanduíche natural
- Biscoito Globo

ESTAÇÃO VEGANA | + R\$ 16 por pessoa*

- Guacamole com tortilla de milho/trigo e hommus
- Pudim de chia com frutas vermelhas
- Cookie vegano

BEBIDAS

- Água aromatizada: cítrica, com hortelã, gengibre e limão galego | **R\$ 9 por pessoa***
- Água de coco | **R\$ 16 por pessoa***
- Suco de açaí com maracujá | **R\$ 18 por pessoa***
- Suco fresco de fruta (sugestão do dia) | **R\$ 15 por pessoa***

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*



COFFEE BREAK - ITENS AO CONSUMO

ITENS SALGADOS | BANDEJA COM 40 UNIDADES

- Croissant recheado com queijo minas 🌾🥛 | R\$ 125*
- Mini joelho com queijo gouda e peito de peru 🌾🥛 | R\$ 125*
- Mini quiche de queijo brie com damasco 🌾🥛🍷 | R\$ 135*
- Folhado de queijo com espinafre 🌾🥛 | R\$ 125*
- Tartelette de alho poró e bacon 🌾🥛🍷 | R\$ 125*
- Mini coxinha de frango com dip de catupiry 🌾🥛 | R\$ 125*
- Bolinha de queijo com aioli da casa 🌾🥛🍷 | R\$ 125*
- Mix de nuts (bowl de 500g) 🌿 | R\$ 125*
- Pão de queijo 🌾🥛🍷 | R\$ 120*
- Pão de queijo com dip de goiabada 🌾🥛🍷 | R\$ 185*
- Pão de queijo com recheio de catupiry 🌾🥛🍷 | R\$ 185*
- Mini croque monsieur 🌾🥛 | R\$ 130*
- Ciabatta com presunto royale, queijo gouda e mostarda dijon 🌾🥛 | R\$ 130*
- Wrap de haddock com sour cream e folhas verdes 🌾🥛 | R\$ 130*
- Wrap caesar - pasta de frango, molho caesar, bacon e alface americana 🌾🥛 | R\$ 130*
- BLT e molho ranch no pão australiano 🌾🥛 | R\$ 130

SANDUÍCHES NO PÃO SEM GLÚTEN

- Queijo fresco, espinafre, cenoura e frutos secos 🌾🥛🍷 | R\$ 125*
- Bruchetta no pão sem glúten com patê de ervilhas e tofu grelhado 🌾🌿 | R\$ 135*
- Pão de forma sem glúten com salpicão de frango e rúcula 🌾🥛 | R\$ 135*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

ITENS VEGANOS

- Burrito vegano com legumes, guacamole e tofu marinado 🌾🌿 | R\$ 120*
- Mini hambúrguer de grão de bico 🌾🌿 | R\$ 150*
- Falafel de grão de bico com vinagrete de tahine 🌾🌿 | R\$ 135*
- Focaccia artesanal, legumes defumados e hommus de abóbora 🌾🌿 | R\$ 110*
- Guacamole com tortilla de milho/trigo e hommus 🌾🌿 | R\$ 110*

ITENS VEGETARIANOS

- Ciabatta com salada coleslaw, rúcula e queijo gouda 🌾🥛🍷 | R\$ 110*
- Focaccia com pasta de muçarela de búfala, pesto de manjerição e tomates marinados 🌾🥛🍷 | R\$ 130*
- Tartelette de queijo brie com damasco 🌾🥛🍷 | R\$ 120*
- Bagel com queijo minas, pasta de tomate seco e rúcula 🌾🥛🍷 | R\$ 135*
- Quesadilla de cogumelos e honey mustard 🌾🥛🍷 | R\$ 135*

🌾 Glúten free

🌿 Contém glúten

🥛 Contém lactose

🌿 Contém oleaginosas

🌿 Vegetariano

🌿 Vegano



COFFEE BREAK - ITENS AO CONSUMO

ITENS DOCES | BANDEJA COM 40 UNIDADES

- Bolos - sugestão do chef   | R\$ 75*
(adicional de calda por + R\$ 8 /bandeja.
Sabores de calda: morango, chocolate ou
doce de leite)
- Muffin do dia   | R\$110*
- Brownie tradicional   | R\$130*
- Cookies   | R\$ 110*
- Mini Croissant   | R\$ 140*
- Mini Pain au Chocolat   | R\$ 140*
- Variedade de danish   | R\$ 125*
- Tortinha de limão   | R\$ 125*
- Tortinha de chocolate   | R\$ 130*
- Madeleine   | R\$ 110*
- Alfajor de chocolate   | R\$ 110*
- Alfajor de doce de leite   | R\$ 110*
- Diamant de laranja   | R\$ 75*
- Crinckle de chocolate   | R\$ 75*
- Crinckle de limão    | R\$ 75*
- Palmier   | R\$ 120*
- Financier    | R\$ 98*
- Beijinho   | R\$ 130*
- Brigadeiro   | R\$ 145*

- Bolo vegano (opções de sabores: laranja, coco, chocolate ou banana)   | R\$ 80*
- Barrinha de cereal    | R\$ 140*
- Cocada vegana sem glúten   | R\$ 130*

OPÇÕES NA VERSÃO DIET

- Trufa de coco vegana    | R\$ 140*
- Bolo de banana com aveia  | R\$ 90*
- Cookie vegano   | R\$150*
- Trufa funcional de chocolate   | R\$140*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free

 Contém glúten

 Contém lactose

 Contém oleaginosas

 Vegetariano

 Vegano



COFFEE BREAK - ITENS AO CONSUMO

ITENS PREMIUM | BANDEJA COM 20 UNIDADES

Menu exclusivo para consumo de bandejas. Não disponível nos pacotes.

ITENS SALGADOS

- Wrap de salmão defumado, cream cheese de limão siciliano com gergelim e dill   | R\$ 115*
- Bruschetta no croissant com salmão defumado e creme de abacate  | R\$ 130*
- Croissant de presunto cru com mousse de brie   | R\$ 130*
- Mini cheeseburger   | R\$ 130*
- Queijo brie em massa filo e mel de trufas    | R\$ 115*
- Folhado aberto de provolone, tomate cereja e manjerição    | R\$ 135*

ITENS DOCES

- Bombons diversos   | R\$ 150*
- Macarons diversos   | R\$ 180*
- Trufas diversas   | R\$ 135*
- Croissant de amêndoas   | R\$ 110*
- Pancakes com mapple syrup e geleia da casa   | R\$ 92*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free

 Contém glúten

 Contém lactose

 Contém oleaginosas

 Vegetariano

 Vegano



COFFEE BREAK - ITENS AO CONSUMO

Valores por 30 minutos de serviço | Mínimo de 10 pessoas

BEBIDAS

- Água aromatizada: com hortelã, gengibre e limão siciliano | **R\$ 8 por pessoa***
- Água de coco Grand Hyatt | **R\$ 16 por pessoa***
- Suco de açaí com maracujá | **R\$ 22 por pessoa***
- Suco fresco de fruta (sugestão do dia) | **R\$ 15 por pessoa***

BEBIDAS | ITENS AO CONSUMO

- Térmica de café (2L) | **R\$ 90***
- Térmica de leite (2L) | **R\$ 90***
- Térmica de leite vegetal (2L) | **R\$ 105***
- Térmica de chá (2L) | **R\$ 90***
- Dispenser de água (5L) | **R\$ 90***
- Dispenser de água de coco (5L) | **R\$ 160***
- Dispenser Mate (5L) | **R\$ 160***
- Dispenser de Suco (5L) | **R\$ 150***
- Térmica de chocolate quente | **R\$ 90***
- Jarra de suco (opção do chef) | **R\$ 48***
- Refrigerantes | **R\$ 15***
- Água com gás e sem gás (300ml) | **R\$ 13***
- Mate | **R\$ 15***
- Samovah de café (8L) | **R\$ 350***
- Cápsula Nespresso | **R\$ 12***

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*





LUNCH BOX

[LUNCH BOX]

Máximo: 200 pessoas | Limitado a uma escolha de item para todo o grupo, exceto para participantes com restrições alimentares

LUNCH BOX - ESCOLHA DO CHEF | R\$ 112 por pessoa*

LUNCH BOX - MONTE DO SEU JEITO | R\$ 125 por pessoa*

Elabore seu menu com as opções abaixo:

- 1 Refrigerante ou suco
- 1 Salada
- 1 Sanduíche
- 1 Sobremesa
- 1 Snack
- 1 Fruta

ESCOLHA UMA SALADA

- Harussami com legumes salteados, amendoim tostado e shimeji   
- Couscous marroquino com laranja, legumes assados e queijo de cabra  
- Salada de quinoa com uvas, muçarela de búfala e tomates confitados   
- Mix de grãos, peito de frango, mostarda e berinjela 

-  **Glúten free**
-  **Contém glúten**
-  **Contém lactose**

-  **Contém oleaginosas**
-  **Vegetariano**
-  **Vegano**

ESCOLHA UM SANDUÍCHE

- Ciabatta de legumes grelhados com hommus de abóbora  
- Wrap caesar (pasta de frango, molho caesar, bacon e alface americana)  
- Focaccia com pesto rosso, copa speciale e rúcula  
- Pão integral com creme de queijo fresco e espinafre, cenoura e frutos secos   

ESCOLHA UMA SOBREMESA

- Cookies com Chocolate   
- Brownie  
- Brigadeiro  

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados*





BUFFET

[BUFFET]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

BUFFET SUGESTÃO DO CHEF | R\$ 195 por pessoa*

- Seleção de pães da nossa padaria
- Mesa de antepastos com molhos e condimentos
- Mix de folhas frescas
- 4 opções de saladas e entradas
- 3 opções de proteínas
- 3 opções de acompanhamentos
- 1 opção de massa
- 4 opções de sobremesas e de frutas da estação

SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS

Valor adicional de R\$ 16 por pessoa*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*



[BUFFET]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ALMOÇO E JANTAR – MONTE SEU BUFFET | R\$ 220 por pessoa*

Menu elaborado de acordo com especificações do cliente e no mesmo formato do buffet sugestão do chef

- Seleção de pães da nossa padaria
- Mesa de antepastos com molhos e condimentos
- Seleção de queijos e frios
- Mix de folhas frescas
- 4 opções de saladas e entradas
- 3 opções de acompanhamentos
- 1 opção de arroz
- 1 opção de farofa
- 1 opção de massa
- 3 opções de proteínas
- 5 opções de sobremesas e de frutas da estação

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*



BUFFET

ESCOLHA QUATRO SALADAS OU ENTRADAS

Item adicional | R\$ 8 por pessoa*

FRUTOS DO MAR E CARNES

- Ceviche de peixe branco, leite de tigre e avocado 
- Waldorf de lula, nozes caramelizadas e maçã verde   
- Lascas de bacalhau, pupunha assada com melaço e azeitonas desidratadas 
- Caesar de salmão defumado, mousse de avocado, bacon e crocante de parmesão  
- Harussami com vinagrete de camarões, julienne de legumes e gergelim tostado 
- Espinafre, haddock, alcachofras assadas e tangerina 
- Niçoise com atum em crosta de gergelim, edamame e ervilha torta 
- Salada de frutos do mar com batatinhas assadas, tangerina e vinagrete de coentro 

VEGANAS

- Quinoa, edamame, pimentões marinados e tofu  
- Berinjela ao missô, folhas amargas e vinagrete de manga  
- Salada de arroz negro, leite de castanhas, aspargos e sementes de romã   
- Couscous marroquino, caponata de legumes, frutos secos e nuts   
- Carpaccio de pupunha, vinagrete de shimeji e palha de baroa  
- Salpicão de legumes com maionese vegana e palha de milho  
- Harussami, julienne de legumes e teryiaki  

VEGETARIANAS

- Salada caprese especial com tomatinhos marinados e azeitona desidratada    
- Brócolis, lâminas de abobrinha, queijo feta e molho tzatziki   
- Salada Panzanela com búfala e crouton de sourdough   
- Ervilha torta e vagem com blue cheese dressing e amêndoas laminadas    
- Beterraba assada com boursin e folhas de dill   
- Abóbora grelhada com queijo azul, folhas amargas e redução de balsâmico   
- Mix de grãos com mozzarella, pupunha e tomate cereja    

 **Glúten free**

 **Contém glúten**

 **Contém lactose**

 **Contém oleaginosas**

 **Vegetariano**

 **Vegano**

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



BUFFET

ESCOLHA TRÊS ACOMPANHAMENTOS

Item adicional | R\$ 8 por pessoa*

Inclui arroz branco e farofa à escolha

- Arroz com brócolis e ervilhas  
- Arroz com grãos  
- Arroz com xerém de caju e manteiga noisette  
- Arroz biro biro 
- Feijão carioca  
- Feijão preto com paio e bacon 
- Feijão branco com cogumelos  
- Feijão tropeiro 
- Churrasco de legumes com azeite de carvão  
- Polenta frita com fonduta de queijos   
- Pupunha assada com edamame, gremolata e raspas de limão siciliano  
- Quibebe de abóbora com queijo de cabra   
- Brócolis ao alho e azeite de sálvia  
- Purê de batata com amêndoas tostadas    
- Batata calabresa assada com azeite trufado e páprica  
- Batatinha calabresa ao chimichurri  
- Gratin de mandioca com catupiry e queijo meia cura   
- Carê de palmito pupunha e feijão branco  
- Mix de tubérculos com bacon e tomilho 
- Canjiquinha cremosa com copa lombo e bacon 
- Couscous marroquino com legumes e frutos secos  
- Strogonoff de grão de bico com leite de coco e tofu  
- Duxelle de couve-flor com espinafre e amêndoas    
- Brócolis e couve-flor gratinados com queijo canastra   
- Mandioca frita com manteiga de garrafa e alecrim   
- Moqueca de banana da terra   
- Creme de milho trufado   
- Lasanha vegetariana de legumes e cogumelos   
- Farofa de cenoura e ovos   
- Farofa de quinoa  
- Farofa de bacon e alho crocante  
- Farofa de panko e ervas   
- Farofa de milho com manteiga e ervas   
- Farofa de alho e cebola   

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 **Glúten free**

 **Contém glúten**

 **Contém lactose**

 **Contém oleaginosas**

 **Vegetariano**

 **Vegano**



GO

[BUFFET]

ESCOLHA UMA MASSA, ARROZ CREMOSO OU RISOTO

Item adicional | R\$ 12 por pessoa*

Todos os itens contém glúten 

MASSAS

- Ravióli de ricota e espinafre com molho de queijo de cabra   
- Ravióli de queijo com molho pomodoro e manjerição  
- Penne com molho de cogumelos e alho poró   
- Farfalle com pesto cremoso de manjerição, tomatinhos e muçarela de búfala   
- Rigatoni com creme de tomates defumados   
- Rigatoni com molho de espinafre e queijo canastra   
- Penne caccio e pepe   
- Lasanha com ragu de cogumelos   

ARROZ CREMOSO E RISOTOS

- Arroz cremoso de bacalhau com cebola caramelizada  
- Arroz cremoso de queijo azul, abobrinha e nozes   
- Arroz de carreteiro com natas  
- Arroz cremoso de frutos do mar  
- Arroz cremoso com tomate confit, pesto e amêndoas   
- Risoto de abóbora com queijo coalho   
- Risoto de cogumelos trufados e alho poró   
- Risoto de tomate seco, rúcula e burrata   
- Risoto de camarão, abobrinha e limão siciliano  
- Risoto de beterraba e queijo de cabra   

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 **Glúten free**

 **Contém glúten**

 **Contém lactose**

 **Contém oleaginosas**

 **Vegetariano**

 **Vegano**



[BUFFET]

ESCOLHA TRÊS PROTEÍNAS

Item adicional | R\$ 28 por pessoa*

1 Carne bovina | 1 Frango ou carne suína | 1 Peixe ou frutos do mar

- Dourado com molho mediterrâneo  
- Salmão grelhado com molho mediterrâneo  
- Caldeirada de frutos do mar  
- Namorado grelhado com molho de moqueca  
- Salmão grelhado com molho de espinafre e xerém de cajú  
- Pesca do dia empanada no coco com aioli da casa (molho separado) 
- Escondidinho de bacalhau gratinado com batata baroa  
- Costelinha suína glaceada com barbecue de goiabada  
- Filé mignon suíno com molho de laranja e especiarias  
- Picanha suína recheada com queijo coalho e molho de melão  
- Coxa e sobrecoxa de frango com espinafre e crosta de ervas  
- Galetinho marinado com manteiga de limão siciliano e alho crocante  
- Filé de frango empanado com crouton de bacon e molho ranch  
- Frango à cordon bleu recheado com copa speciale e queijo gouda  
- Filé de frango grelhado com molho de dijon e mel  
- Picanha ao chimichurri e alho crocante  
- Iscas de picanha com cebola caramelizada  
- Baby beef ao molho de vinho e cebolinhas grelhadas  
- Ancho grelhado com chutney de cebola roxa  
- Filé mignon grelhado ao molho de cogumelos  
- Iscas de mignon com molho de mostarda ancienne  
- Steak ao poivre  
- Ballotine de cordeiro com molho de menta  
- Pesca do dia com manteiga de alcaparras, ervas e raspas de limão siciliano  

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free Contém glúten Contém lactose Contém oleaginosas Vegetariano Vegano

GO

[BUFFET]

ESCOLHA CINCO SOBREMESAS

Item adicional | R\$ 8 por pessoa*

Inclui frutas da estação fatiadas

- Entremet de chocolate  
- Entremet de frutas da estação  
- Mousse de doce de leite, flor de sal e coco queimado  
- Mousse de frutas da estação  
- Mousse duo (baunilha e morango ou dois chocolates)  
- Quindim  
- Pudim de leite de coco  
- Pudim de coco  
- Choux de baunilha com doce de leite ou de chocolate com café  
- Cheesecake de goiabada ou de frutas vermelhas  
- Panacota de baunilha com calda de frutas vermelhas  
- Panacota de coco com calda de maracujá e manga  
- Banoffe  
- Mousse diet de chocolate com calda de maracujá  
- Mousse diet de morango com calda de frutas vermelhas  
- Mousse de chocolate com calda de frutas vermelhas ou frutas amarelas  
- Mousse de morango com calda de frutas vermelhas  
- Mil folhas de baunilha ou doce de leite  
- Tiramisu  
- Manjar com calda de ameixa  
- Brigadeirão  

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

-  **Glúten free**
-  **Contém glúten**
-  **Contém lactose**
-  **Contém oleaginosas**
-  **Vegetariano**
-  **Vegano**



[BUFFET FEIJOADA]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas
R\$ 220 por pessoa*

ENTRADAS

- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Seleção de queijos e frios
- Mix de folhas com manga e cebola roxa  
- Batata doce, abóbora assada, couve mineira, bacon crocante e aioli cítrico  
- Lulas marinadas, fava, vagem e ervilha torta com vinagrete de manga e maracujá 
- Carpaccio de beterraba com queijo de cabra e mexerica  
- Ceviche de banana-da-terra com pupunha e leite de coco   
- Laranja marinada em dill  

ESTAÇÃO DE CALDINHO

- Caldinho de feijão 
- Molho de pimenta com feijão 
- Molho à campanha  
- Alho frito  
- Coentro  
- Cebolinha  
- Azeite de pimenta  
- Pimenta calabresa  

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

FEIJOADA COMPLETA:

- Feijão 
- Paio 
- Lombo 
- Calabresa 
- Bacon 
- Carne seca 
- Costelinha suína 
- Pé suíno/ rabinho suíno 

 **Glúten free**

 **Contém glúten**

 **Contém lactose**

 **Contém oleaginosas**

 **Vegetariano**

 **Vegano**



[BUFFET FEIJOADA]

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz Branco  
- Banana à Milanesa  
- Couve Mineira  
- Aipim Frito  
- Farofa de Banana com Bacon  
- Linguiça aperitivo acebolada 
- Torresmo 
- Costelinha suína frita 
- Peito de Frango com manteiga de ervas  
- Mini Coxinha  
- Bolinho de bacalhau 
- Feijoada Vegana  
- 1 opção de massa à escolha do chef  

SOBREMESAS

- Entremet de limão e curd cítrico  
- Brigadeiro  
- Pudim de Leite  
- Mousse de tangerina  
- Mousse de banana e doce de leite  
- Frutas da estação 

SERVIÇO ADICIONAL

Estação de acarajé ao vivo | R\$ 32 por pessoa

-  *Glúten free*
-  *Contém glúten*
-  *Contém lactose*
-  *Contém oleaginosas*
-  *Vegetariano*
-  *Vegano*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



[BUFFET BRASILEIRO]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 220 por pessoa*

ESTAÇÃO DE ENTRADAS

Inclui mesa de antepastos, mix de folhas verdes e molhos

- Seleção de queijos e frios
- Salada de camarões com chuchu, manga verde e maionese de dendê
- Salpicão de frango caipira defumado e palha de mandioca
- Salada de palmito com tomates confitados e picles de cebola roxa
- Batata baroa com queijo coalho e milho crocante

PRINCIPAIS

- Picanha grelhada e vinagrete de banana-da-terra
- Costelinha suína glaceada com melaço de laranja e cebolinhas confitadas
- Galinhada
- Moqueca baiana de peixe e camarão

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz de brócolis ao alho
- Quibebe de abóbora com lascas de alho negro
- Pupunha grelhada, quiabo e tucupi
- Escondidinho de legumes com mandioca e Catupiry
- Moqueca de banana-da-terra
- Risoto à "baião de dois"
- Farofa rica com ovos, cenoura e bacon

SOBREMESAS

- Pudim de coco
- Quindim
- Mousse de limão com calda de frutas amarelas
- Entremet de laranja, chocolate e café
- Mousse de cupuaçu e chocolate
- Frutas da estação

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free

 Contém glúten

 Contém lactose

 Contém oleaginosas

 Vegetariano

 Vegano



[BUFFET ITALIANO]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 220 por pessoa*

ENTRADAS

- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Seleção de queijos e frios
- Mix de folhas frescas  
- Caprese com burrata, azeitonas desidratadas e croutons de focaccia  
- Bruschetta de queijo de cabra, figos e amêndoas   
- Salada de frutos do mar com funcho e gomos de tangerina 
- Rúcula, aipo, lâminas de presunto tessinês e pera marinada ao vinho 

PRATOS PRINCIPAIS

- Brasato de mignon ao molho de funghi secchi 
- Saltimboca de frango gratinado com fondutta de grana padano  
- Salmão grelhado ao molho limone e crosta de amêndoas e ervas   

ACOMPANHAMENTOS

- Brócolis, espinafre, ervilha e tomates confitados  
- Sorrentini de queijos ao molho pomodoro rústico   
- Rigatoni caccio e pepe   
- Risoto de funghi com azeite de trufas negras   
- Berinjelas assadas com cebola agri-doce, azeitonas pretas e alcaparras 
- Pizza margherita com tomate cereja e pesto    
- Pizza calabresa com cebola roxa e parmesão   

SOBREMESAS

- Semifredo de figo e amêndoas   
- Canoli de limão siciliano e gotas de chocolate  
- Zeppola de baunilha e amarela  
- Tiramisu  
- Nocciolate - mousse de chocolate com avelã   
- Frutas da estação 

 Glúten free

 Contém glúten

 Contém lactose

 Contém oleaginosas

 Vegetariano

 Vegano

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



BUFFET CHURRASCO

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 265 por pessoa*

ESTAÇÃO DE ENTRADAS

- Seleção de pães
- Seleção de queijos e frios
- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Mix de folhas frescas
- Salada de batatas defumadas com picles de mostarda e mini rúcula
- Quinoa vermelha com legumes assados e abacaxi grelhado
- Salpicão de legumes com pimenta biquinho e chips de banana-da-terra
- Salada de abóbora com queijo coalho, vinagrete de rapadura e castanha de caju

CHURRASCO

- Picanha Black Angus
- Bife de Ancho
- Fraldinha Black
- Costela no bafo
- Linguiça toscana com manteiga de sálvia
- Sobrecoxa de frango recheada com provoleta
- Costelinha suína com barbecue de goiabada
- Linguiça vegana

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco
- Feijão tropeiro
- Queijo coalho com mel trufado
- Pão de alho
- Farofa de ovos e chips de banana
- Pupunha assada com chimichurri
- Churrasco de legumes com azeite de carvão
- Molho à campanha
- Molho barbecue
- Vinagrete de banana-da-terra
- Chimichurri

SOBREMESAS

- Mousse de maracujá com calda de manga
- Entremet de chocolate e amendoim
- Banoffe
- Romeu e Julieta
- Frutas da estação

SERVIÇO ADICIONAL

Proteína vegetal | R\$ 18 por pessoa

- Glúten free
- Contém glúten
- Contém lactose
- Contém oleaginosas
- Vegetariano
- Vegano

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



GO

[BUFFET BOTECO]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 230 por pessoa*

ENTRADAS

- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Seleção de queijos e frios
- Mix de folhas frescas
- Batatinhas com salsicha alemã, mostarda e crocante de bacon
- Salaminho e limão
- Ovo de codorna marinado e maionese verde
- Polvo ao vinagrete de pimenta de cheiro
- Salada de palmito com tomates confitados e pickles de cebola roxa
- Mini sanduíche de pernil, queijo curado e chutney de abacaxi

PRINCIPAIS

- Picanha acebolada
- Coração de frango no espeto e vinagrete
- Iscas de peixe empanadas no fubá e coco
- Bobó de camarão
- Linguiça artesanal com vinagrete de pimenta biquinho

ACOMPANHAMENTOS

- Baião de dois
- Arroz branco
- Caldinho de abóbora
- Farofa crocante de cebola
- Coxinha com dip de catupiry
- Kibe com aioli de alho assado
- Bolinho de bacalhau com azeite de ervas
- Pastel de Angu com carne seca
- Polenta frita
- Torresmo
- Aipim com manteiga de garrafa
- Linguiça vegana apimentada

SOBREMESAS

- Pudim de leite condensado
- Quindim
- Cocada mole
- Brigadeiro
- Beijinho
- Frutas da estação

- Glúten free
- Contém glúten
- Contém lactose
- Contém oleaginosas
- Vegetariano
- Vegano

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



[BUFFET MEDITERRÂNEO]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 230 por pessoa*

ENTRADAS

- Inclui mesa de antepastos, mix de folhas verdes e molhos
- Seleção de queijos e frios
- Trouxinha de couve recheada com couscous marroquino e caponata
- Tzatziki rústico, pickles de cebola roxa, salmão defumado
- Bruschetta de babaganoush e cogumelos
- Figos marinados, queijo de cabra, espinafre e vinagrete de romã
- Gazpacho
- Babaganoush
- Pasta de tomate seco
- Hommus tahine
- Coalhada seca

PRINCIPAIS

- Kafta com molho de menta e especiarias e crocante de pistache
- Frutos do mar flambados com molho mediterrâneo
- Cordeiro em massa filo com mel e amêndoas

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz com lentilhas e cebola crispy
- Moussaka com shimeji e queijo vegano
- Feijão branco com brócolis e pimentões assados
- Abobrinha recheada com queijo feta, nozes e alho poró
- Mini penne com creme de tomates defumados
- Risoto de queijo camembert e alcachofras

SOBREMESAS

- Cheesecake de massa filo e frutas vermelhas
- Mousse de iogurte grego com amarela
- Entremet de laranja com azeite de oliva e creme cítrico
- Panacota de água de flor de laranjeiras e frutas
- Baklava com pistache e mel
- Frutas da estação

- Glúten free
- Contém glúten
- Contém lactose
- Contém oleaginosas
- Vegetariano
- Vegano

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



BUFFET CHURRASCO DE FRUTOS DO MAR

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 325 por pessoa*

ENTRADAS

- Seleção de pães
- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Mix de folhas frescas
- Salada de batatas defumadas com pickles de mostarda e mini rúcula
- Ceviche de mexilhões na brasa, edamame e maçã verde
- Quinoa com legumes com abacaxi grelhado e chips de batata
- Salada de abóbora com queijo coalho, vinagrete de rapadura e castanha de caju

CHURRASCO

- Lula recheada com couscous marroquino
- Salmão laqueado com missô e limão
- Peixe inteiro na brasa com molho menière (à parte)
- Camarão VG na grelha e manteiga de alho assado e laranja
- Polvo na brasa servido com batatas ao murro

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz com coco e castanhas
- Mousseline de baroa
- Pupunha na grelha e gremolata
- Pão de alho
- Farofa panko com dendê e raspas de limão
- Churrasco de legumes com azeite de carvão
- Molho à campanha
- Vinagrete de banana-da-terra com pimenta biquinho
- Chimichurri
- Molho gomadarê

SOBREMESAS

- Panacota de coco com calda de maracujá
- Mousse de chocolate branco com manga e amêndoas
- Entremet de chocolate e amendoim
- Pudim de Leite
- Choux de doce de leite com café
- Frutas da estação

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

- Glúten free
- Contém glúten
- Contém lactose
- Contém oleaginosas
- Vegetariano
- Vegano



[BUFFET LIGHT]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 215 por pessoa*

ENTRADAS

- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Seleção de pães - incluindo pães integrais e de grãos, sem glúten e polvilho
- Cruditée de legumes com hommus
- Wrap integral com cruudo de atum, abacate e manga
- Abobrinha e pepino em lâminas, molho de iogurte, brócolis e tomatinhos
- Couscous marroquino com sementes de romã, frutos secos e legumes grelhados
- Tomates grelhados com queijo feta e manjeriço fresco

PRINCIPAIS

- Filé de frango grelhado com espinafre e pimentões salteados
- Bifum com camarões grelhados, mix de vegetais e gergelim tostado
- Filé de salmão mi cuit ao molho de coco e granola salgada
- Escalope de mignon com pesto de rúcula e cebolas assadas

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz com grãos e sementes de abóbora
- Falafel de lentilha com molho de tomate picante e especiarias
- Stroganoff de pupunha e grão de bico com leite de coco
- Canjiquinha cremosa com abóbora, amêndoas e tempê de soja
- Legumes da estação ao vapor
- Purê de batata doce vegano
- Farofa de quinoa com alho e ervas

SOBREMESAS

- Parfait de chia com calda de frutas vermelhas
- Mousse de chocolate vegana com cupuaçu
- Entremet diet de maracujá com manga
- Panacota diet de pistache com creme cítrico
- Frutas da estação

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

-  Glúten free
-  Contém glúten
-  Contém lactose
-  Contém oleaginosas
-  Vegetariano
-  Vegano



BUFFET ASIÁTICO

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 215 por pessoa*

ENTRADAS

- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Haddock marinado, repolho e alga hiyashi wakame ao molho ponzu
- Tataki de atum com sunomono e manga verde
- Salada de vegetais cozidos, ovo de codorna e tempê de soja
- Salada de frango desfiado com molho Thai de amendoim, pepino e hortelã
- Harussami com julienne de legumes, molho teriyaki, coentro e gergelim

PRINCIPAIS

- Frango ao curry, amendoim tostado e coentro
- Salmão grelhado com molho de ostras e shimeji
- Baby beef à moda Bulgogi com cebolinha verde grelhada
- Mignon suíno ao molho agri-doce e crocante de bifum

ACOMPANHAMENTOS

- Yakisoba de camarão
- Yakisoba de legumes
- Missô shiru
- Gohan
- Berinjela laqueada em missô com gergelim
- Yakimeshi - Arroz salteado na wok com ovos, cenoura, ervilha e shoyu
- Carê de vegetais e leite de coco
- Brócolis com cogumelos salteados e tofu
- Repolho e bok choy grelhados com chili oil

SOBREMESAS

- Namelaka de matchá e frutas vermelhas
- Entremet de pistache e yuzu
- Moti azuki e morango
- Picolé de arroz doce de moti com cobertura de chocolate crocante
- Mousse de chocolate com wasabi

Glúten free

Contém glúten

Contém lactose

Contém oleaginosas

Vegetariano

Vegano

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



MASTERCHEF

Mínimo de 10 pessoas | Máximo de 30 pessoas

MASTERCHEF | R\$ 235 por pessoa*

CHEF À DISPOSIÇÃO | Adicional de R\$ 1500*

Obrigatória a contratação de chef para acompanhar a atividade.

Serviço de entradas e sobremesas em estilo buffet. Os pratos principais fazem parte de uma atividade interativa, na qual os convidados participam do preparo, organizados em grupos ou estações, com o acompanhamento de um chef profissional que orienta, ensina técnicas e conduz a experiência gastronômica.

ESTAÇÃO DE ENTRADAS

- Seleção de pães da nossa padaria
- Mesa de antepastos com molhos e condimentos
- Seleção de queijos e frios
- Mix de folhas frescas
- 3 opções de saladas e entradas, à escolha do chef

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

- Inclui seleção de 4 sobremesas da nossa Patisserie e frutas laminadas - à escolha do chef

ATIVIDADES DISPONÍVEIS

- Pizza – Estação com doze toppings salgados e 8 toppings doces
- Risoto – Estação com doze toppings salgados e uma proteína por participante
- Moqueca – Baiana tradicional e opção de versão vegana. Acompanha arroz de coco, mandioca frita, farofa de dendê e farofa de alho e cebola

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*



[WORK LUNCH]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 15 pessoas

Serviço dispensa uso de faca de corte e lugares sentados

BUFFET WORK LUNCH - MENU À ESCOLHA DO CHEF

R\$ 158 por pessoa*

- Mesa de antepastos com molhos e condimentos
- 3 opções de saladas e entradas
- 2 tipos de sanduíche
- 2 tipos de proteína
- 2 opções de acompanhamentos
- 1 opção de massa
- 3 opções de sobremesas e frutas do dia

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*





EMPRATADO

[EMPRATADO]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 15 pessoas

3 TEMPOS | R\$ 230 por pessoa* | Entrada - Principal - Sobremesa

4 TEMPOS | R\$ 285 por pessoa* | Entrada - Sopa ou Massa - Principal - Sobremesa

Elabore seu próprio menu com as opções abaixo:

ESCOLHA UMA ENTRADA

- Salada caprese com burrata, tomate-cereja confit, pesto de manjerição e crouton de foccacia    
- Arroz negro com manga verde, camarão e leite de castanha do Pará   
- Presunto cru, pera ao vinho tinto, queijo azul, rúcula e truille de parmesão  
- Tartar de salmão, vinagrete de abacate e manga, tortilha de milho e mix de brotos 
- Roastbeef, rúcula, queijo grana padano, alcaparras e aioli de alho negro  
- Crudo de pesca do dia, leite de tigre com coco, milho crocante e salada de ervas  
- Tataki de atum sobre creme de straciattella picante, abacate e vinagrete de tomate rústico   

SOPA

- Creme de baroa com ovo mollet e crocante de mandioca   
- Creme de abóbora com queijo cremoso e hortelã   
- Cappuccino de cogumelos   

MASSA | RISOTO

- Risoto negro de frutos do mar  
- Risoto de beterraba com queijo de cabra e azeite de ervas   
- Risoto de muçarela de búfala com presunto de parma ao pesto de rúcula    
- Ravióli de queijo azul com pera ao molho de mascarpone   
- Ravióli de burrata ao pomodoro rústico   

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

- | | |
|--|--|
|  Glúten free |  Contém oleaginosas |
|  Contém glúten |  Vegetariano |
|  Contém lactose |  Vegano |



[EMPRATADO]

ESCOLHA UM PRATO PRINCIPAL

- Filé mignon em crosta de cogumelos com gratin de batata-baroa com tomilho e parmesão ao molho de vinho tinto  
- Picanha grelhada e mousseline de mandioca, farofa crocante de alho negro e demi glace com rapadura  
- Steak au poivre com purê de batatas com amêndoas, rúcula e cebola crispy   
- Paleta de cordeiro braseada, risoto de *petit pois a la française*, crocante de pistache e jus de hortelã   
- Salmão grelhado com risoto de limão-siciliano e aspargos ao molho beurre blanc  
- Filé de dourado em crosta de castanhas com brandade de pupunha e molho de moqueca   
- Pesca do dia com purê de banana-da-terra, farofa crocante de amendoim e molho de cajá  
- Peito de frango recheado com ricota, nozes e alho poró, legumes grelhados e molho funghi  
- Ballotine de frango com purê de mandioquinha, molho curry e salada de ervas  

ESCOLHA UMA SOBREMESA

- Mousse de pistache e frutas vermelhas    
- Mil folhas de baunilha com doce de leite e sorvete de fior di latte com laranja   
- Quindim de cupuaçu com sorvete de coco queimado   
- Entremet de maracujá e chocolate   
- Choux banoffe com sorvete de baunilha   
- Entremet de chocolate com avelã    

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

- | | |
|--|--|
|  Glúten free |  Contém oleaginosas |
|  Contém glúten |  Vegetariano |
|  Contém lactose |  Vegano |





COQUETEL

[COQUETEL]

Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 15 pessoas

4 ITENS | R\$ 60 por pessoa*

5 ITENS | R\$ 75 por pessoa*

6 ITENS | R\$ 90 por pessoa*

Elabore seu próprio menu com as opções abaixo:

FRIOS

- Espargos envoltos em presunto cru 
- Queijo de cabra com praliné de amêndoas   
- Tartar de salmão com manga e abacate 
- Espetinho de mini caprese   
- Ceviche de namorado com redução picante de tangerina 
- Figo com mousse de gorgonzola e redução de vinho do Porto   
- Tartar de mignon com chips de mandioquinha  
- Espetinho de camarão com vinagrete de manga e coentro 
- Rolinho de pepino com sour cream e salmão defumado  
- Crudo de atum, molho de ostra e crocante de nori 
- Tartar de banana-da-terra com pimenta de cheiro e maionese vegana  
- Ceviche de pupunha, leite de coco e semente de abóbora   

QUENTES

- Bolinho de bacalhau com aioli de azeitona preta  
- Camarão empanado com coco e geleia de pimenta  
- Croqueta de porchetta com barbecue de goiabada 
- Croquete de cordeiro com molho de mostarda  
- Dadinho de tapioca com melão de cana e tomilho  
- Espetinho de picanha ao chimichurri 
- Mini coxinha de frango com dip de catupiry  
- Minipastel de bobó de camarão   
- Minipastel de queijo com pupunha   
- Miniquiche de queijo brie e damasco   
- Creme de baroa com pesto de coentro   
- Falafel de lentilha e vinagrete de tahine   
- Tempeh de soja com cogumelos   

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free Contém glúten Contém lactose Contém oleaginosas Vegetariano Vegano

PACOTES DE COQUETEL

Mínimo de 15 pessoas

COQUETEL I | 3 horas de serviço

R\$ 230 por pessoa*

- 2 horas com 3 itens frios e 3 itens quentes
- 1 hora com estação de massa ou 2 itens de mini porção
- 1 hora com 3 itens de sobremesa

COQUETEL II | 4 horas de serviço

R\$ 290 por pessoa*

- 2 horas com 3 itens frios e 3 itens quentes
- 2 horas com estação de massa ou 2 itens de mini porção
- 1 hora com 3 itens de sobremesa

COQUETEL III | 4 horas de serviço

R\$ 330 por pessoa*

- 1 hora com mesa de frios e antepastos
- 2 horas com 3 itens frios e 4 itens quentes
- 2 horas com estação de massa ou 3 itens de mini porção
- 1 hora com 3 itens de sobremesa

COQUETEL IV | 5 horas de serviço

R\$ 475 por pessoa*

- 2 horas com mesa de frios e antepastos
- 2 horas com 3 itens frios e 4 itens quentes
- 2 horas com estação de tex mex ou poke ou burger
- 2 horas com 3 itens de sobremesa

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



COQUETEL - BOTEÇO

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 30 pessoas

R\$ 230 por pessoa*

ESTAÇÃO DE ENTRADAS

- Seleção de antepastos, condimentos e molhos
- Seleção de queijos e frios
- Mix de folhas frescas
- Batatinhas com salsicha alemã, mostarda e crocante de bacon
- Salaminho e limão
- Ovo de codorna marinado e maionese verde
- Polvo ao vinagrete de pimenta de cheiro
- Salada de palmito com tomates confitados e pickles de cebola roxa
- Mini sanduíche de pernil, queijo curado e chutney de abacaxi

PORÇÕES VOLANTES

- Baião de dois
- Pastel de Angu com carne seca
- Linguiça vegana apimentada
- Coração de frango no espeto e vinagrete
- Iscas de peixe empanadas no fubá e coco
- Bobó de camarão

ESTAÇÃO BOTEÇO

- Farofa crocante de cebola
- Coxinha com dip de catupiry
- Kibe com aioli de alho assado
- Bolinho de bacalhau com azeite de ervas
- Linguiça artesanal com vinagrete de pimenta biquinho
- Polenta frita
- Torresmo
- Picanha acebolada
- Aipim com manteiga de garrafa

SOBREMESAS

- Pudim de leite condensado
- Quindim
- Cocada mole
- Brigadeiro
- Beijinho
- Frutas da estação

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

Glúten free

Contém glúten

Contém lactose

Contém oleaginosas

Vegetariano

Vegano





MINI PORÇÕES

MINI PORÇÕES

Para acompanhar o coquetel | Valores por uma hora de serviço
Mínimo de 15 pessoas

2 ITENS | R\$ 60 por pessoa*

3 ITENS | R\$ 75 por pessoa*

4 ITENS | R\$ 90 por pessoa*

Elabore seu menu com as opções abaixo:

- Picadinho de mignon cozido na cerveja preta e farofa de cebola crocante  
- Peixe do dia com purê de banana-da-terra e crosta de ervas   
- Ragu de cordeiro com cuscuz marroquino 
- Bobó de camarão com arroz de coco  
- Mini arroz de moqueca de frutos do mar e crocante de baroa  
- Carê de pupunha com banana-da-terra e arroz basmati com castanhas   
- Frango crocante, cogumelos e molho teriyaki  
- Polenta com ragu de jaca, favas e porcini  

 *Glúten free*

 *Contém glúten*

 *Contém lactose*

 *Contém oleaginosas*

 *Vegetariano*

 *Vegano*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.





ESTAÇÕES

ESTAÇÕES

Para acompanhar o pacote de Coquetel contratado
Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ESTAÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS R\$ 125 por pessoa*

- Mesa de antepastos, condimentos e seleção de pães da nossa boulangerie
- Pastas, patês e geleias artesanais
- Quatro molhos para saladas
- Seleção de quatro itens de charcutarie
- Cinco variedades de queijos
- Mix de folhas frescas
- Haddock defumado
- Chips e tortilhas

-  *Glúten free*
-  *Contém glúten*
-  *Contém lactose*
-  *Contém oleaginosas*
-  *Vegetariano*
-  *Vegano*

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS - À ESCOLHA DO CHEF R\$ 60 por pessoa*

3 opções de sobremesas

Inclui frutas da estação laminadas

MONTE SUA ESTAÇÃO DE SOBREMESAS R\$ 70 por pessoa*

Escolher 3 opções

Inclui frutas da estação laminadas

- Pudim de Leite  
- Choux de doce de leite com café   
- Brigadeiro  
- Beijinho   
- Quindim   
- Banoffe  
- Mousse de chocolate vegana com cupuaçu

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



ESTAÇÕES

Para acompanhar o pacote de Coquetel contratado
Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ESTAÇÃO DE HAMBÚRGUER

R\$ 96 por pessoa*

PROTEÍNAS

- Hambúrguer bovino 180g
- Hambúrguer de frango 150g
- Hambúrguer vegano 150g 

TOPPINGS E GUARNIÇÕES

- Mini pão de hambúrguer 
- Dip de cheddar   
- Dip de queijo azul   
- Queijo prato  
- Queijo cheddar  
- Cebola crispy  
- Bacon 
- Tomate  
- Alface americana  

ESTAÇÃO DE MINI HAMBÚRGUER

R\$ 96 por pessoa*

PROTEÍNAS

- Hambúrguer bovino 60g
- Hambúrguer de frango 60g
- Hambúrguer vegano 60g 

- Mix de folhas  
- Molho barbecue 
- Maionese de ervas   
- Molho mostarda e mel  
- Pickles de cebola roxa  
- Cebola caramelizada   
- Batata frita  
- Chips  

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free

 Contém glúten

 Contém lactose

 Contém oleaginosas

 Vegetariano

 Vegano



[ESTAÇÕES]

Para acompanhar o pacote de Coquetel contratado
Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ESTAÇÃO DE POKE

R\$ 98 por pessoa*

PROTEÍNAS

- Salmão
- Atum
- Haddock

TOPPINGS

- Shari  
- Manga  
- Cebola roxa  
- Mix de cogumelos  
- Tofu grelhado  
- Edamame  
- Cream cheese   
- Cebolinha  
- Tomate cereja  

- Kani 
- Abacate em cubos  
- Gergelim  
- Shoyu  
- Teryaki  
- Sunomono  
- Cenoura julienne  
- Rabanete  
- Alga  

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

 Glúten free Contém glúten Contém lactose Contém oleaginosas Vegetariano Vegano

ESTAÇÕES

Para acompanhar o pacote de Coquetel contratado
Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ESTAÇÃO DE TACOS R\$ 75 por pessoa*

MONTE O SEU

- Tacos de milho  
- Nachos  

TOPPINGS

- Chilli com carne 
- Alface americana  
- Sour cream   
- Guacamole  
- Pico de gallo  
- Dip de cheddar   
- Fajitas de frango 

-  *Glúten free*
-  *Contém glúten*
-  *Contém lactose*
-  *Contém oleaginosas*
-  *Vegetariano*
-  *Vegano*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.

ESTAÇÃO TEX-MEX R\$ 98 por pessoa*

MONTE O SEU

- Tacos de milho  
- Nachos  

TOPPINGS

- Chilli com carne 
- Alface americana  
- Sour cream   
- Guacamole  
- Pico de gallo  
- Dip de cheddar   
- Tiras de frango com bacon 
- Molho chipotle  
- Cebola roxa julienne  
- Milho em conserva  
- Mix de coentro, salsinha e cebolinha  
- Jalapeño  

ACOMPANHAMENTOS

- Burrito al pastor - lombo suíno desfiado com abacaxi 
- Quesadilla de cogumelos, queijo muçarela e molho mostarda e mel  
- Fajitas de carne com pimentões e cebola roxa 
- Papas fritas com cheddar e bacon  



ESTAÇÕES

Para acompanhar o pacote de Coquetel contratado
Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ESTAÇÃO DE MASSAS

R\$ 70 por pessoa*

Escolher 2 tipos de massa e 2 tipos de molho

MASSAS

- Penne 
- Rigatoni 
- Fettuccine 
- Spaghetti 
- Sorrentini de mousse de espinafre   
- Ravióli de brie e mel trufado   
- Ravióli de queijo de cabra com cebola caramelizada   
- Ravioli de gorgonzola com pera   

-  *Glúten free*
-  *Contém glúten*
-  *Contém lactose*
-  *Contém oleaginosas*
-  *Vegetariano*
-  *Vegano*

MOLHOS

- Pomodoro rústico 
- Quatro queijos   
- Fondutta de queijo   
- Scarparo 
- Mascarpone com dill   
- Bechamel vegano de couve flor e shimeji  
- Creme de queijo de cabra e nozes   
- Creme de tomate defumado  
- Cogumelos trufados   
- Manteiga de sálvia  
- Pesto cremoso   

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



ESTAÇÕES

Para acompanhar o pacote de Coquetel contratado
Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 30 pessoas

ESTAÇÃO DE RISOTOS

R\$ 70 por pessoa*

Escolher 2 tipos de risoto

RISOTOS

- Cabotia e carne seca  
- Pupunha assada com cebola caramelizada   
- Cogumelos trufados   
- Caprese - muçarela de búfala, tomate cereja confitado, pesto e rúcula   
- Camarão, abobrinha e limão siciliano  
- Queijo azul, pera e nozes  
- Beterraba com queijo de cabra   
- Funghi com tiras de filé mignon  
- Frutos do mar  
- Ervilha, alho poró e pancetta  

-  *Glúten free*
-  *Contém glúten*
-  *Contém lactose*
-  *Contém oleaginosas*
-  *Vegetariano*
-  *Vegano*

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.





PACOTE DE BEBIDAS

PACOTE DE BEBIDAS

Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 10 pessoas

STANDARD

R\$ 45 por pessoa*

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco (dois tipos)

BARRA I

R\$ 60 por pessoa*

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco (dois tipos)
- Cerveja

BARRA II

R\$90 por pessoa*

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco (dois tipos)
- Cerveja
- Vinho Branco Standard
- Vinho Tinto Standard

BARRA III

R\$ 103 por pessoa*

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco (dois tipos)
- Cerveja
- Vinho Branco Premium
- Vinho Tinto Premium

BARRA IV

R\$ 110 por pessoa*

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco (dois tipos)
- Cerveja
- Vinho Branco Standard
- Vinho Tinto Standard
- Whisky Johnnie Walker Red Label

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



PACOTE DE BEBIDAS

Valores por uma hora de serviço | Mínimo de 10 pessoas

BARRA V

R\$ 150 por pessoa*

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco (dois tipos)
- Cerveja
- Vinho Branco Premium
- Vinho Tinto Premium
- Whisky Johnnie Walker Black Label

BEBIDAS AO CONSUMO

- Água com e sem gás (300ml) | R\$ 13*
- Refrigerantes (350ml) | R\$ 15*
- Jarra de suco (1L) | R\$ 48*
- Cerveja (330ml) | R\$ 22*
- Red Bull (250ml) | R\$ 30*
- Red Bull sem açúcar (250ml) | R\$ 30*

Adicione a uma das opções de Pacote de Bebidas (I a V):

ESPUMANTE

R\$ 40 por pessoa*

ESTAÇÃO DE CAIPIRINHAS E CAIPIVODKAS

R\$ 45 por pessoa *

3 tipos de frutas

DRINKS ESPECIAIS | ESCOLHA DUAS OPÇÕES

R\$ 50 por pessoa*

- Gin Tônica Refrescante
- Aperol Spritz
- Negroni
- Moscow Mule

*Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.

**Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.



[PACOTE DE BEBIDAS]

VINHOS STANDARD

- Vinho Tinto Margarita para Los Canchos Cabernet Sauvignon, Mendoza | R\$ 225*
- Vinho Branco Margarita para Los Canchos Chardonnay, Mendoza | R\$ 180*

VINHOS PREMIUM

- Vinho Tinto Cave de Ladac Cabernet Sauvignon, França | R\$ 260*
- Vinho Branco Miluna, Puglia | R\$ 240*

ESPUMANTE

- Espumante Viapiana Brut Grand Hyatt Rio de Janeiro, Brasil | R\$ 240*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*





MENU STAFF

[MENU STAFF]

Valores por duas horas de serviço | Mínimo de 15 pessoas

BUFFET STAFF - MENU À ESCOLHA DO CHEF

R\$ 90 por pessoa*

- Cesta de pães
- 1 opção de salada
- Mix de folhas frescas
- 1 opção de proteína (frango, carne suína ou carne moída)
- 3 opções de acompanhamentos
- 1 opção de massa
- Sobremesa do dia
- Frutas da estação

ITEM ADICIONAL

Carne bovina | R\$ 16 por pessoa*

**Adicionar 10% de taxa de serviço sobre todos os valores apresentados.*

***Hora adicional: cada hora extra possui custo adicional de 50% do valor da primeira hora, por pessoa.*



BOM APETITE!

GRAND | HYATT®
RIO DE JANEIRO

Avenida Lúcio Costa, 9.600, Barra da Tijuca, 22795007,
Rio de Janeiro, RJ, Brasil
T: + 55 21 3797 9512 | riodejaneiro.grand.hyatt.com

Versão 2026