

BUFFET



Club Transatlântico

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

BUFFET DO CHEF

À ESCOLHA DO CHEF

OBSERVAÇÕES

- Todas as opções incluem

04 Saladas/Entradas

03 Molhos para saladas

03 Pratos Principais

03 Acompanhamentos

03 Sobremesas



BUFFET 1

Monte seu cardápio

Valores por pessoa / Mínimo de 30 pessoas

ENTRADAS E SALADAS

- Alface americana com frango defumado, gomos de laranja e castanha de caju
- Berinjela e abobrinha grelhadas salpicadas com parmesão e alcaparras
- Caesar Salad
- Carpaccio de carne com parmesão ao molho de alcaparras
- Palmito in natura assado com lâminas de alcachofra e erva doce
- Quiche fria de legumes
- Quiche de pêra com pistache
- Quiche fria de cogumelos
- Rolinho de abóbora com recheio de berinjela e azeitonas
- Rúcula e agrião com lascas de parmesão
- Salada de palmito com tomate cereja e alface americana
- Salada de trigo com pepino e hortelã
- Torta de legumes

ACOMPANHAMENTOS

- Abobrinha à provençal
- Arroz branco
- Batata assada com ervas
- Brócolis cozido com alho crocante
- Spaghetti de legumes no vapor
- Gnocchi de mandioquinha
- Legumes grelhados aromatizados com sálvia
- Mandioquinha gratinada com alecrim
- Penne com manjeriço e tomate concassé
- Purê de inhame
- Purê de mandioquinha
- Tagliarini de ervas
- Vagem salteada com bacon e batatas



PRATOS PRINCIPAIS

- Escalpes de filé de frango grelhado com alho poró
- Peito de frango invertido com fundo de alcachofra e queijo emmental
- Filé frango grelhado ao molho de tomate seco e mozzarella de búfala gratinada
- Peito de peru assado ao molho de damasco
- Peito de peru marinado no shoyu, pimenta dedo de moça e amendoim
- Filé de Saint Peter grelhado com tomate cereja na manteiga
- Filé de truta grelhada com molho de alcaparras
- Finas tiras de filé mignon ao molho de cogumelos selvagens
- Finas tiras de filé mignon ao molho de gorgonzola
- Maminha invertida com queijo, calabresa e alho crocante salteado
- Roast beef ao molho de pimenta verde
- Roast beef ao molho madeira
- Lombo suíno assado ao molho agridoce

SOBREMESAS

- Pudim de leite com calda de caramelo
- Torta de brigadeiro
- Torta de coco com ameixa
- Torta de limão com suspiro
- Torta de maçã
- Torta de maracujá com merengue
- Torta de pêssêgo com marzipã
- Torta mousse de maracujá e chocolate
- Quindim de castanha de caju
- Tiramisù na taça
- Mini brownie com amêndoas
- Salada de frutas
- Frutas laminadas



BUFFET 2

ENTRADAS E SALADAS

- Caprese de tomate com mozzarella de búfala e manjeriçã
- Folhas coloridas com figo fresco e presunto de Parma
- Folhas coloridas com tomate cereja e queijo camembert
- Folhas nobres com tomate seco e queijo de cabra
- Folhas verdes com coração de alcachofra e tomate seco
- Quiche de frios italianos
- Salada de arenque ao creme azedo com cebola e maçã
- Salada de arroz selvagem com frango desfiado e endívia grelhada
- Salada de coração de alcachofra com pupunha assada, queijo prato e moyashi
- Salada de espinafre com gorgonzola e pêra pochê
- Salada de folhas coloridas com truta defumada e amêndoas laminadas
- Tomate à provençal na crosta de parmesão
- Variedade de folhas verdes com shimeji

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz basmati e selvagem
- Arroz com cebola caramelizada e lentilhas
- Couve de Bruxelas salteada na manteiga
- Ervilha e pupunha assada na manteiga
- Ervilha torta com palmito in natura salteados
- Gnocchi de mandioca com castanha de caju
- Gratin de batata ao funghi
- Lasanha de legumes com queijo gorgonzola
- Lasanha vegetariana
- Panache de lentilha com abobrinha e confit de tomate
- Ratatouille de legumes com queijo branco
- Ravioli com carne seca e queijo coalho
- Rondelle de presunto e queijo



PRATOS PRINCIPAIS

- Galeto assado com funghi
- Filé de linguado grelhado com azeite de trufas negras
- Filé de linguado no vapor ao molho de iogurte
- Filé de salmão grelhado ao molho de alcaparras
- Filé de salmão grelhado com raiz forte
- Filé de salmão marinado no molho de ostra
- Escalopes de filé mignon grelhados ao molho de ervas de Provence
- Escalopes de filé mignon grelhados ao molho de gorgonzola
- Filé mignon grelhado aromatizado com tomilho
- Filé mignon grelhado com champignon
- Escalopes de filé mignon suíno grelhados ao molho de páprica
- Picanha braseada ao molho pesto
- Paleta de cordeiro assado ao molho de hortelã

SOBREMESAS

- Bombinha com recheio de creme e cobertura de chocolate
- Brownie de banana passa
- Charlotte de creme holandês com gotas de chocolate branco e maracujá
- Cheesecake de frutas vermelhas
- Duet de mousse de chocolate negro e branco com calda frutas vermelhas
- Mousse de chocolate com calda framboesa na taça
- Rocambole Floresta Negra
- Torta light de ricota e passas ao rum
- Torta mousse de iogurte com mel e pêra caramelizada
- Torta pâtisserie de morangos
- Torta Ópera com creme inglês de café
- Mousse de tangerina com calda cítrica e amêndoas
- Pudim de coco com caramelo de caju



BUFFET 3

ENTRADAS E SALADAS

- Endívias com shoyu e mel, gorgonzola e abacaxi grelhado
- Espelho de peixes defumados (haddock, salmão e truta)
- Folhas coloridas com aspargos brancos e presunto de Parma
- Fundo de alcachofra recheada com escarola e gratinada com catupiry
- Salada de bacalhau com brócolis e grão de bico
- Salada de frutos do mar e moyashi ao vinagrete
- Salada Lyonnaise
- Seleção de folhas verdes com shimeji marinados
- Strudel de escarola com mozzarella de búfala
- Endívias com salmão marinado salpicado com dill
- Folhas verdes com pato, queijo brie e pinholes
- Salada de alface frisée com pêra ao mascarpone e vinagrete de frutas vermelhas
- Salada de papaia, manga e camarões

ACOMPANHAMENTOS

- Agnolotti com recheio de ricota e zucchini
- Agnolotti verde com recheio de salmão defumado
- Cannelloni com recheio de frango desfiado e queijo
- Cannelloni com recheio de mussarela de búfala e tomate seco
- Cannelloni de quatro queijos
- Crêpe com recheio de frutos do mar
- Crêpe de ervas com recheio de espinafre
- Ravioli com camarões
- Ravioli com carne seca e abóbora
- Rondelle com peito de peru e queijo branco
- Rondelle com pepperoni e rúcula
- Rondelle com queijo e nozes
- Rondelle com ricota, espinafre e nozes



PRATOS PRINCIPAIS

- Filé de robalo assado ao molho de limão siciliano
- Filé de robalo assado na crosta de calabresa com azeitonas chilenas
- Medalhão de namorado grelhado com azeite de ervas
- Medalhão de peito de peru grelhado ao molho curry
- Filé mignon ao molho de gorgonzola, na crosta de pitache
- Filé mignon recheado com aspargos frescos e queijo camembert ao molho de bery
- Medalhão de filé mignon grelhado ao molho Malbec
- Beef Bourguignon
- Carré de vitelo assado ao molho de mango chutney
- Costeleta de cordeiro glaceada com molho de goiaba
- Camarões rosa ao molho de Champagne
- Camarão Bouillabaisse
- Codorna recheada com maçã verde e molho de shimeji

SOBREMESAS

- Bávaros de aniz ao creme com cobertura de cereja
- Carpaccio de abacaxi com calda de hortelã
- Charlotte de damasco com mousse de Nutella
- Mousse de marzipã com calda de chocolate servida na mini taça
- Strudel de maçã com chantilly
- Terrine de chocolate com morangos
- Semifreddo de cappuccino com donuts de açúcar e canela
- Panna cotta com molho de frutas vermelhas aromatizado com chá verde
- Soufflé de goiaba com calda de mascarpone
- Charlotte de chocolate branco recheado com creme de Nutella e mousse de cupuaçu
- Mousse de tangerina com calda cítrica e amêndoas
- Fondant de chocolate ao leite com coulis de coco e banana
- Terrine de três chocolates



BUFFET ALEMÃO

ENTRADAS E SALADAS

- Beef tartar temperado
- Coração de alcachofra com funcho e tomate cereja
- Espelho de peixes defumados (surubim, truta e salmão com raiz forte)
- Folhas coloridas com salmão marinado
- Folhas verdes com cogumelos selvagens e amêndoas
- Salada de alface americana com manga e kani-kama
- Salada de arenque com creme azedo, cebola e maçã verde
- Salada de batata com bacon torrado e pepino em conserva
- Salada de palmito com tomate seco e rúcula
- Salada de pepino com iogurte, coalhada e dill
- Salada Lyonnaise
- Salada mista com legumes crocantes (cenoura, rabanete, beterraba, repolho branco e champignon)
- Salada Waldorf
- Wurstsalat Bavaria

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz basmati e selvagem
- Batata rösti
- Batata sauté
- Chucrute
- Couve de Bruxelas com vagem ao bacon
- Espinafre com shitake
- Legumes salteados
- Nhoque alemão salteado com shimeji branco
- Panache de lentilha com bacon e tomate concassé
- Quiche de cebola e queijo emmental
- Repolho roxo
- Sopa de ervilha com bacon
- Spätzle na manteiga
- Strudel de repolho branco e maçã verde



PRATOS PRINCIPAIS

- Filé de linguado empanado ao molho rémoulade
- Filé de salmão grelhado ao molho dill
- Bife à rolê recheado com cebola, bacon e pepino em conserva
- Bolo de carne grelhado ao molho madeira com cebolas fritas
- Escalopes de filé mignon suíno grelhados ao molho de páprica
- Filé mignon ao molho de mostarda
- Fricadela bovina grelhada ao molho madeira e cebola caramelizada
- Gulasch de vitelo ao molho de páprica picante
- Joelho suíno assado ao molho de cerveja escura
- Kasseler grelhado ao molho de pimenta verde
- Lombo de porco assado ao molho de ameixa
- Seleção de salsichas grelhadas servidas na cama de chucrute
- Pato assado ao molho de cereja
- Ravioli alemão recheado com espinafre e carne bovina ao molho de champignon fresco
- Zürich Ragout - Finas tiras de filé mignon bovino e suíno ao molho de cogumelos



SOBREMESAS

- Cheesecake de frutas vermelhas
- Käsekuchen
- Knödel de semolina com calda de baunilha
- Linzer Torte
- Mousse de semolina com calda de framboesa
- Pudim de pão Kümmel
- Rocambole Floresta Negra
- Rote Grütze com calda de baunilha
- Strudel de maçã com chantilly
- Torta de pêssego com marzipã
- Torta Sacher
- Frutas laminadas



MOLHOS PARA MASSAS

- Molho béchamel
- Molho bolognese
- Molho de açafrão
- Molho de cogumelos
- Molho de espinafre
- Molho de gorgonzola
- Molho de tomate cremoso
- Molho pesto
- Molho pomodoro
- Molho quatro queijos

MOLHOS PARA SALADAS

- Molho balsâmico
- Molho de alcaparras
- Molho de ervas
- Molho de frutas vermelhas
- Molho de iogurte
- Molho de limão
- Molho de mostarda com mel
- Molho de raiz forte
- Molho de shoyu
- Molho dill

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