
BANQUETE



Club Transatlântico

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

BANQUETE 1

- Para massa como prato principal considerar 10% de desconto
- Para massa como quarto prato acrescer 15%

ENTRADAS

- Involtinis de berinjela, abobrinha, queijo branco e tomate seco com folhas verdes ao molho Dijon
- Carpaccio de tomate ao pesto de rúcula e castanha de caju com lascas de parmesão e alface americana
- Creme de palmito servido com croûtons e rúcula refogada
- Cuscuz marroquino com cubos de frango ao curry e frutas secas, servido com folhas verdes ao molho de iogurte e hortelã
- Crisps de presunto de Parma com folhas nobres, figos e nozes ao molho balsâmico
- Salmão marinado com buquê de folhas ao molho de raiz forte

MASSAS

- Risotto de lingüiça calabresa com vinho tinto
- Penne com molho de tomate fresco
- Conchiglione à carbonara
- Spaghetti ao molho de espinafre com castanha do Pará
- Gnocchi de batata baroa ao azeite de sálvia
- Gnocchi de abóbora com molho quatro queijos



PRATOS PRINCIPAIS

- Filé de frango recheado com queijo emmental e espinafre com purê de couve-flor
- Galeto grelhado ao molho de ameixa servido com cuscuz e legumes crocantes
- Medalhões de peito de peru envoltos com bacon ao molho de maracujá e risotto de rúcula
- Filé de cambucú ao molho de tangerina, arroz negro e espinafre crisp
- Medalhão de filé mignon grelhado com guacamole e panache de legumes
- Escalopes de filé mignon ao molho de pimenta verde servidos com risotto de rúcula e gorgonzola

SOBREMESAS

- Bávaros de iogurte com compota de abacaxi
- Käsekuchen de coco e limão servido com carpaccio de abacaxi
- Mousse de chocolate com compota de morango
- Pudim de tapioca com banana da terra e calda de maracujá
- Cubos de frutas com duo de sorbet de frutas vermelhas e limão
- Frutas laminadas da estação



BANQUETE 2

- Para massa como prato principal considerar 10% de desconto
- Para massa como quarto prato acrescentar 15%

ENTRADAS

- Alface americana com fios de cenoura, peito de peru defumado e queijo camembert ao vinagrete de laranja
- Aspargos brancos e verdes com surubim defumado e rúcula ao molho de Champagne e mel
- Carpaccio de picanha com pupunha e folhas ao molho Dijon com lascas de parmesão
- Coração de alcachofra com folhas, palmito e tomate cereja ao molho de mostarda
- Folhas nobres com laminas de alcachofra e mozzarella de búfala ao molho balsâmico
- Salada de arroz selvagem com frango defumado, pêra e tomate concassé ao molho de mostarda e mel

MASSAS

- Risotto negro com palmito pupunha
- Pappardelle com molho béchamel e lascas de salmão defumado
- Rigatoni com molho de rúcula, tomate seco e mozzarella de búfala
- Ravioli de pato com molho de pêra caramelizada
- Ravioli quattro formaggi ao molho de tomates frescos
- Ravioli aberto de haddock com molho de aspargos



PRATOS PRINCIPAIS

- Filé de linguado grelhado na crosta de capim santo com risotto de funghi salmonado
- Salmão grelhado ao molho de shoyu e limão siciliano com tagliarini verde salteado na manteiga de ervas
- Filé mignon grelhado com manteiga de anchovas e abacate com ratatouille de legumes
- Medalhões de filé mignon grelhados com cogumelos selvagens e gnocchi de mandioquinha aromatizado com alecrim
- Steak de filé mignon grelhado na crosta de pistache e risotto de alho poró
- Steak de filé mignon grelhado na crosta de tomilho ao molho de vinho do Porto e risotto de queijo brie

SOBREMESAS

- Brownie de banana passa e sorvete de creme com calda de amoras
- Cheesecake de Nutella com dip de maracujá no tuille crocante
- Domo de chocolate negro com mousse de chocolate branco e bananas ao rum
- Mousse de chocolate com frutas vermelhas
- Tiramisù com calda de baunilha
- Torta de marzipã com cereja e creme bávaro de aniz



BANQUETE 3

- Para massa como prato principal considerar 10% de desconto
- Para massa como quarto prato acrescentar 15%

ENTRADAS

- Bastonetes de melão com presunto cru ao molho de tangerina e salada de rúcula
- Camarões grelhados com salada de folhas verdes e crisps de batata ao vinagrete de morangos
- Cogumelos selvagens com folhas verdes e castanhas do Pará ao molho de coalhada
- Frutos do mar ao vinagrete de laranja e alface frisée
- Aspargos verdes com picanha defumada e seleção de folhas ao molho de iogurte
- Tartar de robalo com tabule e molho de limão

MASSAS

- Risotto de camarão com banana da terra ao curry
- Risotto de alcachofra com azeite de trufas e crocante de parmesão
- Agnelotti recheado com espinafre e gorgonzola ao molho de ervas salpicado com nozes
- Tagliatelle nero com frutos do mar
- Linguine ao pomodoro com ragu de vitelo
- Tortellini com brie e nozes ao molho béchamel



PRATOS PRINCIPAIS

- Filé de namorado na crosta de coco fresco e tagliarini ao molho curry
- Filé de robalo grelhado na crosta de castanha de caju e purê de inhame
- Tranche de filé mignon ao molho de estragão com rösti de mandioquinha
- Steak de filé mignon à bordalesa com lentilhas e vagem
- Stinco de cordeiro ao molho de tomilho com polenta mole e molho de tomates frescos
- Carré de cordeiro grelhado ao molho de hortelã e baby batatas com cogumelos

SOBREMESAS

- Folhas de chocolate intercaladas com mousse de amêndoas e frutas vermelhas
- Carpaccio de abacaxi com espuma de capim santo e semifreddo de acerola
- Crème brûlée de chocolate com cerejas e brochete de frutas grelhadas
- Pêra na crosta de pistache com mousse de iogurte e calda de framboesa
- Profiteroles com sorvete de chocolate e calda de cerejas
- Terrine de chocolate com gâteau de amêndoas e compota de frutas vermelhas



BANQUETE DO CHEF --- --- ---

À ESCOLHA DO CHEF

OBSERVAÇÕES

- Serviço de 5º tempo sob consulta
- Qualquer upgrade de pratos considerar banquete de maior valor

obs.: Preços sujeitos a alterações sem aviso prévio.







Club Transatlântico

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

www.clubtransatlantico.com.br

Mais informações: eventos@clubtransatlantico.com.br | (11) 2133 8660