

---

---

# CONFRATERNIZAÇÃO

## COQUETEL SEGUIDO DE JANTAR



**Club Transatlântico**

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

# CONFRATERNIZAÇÃO

## COQUETEL SEGUIDO DE JANTAR

---

---

---

\*Festa de Confraternização - coquetel seguido de jantar

06 horas de duração / valores por pessoa

Coquetel - 01 hora de serviço

- Pacote I

04 canapés frios ..... R\$ 16,00

- Pacote II

04 canapés frios e 02 canapés quentes ..... R\$ 19,00

- Pacote III

04 canapés frios e 04 canapés quentes ..... R\$ 22,00



## CANAPÉS FRIOS

- Carpaccio de carne com mostarda e alcaparras servido na mini torrada
- Chips de banana da terra com guacamole
- Crostata de carpaccio com molho de alcaparras
- Mini bruschetta de rúcula com tomate seco
- Mini bruschetta tradicional
- Mini Caprese no cup
- Cuscus marroquino no cup
- Mini wraps veggie
- Mousse de gorgonzola com uva passa servido na torrada
- Roast beef com molho remoulade servido no mini pão preto
- Salmão marinado na torrada com raiz forte
- Wrap recheado com mousse de salmão e alcaparras

## CANAPÉS QUENTES

- Batata baby recheada com cream cheese e ervas
- Frango marinado no molho de ostra no espetinho
- Mini quiche de alho poró e queijo emmental
- Mini quiche de salmão com espinafre
- Mozzarella de búfala na crosta de ervas servida na torrada
- Penne à putanesca na mini taça Martini
- Polenta com carne seca crocante
- Queijo coalho grelhado no melaço
- Quesadilla com pico de gallo
- Robata de legumes com cream cheese temperado
- Vol-au-vent com pêra, gorgonzola e nozes
- Mini kafka com hotelã e dip de coalhada



# JANTAR EM FORMATO BUFFET ===== R\$53,00

(03 horas de serviço) Favor escolher 04 saladas/entradas + 03 molhos para saladas + 03 pratos principais + 03 acompanhamentos + 03 sobremesas

## 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



---

---

## PRATOS PRINCIPAIS

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



---

---

## 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 manjericão e tomate concassé
- Purê de inhame
- Purê de mandioquinha
- Tagliarini de ervas
- Vagem salteada com bacon e batatas

## 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 pêssego com marzipã
- Torta mousse de maracujá e chocolate
- Quindim de castanha de caju
- Tiramisù na taça
- Mini brownie com amêndoas
- Frutas laminadas
- Salada de frutas



---

---

## OPEN BAR

\*6h de duração – serviço misto  
01 ponto de bar para cada 100 pessoas

- I- R\$ 32,00

Água com e sem gás  
Refrigerantes normal e zero  
Suco de frutas  
Cerveja

- II- R\$ 41,00

Água com e sem gás  
Refrigerantes normal e zero  
Suco de frutas  
Cerveja  
Vinho branco e tinto standard (argentino)

- III- R\$ 45,00

Água com e sem gás  
Refrigerantes normal e zero  
Suco de frutas  
Cerveja  
Vinho branco e tinto premium (chileno)

- IV- R\$ 54,00

Água com e sem gás  
Refrigerantes normal e zero  
Suco de frutas  
Cerveja  
Vinho branco e tinto premium (chileno)  
Prosecco



---

---

## OPEN BAR

\*Itens Adicionais (acrescentar aos pacotes – valores por pessoa)

- Estação de Caipirinhas (cachaça, vodka, sakê e 03 tipos de frutas) ..... R\$ 12,00
- Whisky 8 anos ..... R\$ 12,00
- Whisky 12 anos ..... R\$ 16,00
- Coquetéis premium (Margarita, Gin Tônica, Long Island, Manhattan, Bloody Mary ou Cosmopolitan) ..... R\$ 14,00
- Champagne Mœt Chandon ..... R\$ 58,00

obs.: Preços sujeitos a alterações sem aviso prévio.





**Club Transatlântico**

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

[www.clubtransatlantico.com.br](http://www.clubtransatlantico.com.br)

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