



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO



BUFFET
CORPORATIVO
ALMOÇO | JANTAR

2019

Imagens meramente ilustrativas.



BUFFET CORPORATIVO

ALMOÇO | JANTAR

Mínimo: 20 Pessoas

Serviço: 2 horas (acrescentar 50% para cada hora adicional)

MENU TANGARÁ I

• R\$170,00 por pessoa •

ENTRADAS E SALADAS

- Seleção de Pães • Quiche de Alho Poró
- Mix de Folhas com Lascas de Parmesão, Croutons e Molho Mostarda
 - Salada de tomates, cebola roxa e balsâmico
- Salada de Bifum com Salmão, Pepino, Cenoura e Molho de Gengibre com Gergelim

PRINCIPAIS E ACOMPANHAMENTOS

- Medalhão de Filet Mignon ao Molho Mostarda Ancienne
- Filet de Saint Peter Grelhado com Azeite de Ervas Frescas
 - Raviole de Mussarela de Búfala ao Molho Pomodoro
 - Arroz com Brócolis
 - Purê de Mandioquinha

SOBREMESAS

- Seleção de Frutas • Sorbet de Frutas Vermelhas
 - Mil Folhas Clássico • Brownie de Chocolate
 - Verrine de Pistache com Mirtilo
- Incluso: Café e Petit Four

Imagens meramente ilustrativas.

MENU TANGARÁ II

- R\$170,00 por pessoa •

ENTRADAS E SALADAS

- Seleção de Pães
- Quiche Lorraine
- Mix de Folhas com Crudités e Vinagrete de Trufa
 - Salada Caesar
(Alface Romana, Lascas de Parmesão,
Molho Caesar e Croutons)
 - Salada de Arroz 7 Grãos
(Tomate Cereja Confitado, Ervas Frescas
e Emulsão de Limão Siciliano)

PRINCIPAIS E ACOMPANHAMENTOS

- Medalhão de Filet Mignon ao Molho Poivre
 - Fricassê de Frango com Cogumelos
 - Risoto de Parmesão
 - Arroz Integral
 - Legumes variados ao Vapor

SOBREMESAS

- Abacaxi com Raspas de Limão
 - Sorvete de Baunilha
- Cheesecake com Doce de Leite
 - Torta de Maracujá
- Creme Brulée de Chocolate e Framboesa

Incluso: Café e Petit Four

MENU TANGARÁ III

- R\$170,00 por pessoa •

ENTRADAS E SALADAS

- Seleção de Pães
- Quiche de Queijo com Ervas
- Mix de Folhas, Presunto Crocante e Gorgonzola
 - Salada Grega
- Couscous Marroquino com Legumes e Nuts

PRINCIPAIS E ACOMPANHAMENTOS

- Filet de Frango Grelhado ao Molho de Limão Siciliano
- Picadinho de Filet Mignon ao Molho de Vinho Tinto
 - Rondeli de Mussarela ao Creme de Parmesão
 - Arroz Biro-Biro
 - Batata Bolinha Rústica com Alecrim

SOBREMESAS

- Seleção de Frutas
- Sorvete de Chocolate
- Panna Cotta de Limão Siciliano
com Coulis de Frutas Vermelhas
 - Torta de Maracujá
- Tartelette com Doce de Leite e Banana

Incluso: Café e Petit Four

MENU TANGARÁ IV

MONTE SEU MENU

- R\$170,00 por pessoa •

ENTRADAS

- Seleção de Pães
 - 1 Quiche
- 3 opções de Saladas

PRATOS PRINCIPAIS

- 2 opções de Proteínas
- 1 opção de Massa ou Risoto
- 2 opções de Acompanhamentos

SOBREMESAS

- 1 opção de Fruta
- 1 Sabor de Sorvete ou Sorbet com Farofa, Calda de Chocolate e Calda de Frutas Vermelhas
- 3 opções de Sobremesas

INCREMENTE SEU MENU

- *Acrescentar 1 Entrada* R\$15,00 por pessoa
- *Acrescentar 1 Proteína* R\$35,00 por pessoa
- *Acrescentar 1 Guarnição* R\$15,00 por pessoa
- *Acrescentar 1 Sobremesa* R\$15,00 por pessoa

QUICHES

- Queijo com Ervas • Alho Poró • Palmito Pupunha • Lorraine

SALADAS

- Mix de Folhas com Crudités e Vinagrete de Trufa
- Mix de Folhas com Lascas de Parmesão, Croutons e Molho Mostarda
- Salada Caesar (Alface Romana, Lascas de Parmesão, Molho Caesar e Croutons)
 - Mix de Folhas, Presunto Crocante e Gorgonzola
 - Salada Grega
 - Couscous Marroquino com Legumes e Nuts
- Salada de Quinoa com Abóbora Assada e Espinafre Baby
 - Salada de Tomates, Cebola Roxa e Balsâmico
 - Legumes Grelhados com Molho Pesto
 - Salada de Bifum com Salmão, Pepino, Cenoura e Molho de Gengibre com Gergelim
- Salada de Arroz 7 Grãos, Tomate Cereja Confitado, Ervas Frescas e Emulsão de Limão Siciliano
- Mix de Folhas com Supreme de Laranja, Queijo de Cabra e Vinagrete Balsâmico
- Salada de Risoni com Salmão Defumado, Pepino e Dill

PROTEÍNAS

- Medalhão de Filet Mignon ao Molho Roti
- Medalhão de Filet Mignon ao Molho Mostarda Ancienne
 - Medalhão de Filet Mignon ao Molho Poivre
 - Entrecôte Grelhado ao Molho Bernaise
- Filet de Frango Grelhado ao Molho de Limão Siciliano
 - Filet de Frango Grelhado ao Molho Mostarda
 - Pescada Amarela Grelhada ao Molho Vermouth
- Salmão com Crosta de Gergelim ao Molho de Limão Siciliano
- Filet de Saint Peter Grelhado com Azeite de Ervas Frescas
 - Picadinho de Filet Mignon ao Molho de Vinho Tinto
 - Fricassê de Frango com Cogumelos
- Escondidinho de Bacalhau com Purê de Mandioquinha
 - Estrogonofe de Filet Mignon com Batata

MASSAS

- Raviole de Mussarela de Búfala
- Raviole de Espinafre com Ricota
- Nhoque de Batata ou Mandioquinha
 - Rondeli de Mussarela

Molhos: Pomodoro, Emulsão de Sálvia ou Creme de Parmesão

RISOTOS

- Risoto de Parmesão
- Risoto de Brie com Aspargos
 - Risoto de Açafrão
- Risoto de Limão Siciliano
- Risoto de Arroz Negro

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz • Arroz Biro-Biro • Arroz com Brócolis
- Arroz Integral • Arroz Basmati com Amêndoa
- Polenta Cremosa • Palmito Pupunha Assado • Brócolis Grelhados
 - Legumes Variados ao Vapor
 - Batata Bolinha Rústica com Alecrim
- Batata Gratinada • Purê de Mandioquinha

SOBREMESAS

- Seleção de Frutas • Melancia Fatiada • Abacaxi com Raspas de Limão
 - Sorvete de Baunilha com Farofa e Calda de Chocolate
 - Sorvete de Chocolate com Farofa e Calda de Chocolate
 - Sorvete de Caramelo com Farofa e Calda de Chocolate
 - Sorbet de Maracujá com Farofa e Calda de Frutas Vermelhas
 - Sorbet de Frutas Vermelhas com Farofa e Calda de Chocolate
 - Sorbet de Coco com Farofa e Calda de Chocolate
 - Mil Folhas Clássico de Baunilha
 - Panna Cotta de Limão Siciliano com Coulis de Frutas Vermelhas
 - Cheesecake com Doce de Leite • Pudim de Leite • Éclair de Pistache
 - Creme Brulée de Chocolate e Framboesa • Verrine de Banana com Açaí
 - Brownie de Chocolate Branco com Limão Siciliano • Torta de Maracujá
 - Tartelette com Doce de Leite e Banana • Brownie de Chocolate
 - Creme Brulée de Doce de Leite • Dacquoise de Coco com Maracujá e Manga
 - Torte Mousse de Caramelo e Baunilha • Tiramisú no Copo
 - Torta de Chocolate com Coco
 - Cheesecake com Frutas Vermelhas
 - Mil Folhas de Doce de Leite com Crocante
 - Panna Cotta ao Mel, Gengibre e Manga