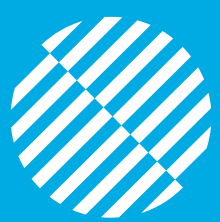


**MEET
PLAY**

***MENU DE EVENTOS
CORPORATIVOS***



pullman

HOTELS AND RESORTS



MENU DE EVENTOS CORPORATIVOS

[Coffee Break](#)

[Café da Manhã Buffet](#)

[Café da Manhã Empratado](#)

[Brunch](#)

[Working Lunch](#)

[Lunch Box](#)

[Almoço & Jantar](#)
(Buffet não privativo)

[Almoço & Jantar](#)
(Buffet privativo)

[Almoço ou Jantar](#)
(Empratado privativo)

[Coquetel](#)

[Coquetel Finger Food](#)

[Pacotes de Bebidas](#)



[VOLTAR AO MENU](#)

COFFEE BREAK

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 30 MINUTOS DE SERVIÇO –

THE BEGINNING

R\$42,00 POR PESSOA

Café, leite, chás, chocolate
Água mineral aromatizada
Suco de frutas (2 sabores tradicionais)
Pão de queijo

IBIRAPUERA

R\$45,00 POR PESSOA

Café, leite, chás, chocolate
Água mineral aromatizada
Sucos de frutas (2 sabores tradicionais)
Seleção de viennoiseries
Pão de queijo
Bolo do dia

MAKE YOUR COFFEE

R\$50,00 POR PESSOA

Café, leite, chás, chocolate
Água mineral aromatizada
Sucos de frutas (2 sabores tradicionais)
Escolha de: 2 salgados e 2 doces

YUCAFÉ

R\$55,00 POR PESSOA

Café, leite vegetal, chás, chocolate
Chá Gelado
Sucos de frutas (2 sabores entre tradicionais e especiais)
Barrinha de cereais com passas
Toast com avocado
Pastel de palmito
Action Panini caprese



[VOLTAR AO MENU](#)

COFFEE BREAK

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 30 MINUTOS DE SERVIÇO –

POWER FITNESS

R\$60,00 POR PESSOA

Café, leite, chás, chocolate
Chá Gelado
Sucos de frutas (2 sabores entre tradicionais e especiais)
Toast integral salmão, pepino e pickles de cebola
Mini wrap vegetariano
Iogurte, maçã, blue berries e banana
Pudim de chia e damascos

COFFEE & CHOCOLATE

R\$60,00 POR PESSOA

Café, leite, chás, chocolate
Chá Gelado
Sucos de frutas (2 sabores entre tradicionais e especiais)
Homemade coxinha de frango com catupiry
Sanduíche de mortadela, tomate seco e maionese de limão
Opera de café
Canudo de chocolate com capuccino e farofa de chocolate
Pithivier (folhado, Nutella e damasco)



[VOLTAR AO MENU](#)

COFFEE BREAK

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 30 MINUTOS DE SERVIÇO –

COFFEE BREAKS PADRONIZADOS, CASO NÃO HAJA ESCOLHA DO CLIENTE EM ATÉ 72 HORAS ANTES DO EVENTO:

COFFEE BREAKS DE SEGUNDA E QUINTA

MANHÃ:

- Café, leite, chás e chocolate em pó orgânico
- Suco de frutas (2 sabores)
- Pão de queijo
- Seleção de viennoiseries
- Muffins e cookies
- Frutas laminadas

TARDE:

- Café, leite, chás e chocolate em pó orgânico
- Suco de frutas (2 sabores)
- Pão de queijo
- Seleção de viennoiseries
- Profiteroles de creme
- Pão focaccia com tomate, muçarela e presunto de parma



[VOLTAR AO MENU](#)

COFFEE BREAK

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 30 MINUTOS DE SERVIÇO –

COFFEE BREAKS PADRONIZADOS, CASO NÃO HAJA ESCOLHA DO CLIENTE EM ATÉ 72 HORAS ANTES DO EVENTO:

COFFEE BREAKS DE TERÇA E SEXTA

MANHÃ:

- Café, leite, chás e chocolate em pó orgânico
- Suco de frutas (2 sabores)
- Pão de queijo
- Seleção de viennoiseries
- Bolo de cenoura com glace de coco
- Frutas laminadas

TARDE:

- Café, leite, chás e chocolate em pó orgânico
- Suco de frutas (2 sabores)
- Pão de queijo
- Seleção de viennoiseries
- Profiteroles de creme
- Rosbife, maionese de pimentão defumado e rúcula



[VOLTAR AO MENU](#)

COFFEE BREAK

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 30 MINUTOS DE SERVIÇO –

COFFEE BREAKS PADRONIZADOS, CASO NÃO HAJA ESCOLHA DO CLIENTE EM ATÉ 72 HORAS ANTES DO EVENTO:

COFFEE BREAKS DE QUARTA E SÁBADO

MANHÃ:

- Café, leite, chás e chocolate em pó orgânico
- Suco de frutas (2 sabores)
- Pão de queijo
- Seleção de viennoiseries
- Muffin de banana com nozes
- Frutas laminadas

TARDE:

- Café, leite, chás e chocolate em pó orgânico
- Suco de frutas (2 sabores)
- Pão de queijo
- Seleção de viennoiseries
- Profiteroles de creme
- Mini bagels de salmão e cream cheese



[**VOLTAR AO MENU**](#)

ADICIONAIS:

- Acrescente 1 item salgado ou doce | **R\$5,00 por pessoa**
- Acrescente 1 sabor de sanduíches | **R\$10,00 por pessoa**
- Acrescente 1 sabor de sucos especiais | **R\$9,00 por pessoa**
- Acrescente refrigerante | **R\$9,00 por pessoa**
- Acrescente Nespresso | **R\$9,00 por pessoa**

ITENS À SUA ESCOLHA:

ITENS SALGADOS

- Croissant de amêndoas
- Tartellete de queijo
- Mini Wrap vegetariano
- Grissini folhado de parmesão
- Focaccia de tomate seco, queijo e manjericão
- Pão de queijo (Glúten Free)
- Esfiha de ricota
- Esfiha de carne
- Mini pizza marguerita
- Bolinho de bacalhau
- Coxinha de frango
- Bolinha de queijo
- Mini quiches: alho poró ou lorraine
- Flat bread: queijo ou marguerita ou calabresa ou abobrinha
- Torta de frango cremoso picante



[**VOLTAR AO MENU**](#)

SANDUÍCHES

- Sanduíche no pão preto, rúcula, pasta de mostarda e carpaccio
- Ciabatta, peito de frango grelhado, queijo prato, alface americana e tomate
- Sanduíche de roast beef, provolone, pickles e alface
- Pão australiano, peito de peru, queijo suíço, rúcula, tomate e cream cheese
- Sanduiche de abobrinha e berinjela grelhada com molho chimichurri
- Mini bagel de salmão, cream cheese e frisèe
- Croque monsieur
- Mini hamburguer de frango com BBQ
- Mini hamburguer de carne, queijo e tomate
- Mini Club Sanduíche



[**VOLTAR AO MENU**](#)

ITENS DOCES

- Muffin de laranja
- Muffin de fubá
- Muffin de banana com nozes
- Paçoca homemade
- Barrinhas de cereais homemade
- Cupcake de brigadeiro
- Brownie de chocolate
- Crème brulée de doce de leite
- Bolinho de chuva
- Folhado de maçã com creme de caju
- Cheesecake de frutas vermelhas
- Mini donuts recheados
(baunilha, chocolate ou canela)
- Mini cookie de chocolate
- Quindim
- Mini churros
- Bombom de tabuleiro
(chocolate, doce de leite e amendoim)
- Mini profiteroles
- Mini éclair de chocolate
- Danish de coco ou danish de passas
- Pain au chocolat
- Chausson aux pomme
(folhado de maçã)
- Mousse de chocolate
- Mini tiramissú
- Financier de pistache com fambroesa
- Frutas fatiadas
- Salada de frutas



[**VOLTAR AO MENU**](#)

SUCOS TRADICIONAIS

- Abacaxi
- Acerola
- Acerola com Laranja
- Caju
- Laranja
- Limão
- Maracujá
- Melancia
- Uva

SUCOS ESPECIAIS

- Suco Detox (abacaxi, couve, água de coco e gengibre)
- Suco de laranja, morango e hortelã
- Suco de beterraba com laranja e gengibre



[**VOLTAR AO MENU**](#)

ITENS ADICIONAIS:

BROWNIE DE CHOCOLATE

Bandeja com 25 unidades

R\$75,00 cada

Bandeja com 50 unidades

R\$125,00 cada

COOKIES (BAUNILHA COM GOTAS DE CHOCOLATE)

Bandeja com 50 unidades

R\$75,00 cada

Bandeja com 100 unidades

R\$125,00 cada

PÃO DE QUEIJO

Bandeja com 60 unidades

R\$150,00 cada

PETIT FOUR

Bandeja com 50 unidades

R\$120,00 cada

MINI MACARRONS

(PEDIDOS COM 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA)

Bandeja com 50 unidades

R\$180,00 cada

MINI CROISSANT (TRADICIONAL OU PRESUNTO E QUEIJO) /PÃO DELÍCIA /PAIN AU CHOCOLATE

Bandeja com 30 unidades

R\$120,00 cada

Bandeja com 70 unidades

R\$240,00 cada



[**VOLTAR AO MENU**](#)

ITENS ADICIONAIS:

MINISANDUÍCHES (30 UNIDADES)

R\$155,00 cada

- Wrap de frango com vegetais
- Sanduíche light de peito de peru e queijo cottage em pão integral
- Pão australiano com cream cheese, rúcula e tomate seco

MINISANDUÍCHES (30 UNIDADES) (PEDIDOS COM 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA)

R\$155,00 cada

- Salmão defumado e cream cheese em ciabatta integral
- Sanduíche de pastrami, alface, pickles e maionese em ciabatta
- Pão sírio recheado de pasta de homus e vegetais com molho de iogurte
- Wrap de atum, maionese e alface

MUFFIN OU BOLO OU CHURROS OU TARTELETE DE FRUTAS

Bandeja com 30 unidades

R\$120,00 cada

Bandeja com 70 unidades

R\$210,00 cada

FRUTAS LAMINADAS OU SALADA DE FRUTAS

Bandeja para 10 pessoas

R\$150,00 cada

MINI PARFAIT DE FRUTAS COM IOGURTE E GRANOLA (PEDIDOS COM 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA)

Bandeja com 30 unidades

R\$120,00 cada

DRY SNACKS (DAMASCO, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA CAJÚ E NOZES MARIPOSA)

Bowl com 200 gramas – 50g de cada

R\$80,00 cada



ITENS ADICIONAIS:

[**VOLTAR AO MENU**](#)

CAFÉ, LEITE E CHÁ QUENTE

Térmicas de 1,5L:

Térmica de café; Térmica de leite; Térmica de chá quente

R\$40,00 cada

Cápsulas de Nespresso

R\$10,00 cada

SUCOS - JARRAS DE 1,5L

R\$60,00 cada

Sabores: abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, caju, laranja, melancia e uva

SUCOS ESPECIAIS E CHÁS GELADOS – JARRAS DE 1,5L

R\$70,00 cada

- Suco Detox (abacaxi, couve, água de coco e gengibre)
- Laranja, morango e hortelã
- Beterraba com laranja e gengibre
- Chá preto gelado com rodela de limão
- Chá verde com limão
- Chá gelado de hibisco com laranja

SUCOS EM COPOS

R\$16,00 cada

ÁGUA MINERAL 310ML

R\$12,00 cada

PACOTE DE ÁGUA E CAFÉ COADO

R\$ 45,00 por pessoa

Água mineral Purificatta e
Café coado servido em térmica

ENERGÉTICO

R\$21,00 cada

Red Bull

Red Bull sem açúcar

REFRIGERANTE

R\$13,00 cada

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Guaraná

Guaraná Zero

Sprite

Fanta

Schweppes Citrus



[VOLTAR AO MENU](#)

CAFÉ DA MANHÃ BUFFET

– MÍNIMO DE 30 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 2 HORAS DE SERVIÇO –

OPÇÃO I R\$78,00 POR PESSOA

Frios: queijo minas, cottage, peito de peru, presunto

Viennoiseries: croissant, brioques, pão integral, pão de forma, mini baguete, pão de queijo, torradas, pão com linhaça

Geleias: requeijão, cream cheese, geleia, mel, manteiga

Iogurtes: natural, desnatado, iogurte com frutas

Frutas: mamão, ameixa, kiwi, melancia, melão

Cereais: granola, corn flakes, flocos de aveia, barra de cereais homemade

Bolos: limão e banana

Bebidas: café, leite, chá, chocolate, água mineral, água de coco, suco de laranja

OPÇÃO II R\$89,00 POR PESSOA

Frios: queijo ricota, queijo branco, blanquet de peru

Viennoiseries: croissant, brioques, pão integral, pão de forma, mini baguete, pão de queijo e torradas

Quentes: ovos mexidos, batatas gratinadas, tomate recheado

Geleias: requeijão, cream cheese, geleia, mel, manteiga

Iogurtes: natural, desnatado, iogurte com frutas

Frutas: uva, banana, abacaxi, manga, melancia, melão

Cereais: granola, corn flakes, flocos de aveia, barra de cereais homemade

Bolos: limão e banana

Bebidas: café, leite, chá, chocolate, água mineral, água de coco e suco de laranja



[VOLTAR AO MENU](#)

CAFÉ DA MANHÃ BUFFET

– MÍNIMO DE 30 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 2 HORAS DE SERVIÇO –

OPÇÃO III

R\$98,00 POR PESSOA

Frios: queijo gouda, queijo brie, queijo prato, presunto, peito de peru defumado, salame

Viennoiseries: croissant, brioches, pão de gergelim, pão de forma, mini baguete, pão de queijo e torradas

Quentes: quiche de espinafre, ovos Benedict, bacon, batatas rústicas

Geleias: requeijão, cream cheese, geleia, mel e manteiga

Iogurtes: natural, desnatado, iogurte com frutas

Frutas: uva, banana, abacaxi, manga, melancia, melão

Cereais: granola, corn flakes, flocos de aveia, barra de cereais homemade

Bolos: laranja e banana

Bebidas: café, leite, chá, chocolate, água mineral, suco laranja com acerola, suco de laranja com beterraba



[VOLTAR AO MENU](#)

CAFÉ DA MANHÃ EMPSTATADO

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 2 HORAS DE SERVIÇO –

R\$69,00 POR PESSOA

- Cesta de pães variados
- Geleia, manteiga e mel
- Prato de seleção de frutas
- Prato de seleção de frios fatiados e queijos
- Iogurte e cereais
- Café, leite, chá, chocolate, suco de laranja e água mineral

ADICIONAIS

Pão de queijo

R\$12,00 por pessoa

Bolo

Milho, cenoura, mandioca, chocolate ou coco

R\$12,00 por pessoa

Queijos

Brie, gouda, minas, cream cheese

R\$12,00 por pessoa

Iogurte natural ou frutas

R\$12,00 por pessoa

Cereais

Corn flakes, granola e muslix

R\$12,00 por pessoa

Peixes

Salmão defumado ou Haddock defumado

R\$24,00 por pessoa

Ovos mexidos, bacon e tomate assado

R\$24,00 por pessoa

Omelete com queijo e presunto

R\$24,00 por pessoa

Batata doce assada ou mandioca cozida

R\$24,00 por pessoa

Vitaminas

(milk shake de banana com maçã ou açaí com banana, guaraná e granola ou açaí com morango granola)

R\$22,00 por pessoa



[VOLTAR AO MENU](#)

CAFÉ DA MANHÃ EMPSTATADO

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 2 HORAS DE SERVIÇO –

ADICIONAIS

Sucos Especiais - 1,5 litro

- Abacaxi, maçã e gengibre
- Manga, laranja
- Laranja, morango e hortelã
- Beterraba, água de coco e limão siciliano
- Detox (abacaxi, maçã e couve)

R\$ 60,00 por jarra



[VOLTAR AO MENU](#)

ESTAÇÕES AO VIVO

– MÍNIMO DE 30 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

R\$20,00 POR PESSOA

Omelete

(presunto cozido, queijo, cogumelo, tomate, pimentão, cebola, cebolinha, peito de peru)

ou

Tapioca

(queijo fresco minas, queijo prato, peito de peru, presunto cozido, cebola, leite condensado, coco, chocolate)



[VOLTAR AO MENU](#)

BRUNCH

– MÍNIMO DE 30 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 2 HORAS DE SERVIÇO –

R\$180,00 POR PESSOA

Café da manhã

- Frutas frescas da estação (3 tipos)
- Croissant, pain au chocolate, bolo caseiro
- Pão branco e integral
- Queijos (prato e minas) e frios (salame e presunto cozido ou Royale)
- Iogurte natural, 0% de gordura e iogurte de frutas

Antepasto

- Azeitonas marinadas, tomate seco, queijo marinado, pimentão assado, vegetais grelhados, mix de folhas
- Molho de iogurte, molho ceasar e pesto
- Azeite de oliva extravirgem
- Homus
- Babaganush
- Conservas
- Patê de tomate

Saladas

- Alcachofra assada com ervas, funcho e beterraba
- Salada de muçarela de búfala, tomates e olivas pretas
- Vitello tonnato
- Ceviche estilo peruano



[VOLTAR AO MENU](#)

BRUNCH

– MÍNIMO DE 30 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 2 HORAS DE SERVIÇO –

R\$180,00 POR PESSOA

Quentes

- Waffle
- Ovo mexido
- Bacon
- Arroz de carne seca
- Ravióli de abóbora com ricota ao creme de mascarpone
- Mignon em crosta provençal com legumes no azeite

Sobremesas

- Duo de chocolate branco e 50%
- Churros de doce de leite
- Tartelete de limão
- Mini mousse de frutas vermelhas

Café e Chá

- Térmica de café coado
- Térmica de água quente com chás variados

Bebidas

- Água em jarras
- Sucos variados
- Espumante



[VOLTAR AO MENU](#)

WORKING LUNCH

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS E MÁXIMO DE 40 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

OPÇÃO I

R\$120,00 POR PESSOA

- Salada de folhas verdes
- Quiche de alho poró e cogumelos
- Sanduíche de frango
- Homus com pão sírio
- Sanduíche de queijo, tomate e salada de rúcula
- Wok de filet de frango com vegetais e molho de ostra
- Batatinhas com ervas
- Penne all'arrabiata
- Brownies de chocolate belga
- Tarte tatin de maçã

OPÇÃO II

R\$140,00 POR PESSOA

- Salada de folhas verdes
- Quiche de alho poró e bacon
- Seleção de queijos e frios
- Homus e babaganush
- Seleção de pães
- Ceviche de peixe de fresco
- Focaccia de muçarela, tomate e manjeriçã
- Wok de bovino com vegetais e molho de ostra
- Sorrentino de cogumelos ao molho cremoso de alho poró
- Legumes mediterrâneos
- Frutas laminadas
- Trilogia de mousse de chocolate
- Mil folhas de doce de leite



[VOLTAR AO MENU](#)

LUNCH BOX

– MÍNIMO DE 10 PESSOAS –

R\$75,00 POR PESSOA

- Uma opção de sanduíche
- Uma opção de fruta
- Uma opção de sobremesa
- Refrigerante ou água

ESCOLHA ENTRE AS OPÇÕES ABAIXO:

OPÇÕES DE SANDUÍCHES:

- Salmão gravlax, cream cheese e rúcula
- Presunto, queijo, tomate, alface e ovo cozido
- Mortadela, queijo prato, tomate seco
- Berinjela, abobrinha, pimentão e tomates com muçarela
- Muçarela de búfala, tomate, pesto e rúcula
- Pastrami, mostarda e alface americana
- Rosbife, pimentões grelhados e maionese de páprica defumada
- Salame, pickles de pepino, mostarda e queijo



[**VOLTAR AO MENU**](#)

OPÇÕES DE DOCES:

- Muffin
- Brownie
- Choux de baunilha

OPÇÕES DE FRUTAS:

- Maçã
- Banana
- Mexerica
- Laranja
- Pera
- Ameixa

LUNCH BOX UPGRADES

COMPLEMENTE SEU LUNCH BOX COM SUCOS:

SUCOS - 300ML

- Laranja
- Melancia
- Abacaxi

R\$14,00 por lunch box

SUCOS ESPECIAIS - 300ML

- Laranja, cenoura e gengibre
- Melancia, gengibre e hortelã
- Detox (Abacaxi, couve, água de coco e gengibre)

R\$18,00 por lunch box



[VOLTAR AO MENU](#)

ALMOÇO & JANTAR

(BUFFET NÃO PRIVATIVO)

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

BUFFET DO CHEF - Almoço

R\$130,00 POR PESSOA

Entrada:

Variedades de saladas e pratos frios

Pratos Principais:

Guarnições variadas, carne vermelha, carne branca, massa (opção vegetariana)

Sobremesas:

Tortas, bolos, frutas, doces em calda

BUFFET DO CHEF - Jantar

R\$142,00 POR PESSOA

Entrada:

Variedades de saladas e pratos frios

Pratos Principais:

Guarnições variadas, carne vermelha, carne branca, massa (opção vegetariana)

Sobremesas:

Tortas, bolos, frutas, doces em calda



[VOLTAR AO MENU](#)

ALMOÇO & JANTAR

(BUFFET PRIVATIVO)

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

BUFFET DO CHEF - OPÇÃO I

R\$147,00 POR PESSOA

Entradas

- Folhas: Alface americana, crespa, roxa, radicchio, rúcula e agrião
- Tomate, cenoura, beterraba e pepino
- Salada Caprese
- Salada Caesar
- Caponata
- Salada alemã
- Antepastos: babaganush, homus, pasta de azeitona, tomate confitado, abobrinha com hortelã, alho assado, azeitonas marinadas
- Queijos e frios
- Molhos: vinagrete de limão, mostarda e pesto

Quentes

- Arroz branco
- Arroz integral
- Legumes grelhados
- Cremoso de abobora
- Alcatra braseada e hummita de milho doce
- Filé de frango à parmegiana
- Penne Alla Puttanesca

Sobremesas

- Panacotta de cornflakes e frutas vermelhas
- Frutas frescas da estação laminadas
- Sablé Breton de morango com creme de pistache
- Verrine de chocolate com croutons de brownie

ADICIONE MAIS OPÇÕES NO SEU MENU POR R\$30,00 POR PESSOA/POR PRATO



[VOLTAR AO MENU](#)

ALMOÇO & JANTAR

(BUFFET PRIVATIVO)

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

BUFFET DO CHEF - OPÇÃO II **R\$159,00 POR PESSOA**

Entradas

- Folhas: Alface americana, crespa, roxa, radicchio, rúcula e agrião
- Tomate, cenoura, pimentões assados e pepino
- Caponata siciliana (vegano)
- Escabeche de cogumelos (vegano)
- Coleslaw
- Beterraba marinada
- Antepastos: babaganuche, homus, pasta de azeitona, tomate seco, abobrinha com hortelã, alho assado e azeitona
- Queijos: gouda, brie e gorgonzola
- Frios: copa e peito de peru
- Molhos: vinagrete de limão, mostarda, pesto e gremolata

Quentes

- Arroz branco
- Arroz biro biro
- Gratin de batata
- Picadinho Paulista
- Pescada amarela com molho de castanhas e nozes
- Ravioli de muçarela ao molho creme de espinafre

Sobremesas

- Tiramisu
- Frutas frescas laminadas da estação
- Gateau de chocolate 70% (gluten free)
- Crème brûlée

ADICIONE MAIS OPÇÕES NO SEU MENU POR R\$35,00 POR PESSOA/POR PRATO



[VOLTAR AO MENU](#)

ALMOÇO & JANTAR

(BUFFET PRIVATIVO)

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

BUFFET DO CHEF - OPÇÃO III **R\$176,00 POR PESSOA**

Entradas

- Alface americana, crespa, roxa, radicchio, rúcula, agrião
- Tomate, cenoura, beterraba, pepino
- Salada niçoise
- Couscous paulista
- Carpaccio de legumes com maracujá e hortelã
- Salada de frutos do mar
- Salada de alcachofras
- Antepastos: babaganuche, homus, pasta de azeitona, tomate seco, abobrinha confit, alho assado, azeitona
- Queijos: gouda, brie, gorgonzola
- Frios: copa, peito de peru, rosbife
- Molhos: vinagrete de limão, mostarda, pesto, gremolata

Quentes

- Arroz com amêndoas
- Mix de Arroz negro e Arroz integral
- Ratatouille
- Purê de mandioquinha com queijo de coalho
- Filet mignon com rotti e cabernet
- Salmão grelhado com molho de alcaparras
- Sorrentino de abobora com manteiga de salvia

Sobremesas

- Panacotta de iogurte com maracujá
- Frutas frescas laminadas da estação
- Torta de chocolate
- Mil folhas com creme de baunilha

ADICIONE MAIS OPÇÕES NO SEU MENU POR R\$40,00 POR PESSOA/POR PRATO

[VOLTAR AO MENU](#)

ALMOÇO OU JANTAR

(EMPRATADO PRIVATIVO)

– ESCOLHA UMA OPÇÃO DE CADA E MONTE SEU MENU PREFERIDO, 10% DE OPÇÃO VEGETARIANA –

OPÇÃO I R\$170,00 POR PESSOA

Entradas

- Desconstrução de caprese com tomate confitado e creme de burrata.
- Salada folhas verdes com vegetais em duas texturas e molho cítrico.
- Salada Caesar com frango e croutons
- Carpaccio de carne, parmesão, molho de alcaparras e rúcula
- Carpaccio de pupunha e coulis de cenoura e beterraba

Principais

- Roulade de frango com tomates secos, rúcula, queijo, ratatouille e creme de alho poró
- Risoto de tomates assados com parmesão e azeite de manjeriço
- Filé mignon com molho e gratin de batata.
- Costela bovina, mousseline de batatas e alho confitado
- Salmão e risoto de açafrão
- Sorrentino de abóbora e ricota com molho de tomate rústico

Sobremesa

- Choux de baunilha com frutas vermelhas
- Crème brûlée de cumaru
- Brownie com ganache de café

ADICIONE MAIS OPÇÕES NO SEU MENU POR R\$50,00 POR PESSOA/POR PRATO



[VOLTAR AO MENU](#)

ALMOÇO OU JANTAR

(EMPRATADO PRIVATIVO)

– ESCOLHA UMA OPÇÃO DE CADA E MONTE SEU MENU PREFERIDO, 10% DE OPÇÃO VEGETARIANA –

OPÇÃO II

R\$210,00 POR PESSOA

Entradas

- Alho poró na brasa com creme de espinafre, alho assado e farofa de castanhas (vegano)
- Salada de folhas verdes com crudites de cenoura, pepino, abobrinha e ovo pochet
- Salmão confitado com tartar de funcho e ailo
- Folhado de frutos do mar e açafrão
- Tartare de beterrabas e abacate (vegano)

Principais

- Risoto de frutos do mar
- Rib eye com dryrub e aspargos
- Paleta de cordeiro com beterraba e queijo de cabra
- Medalhão de filé mignon com espaguete de palmito pupunha
- Coxa de frango recheada com tomates secos, gorgonzola com batata suíça
- Salmão grelhado com purê de ervilha e pickles de mostarda
- Couve-flor dourado com shitakes (vegano)

Sobremesa

- Choux de baunilha e blue berries
- Banofee
- Mil folhas de baunilha

ADICIONE MAIS OPÇÕES NO SEU MENU POR R\$60,00 POR PESSOA/POR PRATO



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS –

03 CANAPÉS FRIOS, 03 CANAPÉS QUENTES E 01 SOBREMESA

Valor válido por 1h de serviço

R\$70,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$95,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$142,00 por pessoa

04 CANAPÉS FRIOS, 04 CANAPÉS QUENTES E 01 SOBREMESA

Valor válido por 1h de serviço

R\$80,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$112,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$168,00 por pessoa

06 CANAPÉS FRIOS, 06 CANAPÉS QUENTES E 01 SOBREMESA

Valor válido por 1h de serviço

R\$92,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$130,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$195,00 por pessoa

APÓS O TÉRMINO DO TEMPO CONTRATADO, CONSIDERAR O ACRÉSCIMO DE 50% DO VALOR DA 1ª HORA, POR HORA ADICIONAL



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS –

CANAPÉS FRIOS

- Damasco com brie e farofa de pistache
- Pepino recheado com patê de salmão
- Stick caprese
- Bruscheta de carpaccio, mostarda, alcaparras, parmesão
- Palmito com vinagrete de polvo
- Pérolas de queijo de cabra com farofa de nozes
- Carpaccio de salmão
- Bruscheta italiana (creme de búfala, tomate cereja, azeitona e azeite com orégano)
- Tartelete de patê de fígado e geleia
- Tartare de palmito e cebola
- Gaspacho
- Sopa fria de milho com leite de coco (vegano)
- Sopa fria de cenoura com gengibre (vegano)
- Rosbife com molho picante
- Queijo de coalho com geleia de cachaça
- Melão envolto de parma
- Envoltine de abobrinha, creme de búfala, tomate e pesto
- Steak tartar na torrada
- Pumpernickel salmão defumado e creme azedo
- Ceviche clássica
- Envoltine de berinjela, abobrinha, rúcula tomate seco (vegano)



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL

– MÍNIMO DE 20 PESSOAS –

CANAPÉS QUENTES

- Crocante de provolone com geleia de pimenta
- Pastel de queijo gruyere
- Pastel de camarão
- Crocante de camarão com molho tártaro
- Capuccino de cogumelos
- Batata com brandade de bacalhau
- Folhado de salmão
- Folhado de queijo de coalho com melaço de cana
- Mini hamburguer no palito
- Bobó de frutos do mar
- Escondidinho de carne-seca e abóbora e queijo brie
- Stick de frango empanado crocante com molho BBQ
- Rolinho a primavera
- Cookie de cordeiro
- Kafta com molho de iogurte
- Burritos picantes com guacamole
- Croquete de pupunha com geleia de pimenta
- Mini Vol-au-vent de rabada e pimenta biquinho
- Almondega de salmão com molho teriaki
- Abobrinha recheada com ragú de cordeiro
- Dadinho de tapioca com mel de Engenho
- Bruschetas de cogumelos (vegano)
- Falafel com molho de iogurte sem lactose (vegano)

SOBREMESAS

- Crème brûlée doce de leite e cumaru
- Brownie com creme
- Opera de café
- Mini cheesecake de frutas vermelhas
- Mini trufas de conhaque



[VOLTAR AO MENU](#)

ESTAÇÕES AO VIVO

– MÍNIMO DE 30 PESSOAS | VALOR VÁLIDO POR 1 HORA DE SERVIÇO –

TÁBUA DE QUEIJOS E FRIOS

R\$ 55,00 por pessoa

- Queijo brie, parmesão, talegio, provolone, canastra, gorgonzola, frutas secas
- Salame italiano, lombo canadense, presunto cru, pastrami, mortadela
- Pães, grissinis e lavosh

ESTAÇÃO BRASILEIRA

R\$ 70,00 por pessoa

Moqueca de frutos do mar com acompanhamentos (arroz, farofa, legumes e pirão de peixe)

ESTAÇÃO DE ANTEPASTO

R\$ 50,00 por pessoa

Antepasto italiano, azeitonas, 2 tipos de patês a escolha do Chef, tomate seco, tomates assados, legumes grelhados, queijo marinado, picles, mix de folhas, 2 molhos, pães e grissinis.

ESTAÇÃO DE RISOTO OU MASSA

R\$ 60,00 por pessoa

ESCOLHA 1 OPÇÃO:

- Risoto de tomates assados
- Risoto de filet mignon com redução de tannat
- Penne bolognesa, fileto e creme
- Ravioli de brie e damasco com manteiga de sálvia
- Massa integral ao pomodoro e basílico

ESTAÇÃO DE MAKIS

R\$ 90,00 por pessoa

- Makis
- Niguiris
- Temakis

(Adicione Sashimi -
R\$20,00 por sashimi)

APÓS A PRIMEIRA HORA, CONSIDERAR ACRÉSCIMO DE 50% DOS VALORES CITADOS, POR HORA ADICIONAL
*ESTAÇÃO PARA SER ACRESCENTADA AOS CANAPÉS



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL FINGER FOOD

– VALOR VÁLIDO POR 4 HORAS DE SERVIÇO –

COQUETEL LUXO

R\$308,00 POR PESSOA

Welcome Drink

Água aromatizada

Coquetel - Volante

Escolha de 04 tipos de canapés frios

Escolha de 04 tipos de canapés quentes

Canapés frios para escolha:

- Queijo de cabra, gergelim e mel
- Tartar de salmão, sour cream e dill
- Caprese desconstruída
- Niçoise
- Tartar de alcachofra
- Ceviche de peixe do dia
- Tataki de atum com creme de wasabi
- Figo com mousse de gorgonzola e redução do porto
- Tartar de mignon, mostarda Dijon e cebolete
- Ceviche de tainha, sagu e tapioca
- Cuscuz paulista com lagostim e cheiro verde



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL FINGER FOOD

– VALOR VÁLIDO POR 4 HORAS DE SERVIÇO –

Canapés quentes para escolha:

- Ragu de cordeiro, grão de bico, coalhada
- Bruschetta de queijo brie gratinada com geleia de damasco e cumaru
- Miniquiches Lorraine
- Samosa de pato confit e redução de vinho do Porto
- Rolinho de legumes com gengibre
- Vol au vent de bacalhau e azeitona preta
- Camarão empanado com chutney de manga
- Croquete de carne com dip de mostarda
- Espetinho de picanha ao chimichurri
- Dadinho de tapioca com geleia de goiabada picante
- Shot de batata baroa com pesto de coentro
- Minipastéis de bobó de camarão
- Croquete de pupunha
- Bolinho de bacalhau, creme de alho poró
- Escondidinho de picadinho de filé, purê de mandioca e vinagrete de banana



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL FINGER FOOD

– VALOR VÁLIDO POR 4 HORAS DE SERVIÇO –

JANTAR

Station de Tartar – Show Cooking

- Tartar de salmão, creme azedo com dill
- Tartar de carne, mostarda Dijon e cebolete

Estação de Grissinis, Frios e Dips – Buffet

- Tábua de frios (03 tipos) e queijos (03 tipos)
- Mini pão francês, mini ciabatta, pão de passas, pão de azeitona, pão sírio e focaccia
- Crocantes de tortilhas e Grissinis
- Dip de ervas e queijo
- Dip de pescados defumados e queijo provolone
- Dip de grão de bico
- Dip de berinjela

Saladinhas – Buffet

- Saladinha de quinoa, mini vegetais, frutos secos
- Mesclun de verdes ao vinagrete de manga
- Ceviche de camarão, avocado e milho crocante
- Salpicão de frango, maçã verde, nozes



[VOLTAR AO MENU](#)

COQUETEL FINGER FOOD

– VALOR VÁLIDO POR 4 HORAS DE SERVIÇO –

JANTAR

Quentes – Volante

- Torteloni de muçarela ao pomodoro e basilico
- Risoto de funghi, fonduta de parmesão, azeite de trufa
- Escalope de mignon ao molho cremoso de mostarda Dijon
- Salmão glaceado no mel e shoyu com verduras ao estilo tailandês

Sobremesa – Buffet

- Cubos de frutas da estação
- Crème brûlée de doce de leite
- Shot de brigadeiro
- Mini pudim de pistache
- Mil folhas tradicional
- Panna cotta de frutas vermelhas
- Brownie 60% cacau

Mesa de Café

Macarrons e mini trufas



[VOLTAR AO MENU](#)

PACOTES DE BEBIDAS

– PACOTES VÁLIDOS SOMENTE COM CONTRATAÇÃO DE ALGUM TIPO DE SERVIÇO (BUFFET, EMPRATADO, COQUETEL E WORKING LUNCH) - MÍNIMO DE 10 PESSOAS –

OPÇÃO I

Água mineral, suco, refrigerante e café coado

Valor válido por 1h de serviço

R\$32,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$45,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$67,00 por pessoa

OPÇÃO II

Água mineral, suco, refrigerante, cerveja e café coado

Valor válido por 1h de serviço

R\$50,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$85,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$127,00 por pessoa

OPÇÃO III

Água mineral, suco, refrigerante, cerveja, vinho branco, vinho tinto e café coado

Valor válido por 1h de serviço

R\$79,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$140,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$210,00 por pessoa



[VOLTAR AO MENU](#)

PACOTES DE BEBIDAS

– PACOTES VÁLIDOS SOMENTE COM CONTRATAÇÃO DE ALGUM TIPO DE SERVIÇO (BUFFET, EMPRATADO, COQUETEL E WORKING LUNCH) - MÍNIMO DE 10 PESSOAS –

OPEN BAR CLASSIC

Água mineral, suco, refrigerante, cerveja, vinho branco, vinho tinto, vodka Smirnoff, whisky Red Label, tequila J. Cuervo Silver, gin Gordons e café coado

Valor válido por 1h de serviço

R\$98,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$170,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$255,00 por pessoa

OPEN BAR PREMIUM

Água mineral, suco, refrigerante, cerveja, vinho branco, vinho tinto, vodka Grey Goose, whisky Black Label, tequila J. Cuervo Reposado, gin Tanqueray e café coado

Valor válido por 1h de serviço

R\$118,00 por pessoa

Valor válido por 2h de serviço

R\$204,00 por pessoa

Valor válido por 3h de serviço

R\$306,00 por pessoa

ADICIONE AO SEU PACOTE:

Valor válido por uma hora de serviço

- Estação Gin tônica
- Estação de Caipirinhas
- Estação de Ccaipirosca
- Espumante

R\$45,00 por pessoa

R\$40,00 por pessoa

R\$42,00 por pessoa

R\$39,00 por pessoa



[**VOLTAR AO MENU**](#)

BEBIDAS

–VALORES INDIVIDUAIS –

Whisky 8 anos - Johnnie Walker Red Label

R\$420,00 por garrafa

Whisky 12 anos - Johnnie Walker Black Label

R\$590,00 por garrafa

Cerveja Heineken

R\$18,00 por long neck

Cervejas Artesanais

Consultar o departamento eventos para opções de cervejas artesanais

Vinho tinto ou branco importado

R\$162 por garrafa

Espumante Chandon Brut (Brasil)

R\$180,00 por garrafa

Champagne Moët & Chandon Brut (França)

R\$850,00 por garrafa

Confirmar com uma semana de antecedência

Veuve Clicquot (França)

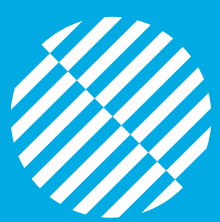
R\$850,00 por garrafa

Confirmar com uma semana de antecedência

TAXA ROLHA | R\$80,00 POR GARRAFA ABERTA

**MEET
PLAY**

OBRIGADO



pullman
HOTELS AND RESORTS