



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