

# COQUETEL



**Club Transatlântico**

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

# COQUETEL 1

---

---

Valor por hora e por pessoa

Escolha 04 canapés frios e 04 canapés quentes

## 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
- Cuscuz marroquino no cup
- Mini wraps veggie
- Mousse de gorgonzola com uva passa servida na torrada
- Roast beef com molho rémoulade 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 ao molho de ostra no espetinho
- Mini quiche de alho poró e 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



# COQUETEL 2

---

---

Valor por hora e por pessoa

Escolha 04 canapés frios e 04 canapés quentes

## CANAPÉS FRIOS

- Ball de melão com presunto de Parma
- Blinis com creme azedo e ovas de salmão
- Bombom de queijo de cabra com doce de figo
- Emmental, framboesa e palmito servidos no brioche
- Patê de camembert e nozes com geléia de frutas vermelhas na crostata
- Patê de fígado de ave servido na torrada com geléia de murinho selvagem
- Queijo de cabra com geléia de pimenta
- Queijo de cabra na crosta de amêndoas
- Salmão marinado com cream cheese no chip de mandioca
- Surubim defumado na torrada com raiz forte e dill
- Tartar de salmão com crème fraîche sobre brioche
- Terrine de queijo brie com damasco e gergelim na torrada

## CANAPÉS QUENTES

- Brochete de frutos do mar ao molho de ostra
- Creme de aspargos verdes com espuma de queijo
- Creme de funghi com croûtons
- Escondidinho de carne seca no ramekin
- Espetinho de filé mignon grelhado e dip de alcachofra
- Mini bruschetta de shitake gratinada
- Mini torrada de kummel com cogumelos
- Rolinhos vietnamitas com siri e legumes
- Shimeji puxado no shoyu e açúcar mascavo sobre provolone defumado
- Soufflê de roquefort servido no ramekin
- Mini risotto de açafraão
- Mix de salsichas no espeto com mostarda Dijon



# COQUETEL 3

---

---

Valor por hora e por pessoa

Escolha 04 canapés frios e 04 canapés quentes

## CANAPÉS FRIOS

- Beef tartar temperado servido na torrada de pão preto
- Bombom de queijo de cabra, recheado de kiwi e coberto com pistache
- Camarão na crosta de gergelim ao molho teriyaki
- Cone de presunto de Parma com gorgonzola servido no mini garfo
- Coquetel de camarões com tamarindo e abacate servido na mini taça
- Mini figo, gorgonzola e pastrami no espeto
- Lascas de parmesão com compota de damasco na colher
- Mini terrine de aspargos sobre torrada
- Polvo ao vinagrete servido na tacinha
- Salmão defumado com creme azedo e dill
- Stick de pêra com presunto de Parma
- Tartar de atum com crème fraîche sobre brioche

## CANAPÉS QUENTES

- Bobó de camarão servido no consomê levemente gratinado
- Brochete de filé de cordeiro grelhado com dip de hortelã
- Camembert empanado com geléia de frutas vermelhas
- Creme de cogumelos com fio de azeite trufado
- Crocante de milho com brandade de bacalhau
- Cubos de javali na redução de vinho do Porto no consomê
- Escondidinho de camarão no ramekin
- Mini tapioca com ragú de pato e queijo emmental
- Rizasalt de wasabi com salmão pochê
- Stick de mignon marinado no molho de ostra
- Tempura de camarão rosa com dip de shoyu
- Vieiras salteadas com cogumelos selvagens na torrada de linhaça



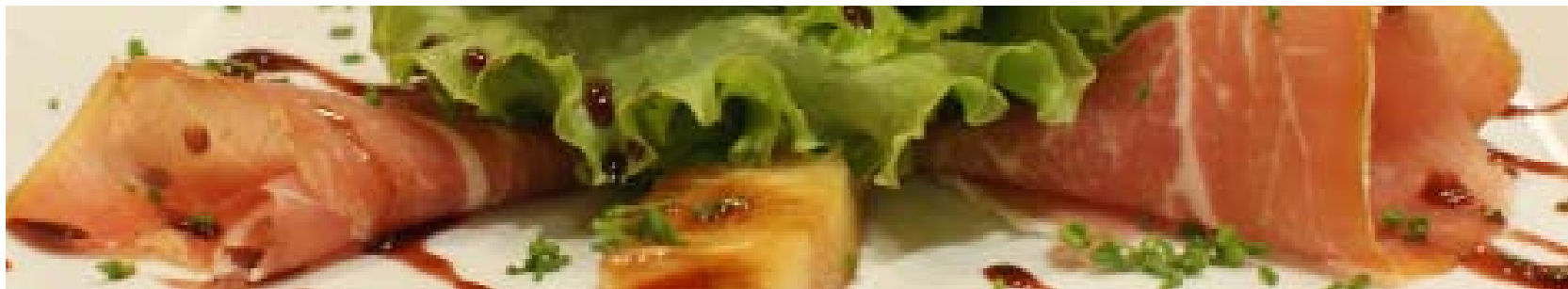
# COQUETEL DO CHEF --- --- ---

Valor por hora e por pessoa

04 canapés frios e 04 canapés quentes à escolha do Chef

## OBSERVAÇÕES

- A partir da segunda hora, 50% adicional por hora e por pessoa
- Na opção II, podem ser escolhidos itens da opção I, na opção III, podem ser escolhidos



# BEBIDAS PARA COQUETEL

Valor por pessoa referente a primeira hora

## PACOTE 1

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

## PACOTE 2

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

## PACOTE 3

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

## PACOTE 4

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

## PACOTE 5

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



# BEBIDAS

---

---

## ADICIONAIS

Acrescentar aos pacotes – valores por pessoa referentes à primeira hora

- Estação de Caipirinhas (cachaça, vodka, sakê e 03 tipos de frutas da estação)
- Whisky 8 anos
- Whisky 12 anos
- Coquetéis premium (Margarita, Gin Tônica, Long Island, Manhattan, Bloody Mary ou Cosmopolitan)
- Champagne Möet Chandon

## OBSERVAÇÕES

- Para a segunda hora de serviço será cobrado 50% do valor da primeira
- Para a terceira hora será cobrado 35%
- Para a quarta hora será cobrado 15%





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