



Banquetes

by Bourbon Gastronomia

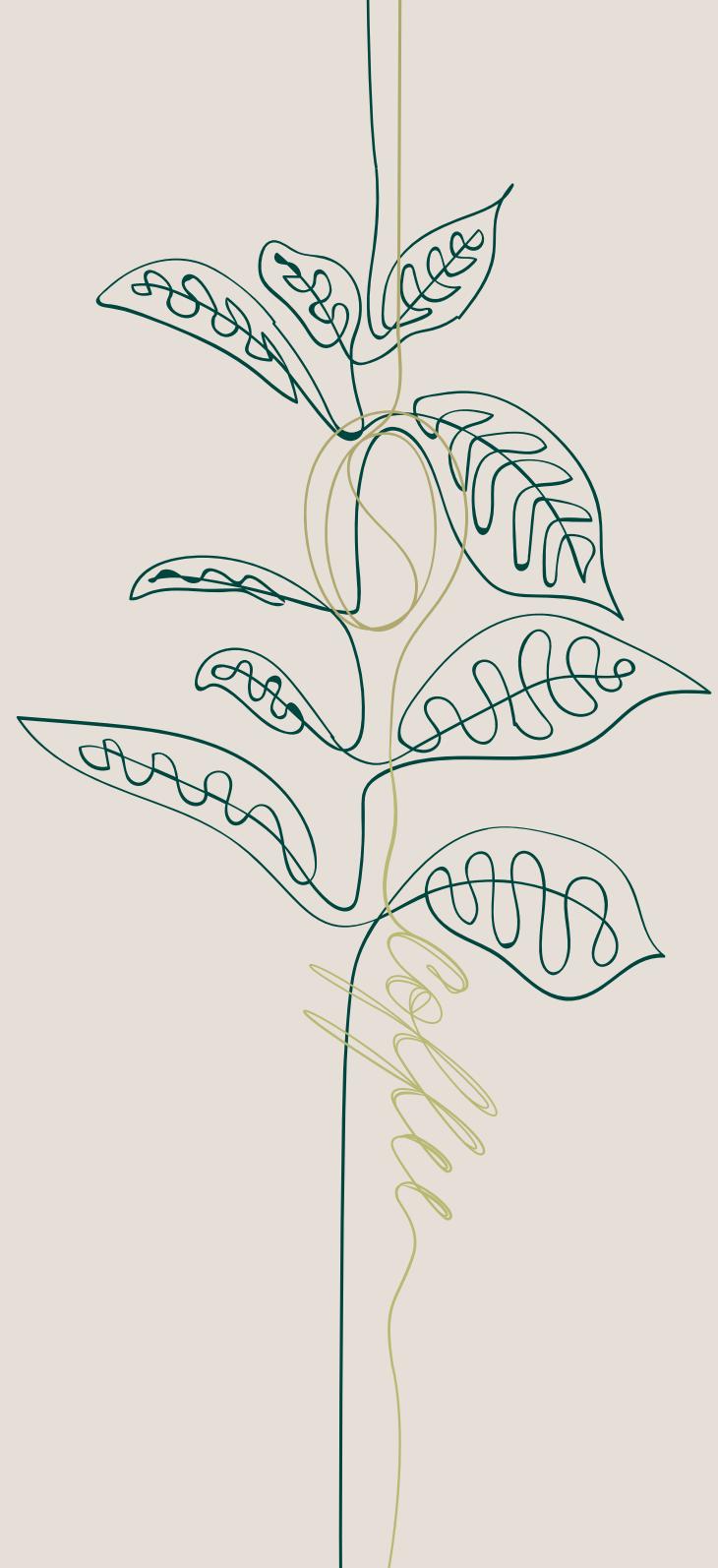
Índice

- [Coffee Breaks ➤](#)
- [Buffets Tradicionais ➤](#)
- [Buffets Temáticos ➤](#)
- [Empratados ➤](#)
- [Coquetéis ➤](#)
- [Charcutaria Bourbon ➤](#)
- [Bebidas ➤](#)
- [História da Água Y ➤](#)



01

Seleção Sublime Coffee Breaks



Observações

ⓘ Mínimo: 20 pessoas.



Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

⌚ Duração máxima de 30 minutos de serviço de alimentação.
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)



(v) Vegetariano (g) Sem glúten (n) Contém Nozes ou Castanhas (lf) Sem Lactose (vg) Vegano

✖ Valores apresentados não incluem bebidas.

Coffee breaks

Coffee Essência

Café, Leite Quente e Seleção de Chás

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

(somente para coffee break no período da manhã)

Mini Quiche de Alho-Poró

Mini Muffin

Cubos de Abacaxi com Hortelã no Palito

Substituição do pão de queijo no período da tarde

Mini Chipa de Queijo Meia Cura

Valor: R\$ 45

Seleção Sabores em Cena

Café, Leite Quente e Seleção de Chás

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

Mini Muffin

Petit Four

Mini Salada de Frutas

Substituições para o período da tarde

Mini Chipa de Queijo Meia Cura

Mini Croissant Recheado

Valor: R\$ 52

Coffee breaks

Coleção Lifestyle - Manhã

Opção Manhã - (segunda-feira, quinta-feira e domingo)

Café, Leite Quente e
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de
Frutas

Mini Pão de Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Croissant au Chocolat

Cubos de Melancia no
Palito com Raspas de
Limão

Petit Four

Valor: R\$ 59

Coleção Lifestyle - Tarde

Opção Tarde - (segunda-feira, quinta-feira e domingo)

Café, Leite Quente e
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de
Frutas

Pão de Batata com
Requeijão

Pão Australiano, Salame
Italiano, Queijo
Provolone, Rúcula e Patê
de Cream Cheese com
Balsâmico, Mel e Azeite
de Oliva

Mini Muffin de Banana
com Cereais

Cookies de Granola com
Uvas Passas

Cubos de Abacaxi com
Hortelã no Palito

Petit Four

Valor: R\$ 59

Coleção Essencial - Manhã

Opção Manhã - (terça-feira e sexta-feira)

Café, Leite Quente e
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de
Frutas

Mini Pão de Queijo

Mini Pão de Batata com
Frango e Requeijão

Mini Muffin de Milho
Cremoso com
Goiabada

Croissant au Chocolate

Cubos de Abacaxi com
Hortelã no Palito

Petit Four

Valor: R\$ 65

Coleção Essencial - Tarde

Opção Tarde - (terça-feira e sexta-feira)

Café, Leite Quente e
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de
Frutas

Folhado de Frango
Caipira

Pão Branco e Integral
com Mortadela

Defumada, Ricota com
Pistache, Azeite de Oliva
& Tomilho Fresco e Geleia
de Tomate

Mini Carrot Cake com
Nozes & Frosting de
Cream Cheese

Cookies de Chocolate
com Castanha Brasileira

Cubos de Melancia no
Palito com Raspas de
Limão

Petit Four

Valor: R\$ 65

Coffee breaks

Coleção Experience - Manhã

Opção Manhã - (quarta-feira e sábado)

Café, Leite Quente e
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de
Frutas

Mini Pão de Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Croissant au Chocolate
Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R\$ 75

Coleção Experience - Tarde

Opção Tarde - (quarta-feira e sábado)

Café, Leite Quente e
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de
Frutas

Croissant de Presunto &
Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Cookies de Chocolate
Branco com Goiabada

Mini Salada de Frutas
Petit Four

Valor: R\$ 75

Essência Leve

Estação de Sucos Naturais

Energizante – Suco de Beterraba, Laranja e Gengibre

Vibrante – Suco de Manga, Abacaxi e Hortelã

Antioxidante – Suco Vermelho de Frutas Roxas e Chia

Sabores Naturais

Texturas e aromas cuidadosamente selecionados para uma pausa nutritiva e revigorante.

Estação de Finger Food Funcional

Mini Muffin de Aveia, Mel, Canela, Mirtilos e Zestes de Laranja

Mini Finger Sandwich

Pudim de Chia com Leite de Coco e Frutas

Vermelhas

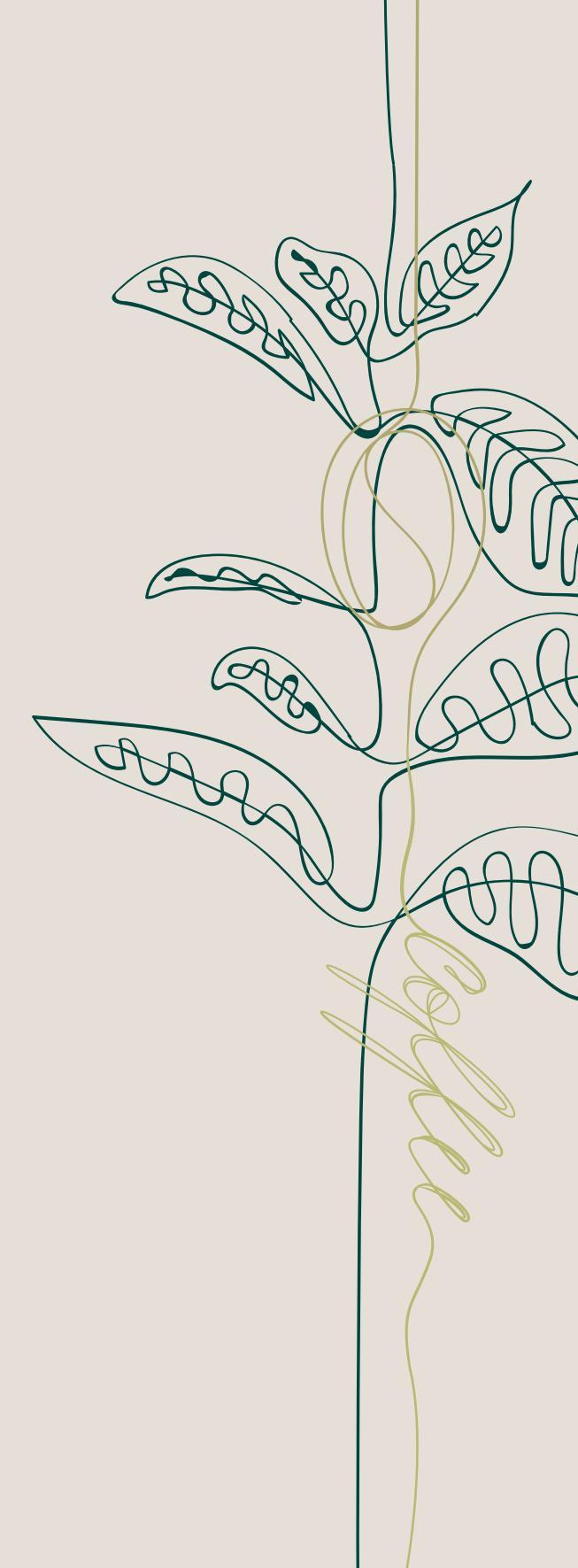
Estação de Cremes de Frutas Brasileiras

Força do Norte – Açaí, Banana, Iogurte Grego, Creme de Leite e Granola

Brilho da Terra – Mamão Formosa, Leite de Coco, Mel, Frutas Secas e Granola

Café, Leite de Amêndoas e Seleção de Chás

Valor: R\$ 95



Coffee Personalize (Serviço de Sala)

Doces

Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau

Pequena (20 unidades) | R\$ 140

Média (40 unidades) | R\$ 280

Grande (60 unidades) | R\$ 420

Mini Croissants

Pequena (20 unidades) | R\$ 110

Média (40 unidades) | R\$ 200

Grande (60 unidades) | R\$ 300

Tartelette Limão | Maracujá

Pequena (20 unidades) | R\$ 156

Média (40 unidades) | R\$ 244

Grande (60 unidades) | R\$ 308

Financier Chocolate | Frutas Vermelhas

Pequena (20 unidades) | R\$ 156

Média (40 unidades) | R\$ 244

Grande (60 unidades) | R\$ 308

Petit Profiteroles Creme de Confeiteiro | Chocolate ao Leite

Pequena (20 unidades) | R\$ 156

Média (40 unidades) | R\$ 244

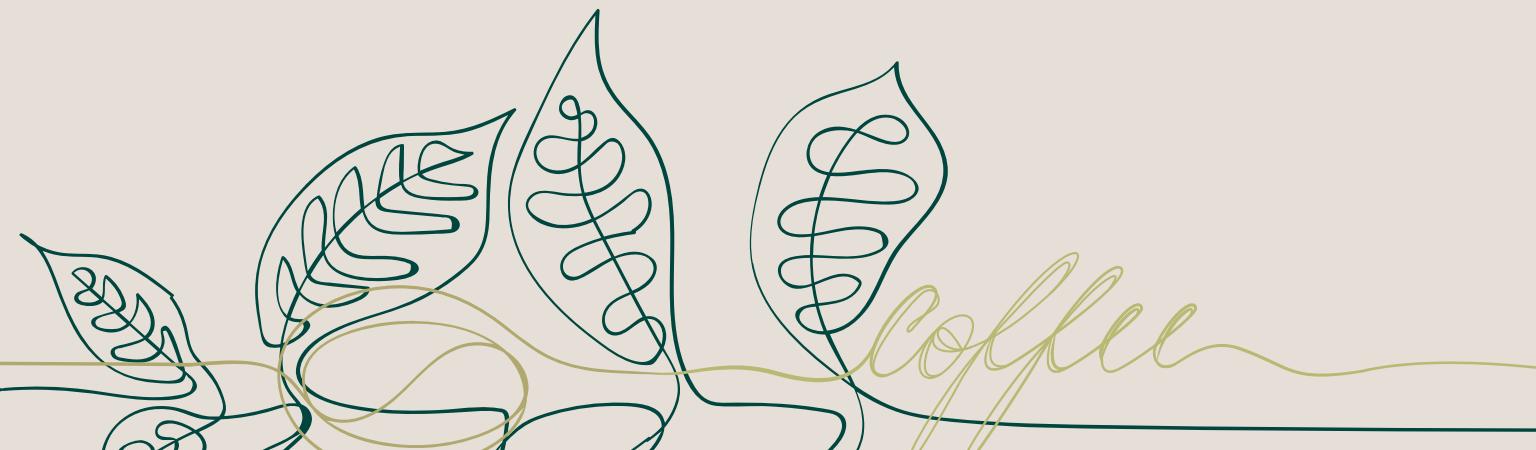
Grande (60 unidades) | R\$ 308

Mini Brownies

Pequena (20 unidades) | R\$ 120

Média (40 unidades) | R\$ 240

Grande (60 unidades) | R\$ 360



Coffee Personalize (Serviço de Sala)

Doces

Bourbon Mini Cakes Chocolate | Cenoura

- Pequena (20 unidades) | R\$ 120
Média (40 unidades) | R\$ 240
Grande (60 unidades) | R\$ 360

Frutas Fatiadas

- Pequena (aprox. 1kg) | R\$ 75
Média (aprox. 2kg) | R\$ 140
Grande (aprox. 3kg) | R\$ 195

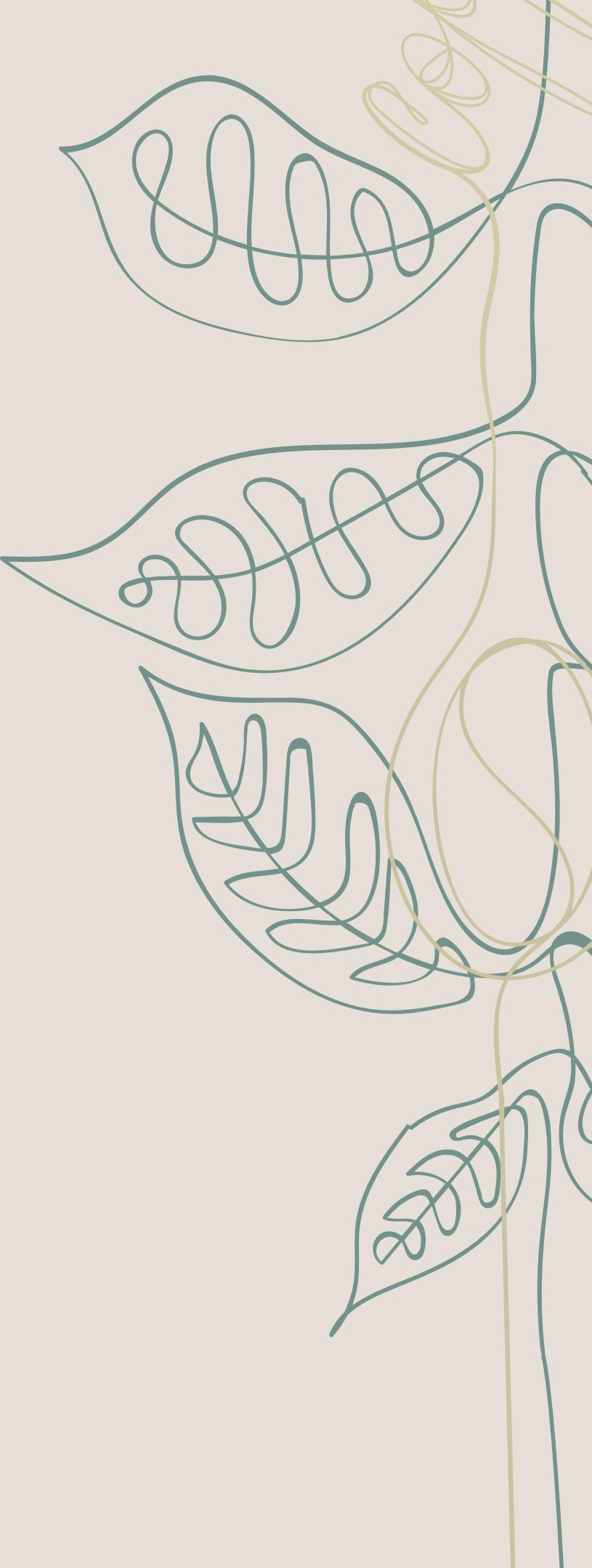
Salgados Quentes

Pão de Queijo ou Mini Coxinha

- Pequena (20 unidades) | R\$ 60
Média (40 unidades) | R\$ 99
Grande (60 unidades) | R\$ 121

Folhado Salgado de Presunto e Queijo

- Pequena (20 unidades) | R\$ 78
Média (40 unidades) | R\$ 122
Grande (60 unidades) | R\$ 154



Sanduíches

Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca

Copa Lombo, Queijo Mozzarella e Patê de Azeitonas com Toque de Mostarda e Limão Siciliano

Presunto, Queijo Gouda, Tomate Fresco e Patê de Manjericão Fresco (v)

Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjericão com Nozes (n)

Tradicional BLT – Bacon Defumado, Alface, Tomate Fresco e Maionese (lf)

Pequena (20 unidades) | R\$ 150

Média (40 unidades) | R\$ 270

Grande (60 unidades) | R\$ 384

Opções Restrições Alimentares

Restrições Alimentares | Salgados

Clique aqui e escolha os opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose

Restrições Alimentares | Doces

Clique aqui e escolha os opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose

Restrições Alimentares | Frutas

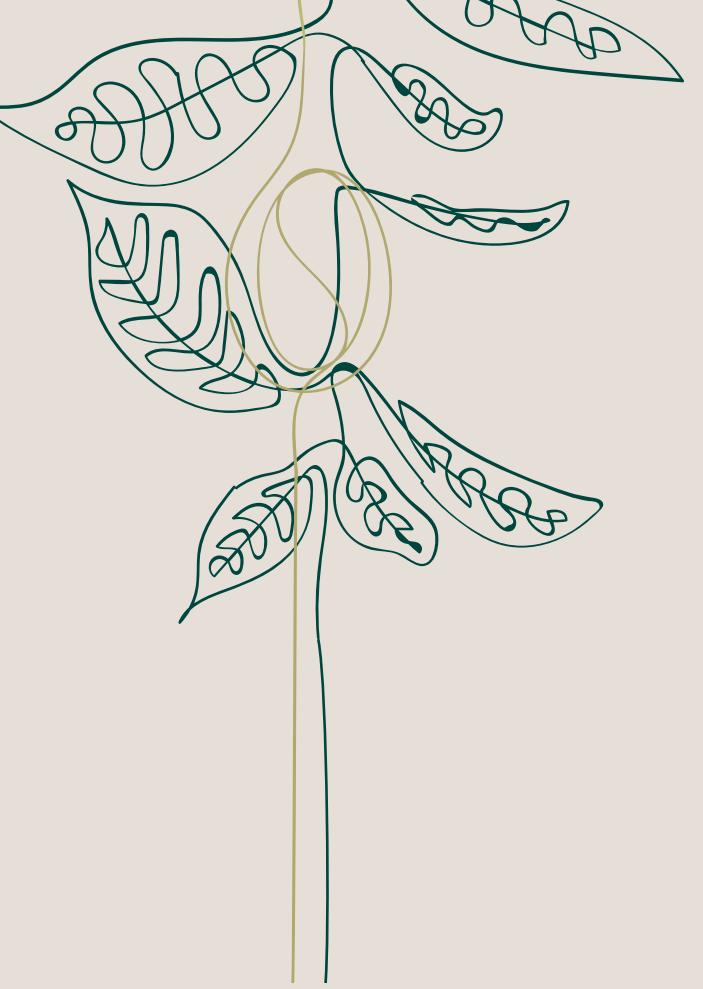
Clique aqui e escolha os opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose



02

Seleção Sublime Tradicionais



Observações

- ⓘ Mínimo: 20 pessoas.
- ⓘ Duração de 2 horas de serviço de alimentação.
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)
- ⓘ Todos os preços estão em reais e não incluem taxas.
- ⓘ Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade
- ⓘ (v) Vegetariano (g) Sem glúten (n) Contém Nozes ou Castanhas (lf) Lactose-free (vg) Vegano
- ✗ Valores apresentados não incluem bebidas.
Observação: Exceto o Sabor Bourbon Escolha do Chefe optado por NÃO exclusividade, é incluso água e refrigerante e sem número mínimo de pessoas.

Tradicionais

Sabor Bourbon Escolha do Chef

Entradas Essências

- 2 Opções de Pães
- Seleção de Folhas Verdes
- 4 Tipos de Saladas
- 2 Tipos de Entrada
- 2 Antepastos, Conservas & Patês
- 2 Queijos & 2 Charcutarias
- Azeites, Acetos e Molhos

Principais Quentes

- 2 Opções de Arroz (branco, integral, composto)
- 1 Opção de Legumes
- 1 Preparação de Batata
- 1 Opção de Carne Bovina
- 2 Opções entre peixe, frango ou suíno
- 1 Opção de Massa & 2 Molhos

Sobremesas

- 4 Opções de Sobremesas
 - 3 Opções de Frutas Frescas
- Valor:* R\$ 169

*Observação: Para Exclusividade é incluído taxa de transferência e bebidas à parte.

Tradicionais

Coleção de Sabores Escolha do Cliente

Entradas Essências

Pães: Focaccia | Pão de Fermentação Natural com Grãos

Saladas Frescas: Seleção de Verdes e 4 Saladas Frescas

Molhos: Oliva, Balsâmico e Mel | Mostarda Francês | Yogurt Cítrico

Condimentos: Parmesão | Bacon | Croutons | Azeite de Oliva | Vinagre Balsâmico | Vinagre de Vinho Branco e Tinto | Pimenta da Casa

Antepastos, Conservas & Patês

3 opções de Antepastos, Conservas e Patês

Queijos & Charcutaria

2 Queijos

2 Charcutarias

Entradas

2 Opções de Entradas

Sopa (Servida com Croutons)

1 Opção de Sopa

Principais Quentes

2 Opções de Pratos Principais

3 Acompanhamentos

1 Massa Curta

1 Massa Recheada

Tradicionais

Coleção de Sabores Escolha do Cliente

Sobremesas

3 Opções de Sobremesa

1 Opção Diet

3 Opções de Frutas Frescas



Selecione as preparações culinárias de acordo com o perfil dos seus convidados.

Cada opção foi cuidadosamente elaborada pelos nossos chefs, utilizando ingredientes frescos e de alta qualidade. Essa seleção oferece a oportunidade de diversificar os cardápios, tornando cada refeição única e proporcionando uma experiência gastronômica memorável, especialmente em eventos de longa duração.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: R\$ 179

Estação Bourbon Escolha do Cliente

Entradas Essências

Pães: Focaccia | Pão de Fermentação Natural com Grãos

Saladas Frescas: Seleção de Verdes e 6 Saladas Frescas

Molhos: Oliva, Balsâmico e Mel | Mostarda Francês | Yogurt Cítrico

Condimentos: Parmesão | Bacon | Croutons | Azeite de Oliva | Vinagre Balsâmico | Vinagre de Vinho Branco e Tinto | Pimenta da Casa

Antepastos, Conservas & Patês

4 opções de Antepastos, Conservas e Patês

Queijos & Charcutaria

3 Queijos

3 Charcutarias

Entradas

3 Opções de Entradas

Sopa (Servida com Croutons)

2 Opções de Sopa

Principais Quentes

3 Opções de Pratos Principais

4 Acompanhamentos

1 Massa Curta

1 Massa Recheada



Tradicionais

Estação Bourbon Escolha do Cliente

Sobremesas

4 Opções de Sobremesa

1 Opção Diet

4 Opções de Frutas
Frescas



Selecione as preparações culinárias de acordo com o perfil dos seus convidados.

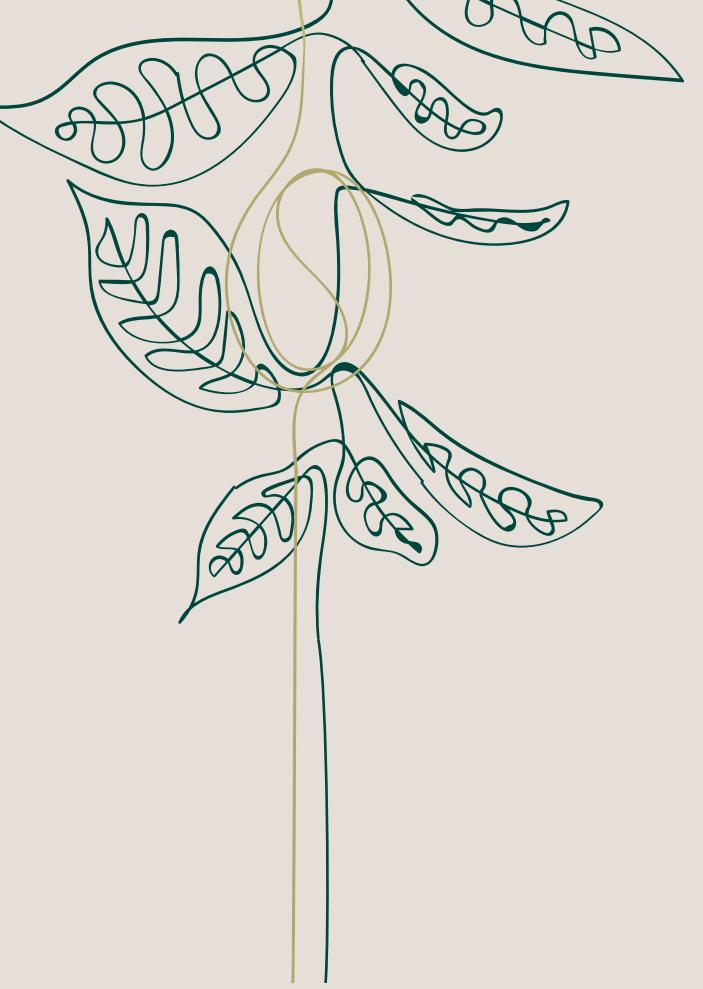
Cada opção foi cuidadosamente elaborada pelos nossos chefs, utilizando ingredientes frescos e de alta qualidade. Essa seleção oferece a oportunidade de diversificar os cardápios, tornando cada refeição única e proporcionando uma experiência gastronômica memorável, especialmente em eventos de longa duração.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: R\$ 219

03

Seleção Sublime Temáticos



Observações

-  Valores apresentados não incluem bebidas.
-  Duração de 2 horas de serviço de alimentação.
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional).
-  Todos os preços estão em reais e não incluem taxas.
-  Mínimo: 50 pessoas.
-  Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade.
-  Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis

• Petiscaria Bourbon

Uma viagem pelos sabores autênticos dos botecos brasileiros, onde cada petisco é um convite ao prazer de compartilhar. Nossa seleção traz clássicos irresistíveis, de croquetes e torresminhos crocantes a escondidinhos cremosos e sanduíches de pernil, sempre servidos com aquele toque especial.



Entradas Essências

- Cesta de Pães e Torradas
- Mix de Azeitonas Temperadas
- Salame Italiano e Mortadela
- Queijo em Cubinhos
- Salada de Folhas da Horta
- Clássicos em Conserva

Petiscaria Quente

- Caldinho de Feijão
- Caldinho Verde
- Torresmo Crocante
- Mini Coxinha
- Mandioca Frita
- Pastéis Mistos
- Bolinho de Bacalhau

Petiscaria Quente

- Frango à Passarinho
- Dadinho de Tapioca e Geleia de Pimenta
- Mini Sanduíche de Pernil
- Croquete de Costela

Sobremesas Brasileiras

Bolo de Rolo

Mousse de Chocolate Meio Amargo

Folhado de Banana com Canela

Pudim de Leite

Abacaxi Caramelizado com Canela

Salada de Frutas

O Samba Não Pode Parar (à parte | R\$45)

Escondidinho de Carne Seca

Farofa Bourbon

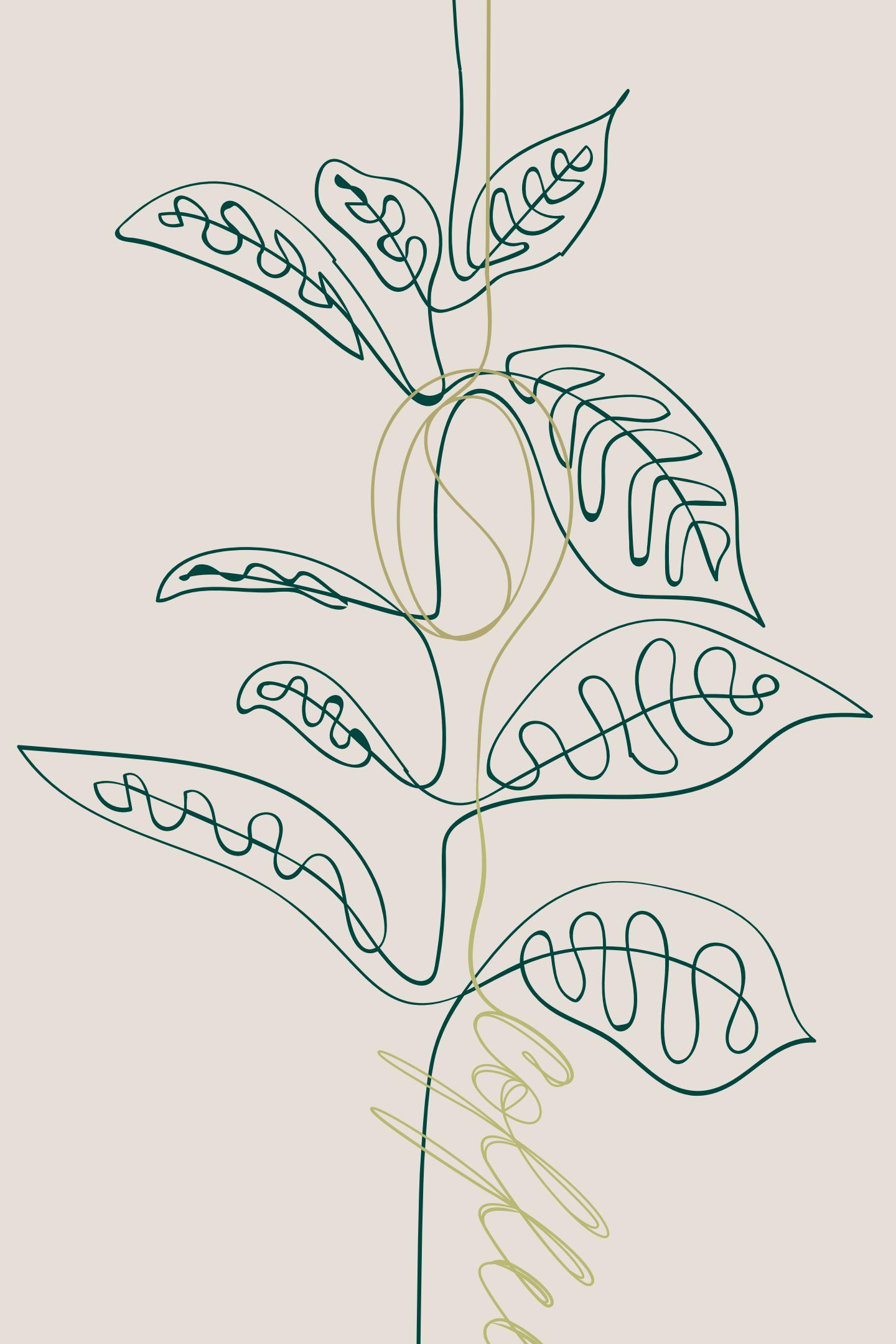
Arroz de Boteco

Valor: R\$ 199



• Três Fronteiras

Uma experiência gastronômica autêntica que une Brasil, Argentina e Paraguai em um banquete de sabores marcantes, tradições enraizadas e história compartilhada. Nossa seleção reúne receitas emblemáticas das três nações, combinando ingredientes icônicos, preparações artesanais e técnicas transmitidas ao longo das gerações, refletindo a riqueza cultural e a paixão pela boa comida dessa região única.



Entradas Essências

- Cesta de Pães
- Queijos & Charcutaria
- Salada de Folhas Verdes
- Salada de Pupunha Assada
- Salada de Abacaxi Grelhado
- Vitello Tonnato
- Salada Criolla
- Salada de Batata Doce
- Maionese de Legumes
- Abóbora Grelhada

Buffet - Proteínas

- Costela Angus Assada
- Ballotine de Frango
- Surubim na Brasa
- Locro Criollo Argentino

Buffet - Assados

- Linguiça Toscana
- Abacaxi com Canela
- Batata Doce
- Abóbora Cabotiá
- Batata Asterix

Molhos

- Chimichurri Tradicional com Azeitonas | BBQ de Goiaba Defumada | Molho Campanha | Geleia de Pimenta



Buffet - Complementar

- Arroz Kesu
- Chipa Guazu
- Ravioli de Queijo
- Penne Criollo com Ragù de Chorizo Argentino
- Farofa Bourbon
- Arroz Branco

Buffet - Sobremesas

- Mini Pavê de Chocolate
- Tartelette de Frutas com Mel de Cana
- Alfajor
- Pudim de Leite
- Arroz con Leche
- Mazamorra de Milho
- Cheesecake de Queijo Fresco
- Frutas Fatiadas da Estação

Valor: R\$ 235



• Sabores do Brasil

Do Churrasco à Vanguarda

Uma homenagem à riqueza da gastronomia brasileira, onde tradição e criatividade se encontram. De pães e queijos artesanais a carnes grelhadas no carvão, nosso buffet celebra ingredientes nativos e preparações emblemáticas de norte a sul. Os acompanhamentos trazem sabores autênticos, enquanto as sobremesas exploram doces típicos com um toque contemporâneo. Uma experiência que traduz a essência vibrante da nossa culinária.



Entradas Essências

Pães Artesanais e
Fermentação Natural
Seleção de Folhas Verdes
Queijos Sabores do Brasil

Molhos Contemporâneos

Iogurte Natural | Molho de
Laranja Bahia | Vinagrete de
Caju

Crudités Tropicais

Chips de Batata-Doce | Chips
de Mandioca
Jiló Laminado e Grelhado com
Mel de Engenho

Saladas

Salada de Abobrinha
Salada de Arroz Vermelho
Pupunha e Camarão
Salada de Chuchu
Salada de Mandioquinha



Carnes Grelhadas

Fraldinha no Sal Grosso

Maminha no Sal de Tomilho
e Alecrim

Costelinha Suína ao Mel e
Mostarda

Linguiça Toscana

Acompanhamentos - Carnes

Molho Roti

Chimichurri Tradicional com
Azeitonas

Farofa Bourbon

Mandioca Crocante com
Maionese de Limão



Buffet - Proteínas

Bariga de Porco Pururuca
Frango ao Molho de Açafrão
Moqueca de Peixe

Buffet - Complementar

Arroz Biro-Biro
Vegetais Grelhados
Gnocchi de Mandioquinha
Couve Refogada
Arroz Branco & Feijão Tropeiro



Sobremesas Brasileiras

Charlotte de Chocolate 70%

Pudim de Leite

Cocada Cremosa de Maracujá

Ambrosia com Redução de Laranja

Seleção de Frutas Fatiadas

Sobremesa Diet — OI Sugestão do Chef



Valor: R\$ 229

Adicionais de carnes nobres grelhadas no carvão | valor por pessoa

Picanha Red Angus
R\$ 50

Assado de Tira
R\$ 65

Bife Ancho e Chorizo
R\$ 75

• FEIJOADA

A nossa tradicionalíssima feijoada é um convite para saborear a alma do Brasil. Com a riqueza de carnes e caldos, acompanhada de uma seleção de petiscos típicos e saladas frescas, ela celebra a gastronomia nacional em grande estilo. O sabor único da feijoada, com seus toques especiais e acompanhamentos vibrantes, oferece uma experiência inesquecível.



Entradas Essências

- Mix de Folhas Brasileiras
- Salada de Jiló Agridoce
- Palmito Pupunha Assado
- Salada de Repolho Roxo
- Cenouras Grelhadas com Redução de Tucupi
- Beterraba Assada com Gorgonzola
- Salada de Mandioca
- Abóbora Assada com Melado de Cana
- Berinjela e Abobrinha Defumada
- Salada de Banana da Terra
- Cuscuz Nordestino com Legumes

Molhos

- Molho de Limão Cravo e Pimenta Dedo de Moça
- Vinagrete de Açaí com Melado de Cana
- Azeite de Urucum com Alho
- Molho de Tamarindo e Mostarda de Rapadura

Feijoada

- Carne-seca | Língua | Costelinha de Porco | Lombo de Porco | Linguiça Calabresa Defumada | Linguiça Paio | Rabo | Orelha | Pé | Feijão Preto
- Costelinha Assada | Supremo de Frango Grelhado | Banana Frita | Mandioca Frita | Arroz Branco | Farofa Bourbon | Couve Refogada com Alho Crocante
- Caldinho de feijão | Salsinha | Tomate | Pimenta da Casa e Torresmo

Buffet - Sobremesas Brasileiras

- Seleção de Frutas Fatiadas
- Cocadas de Corte
- Torta Romeu e Julieta
- Quindim
- Pudim de Leite
- Brigadeiro

Estação de Petiscos (à parte | R\$ 40)

- Acarajé | Vatapá | Molho de Camarão
- Mini Pastéis de Queijo | Linguiça Acebolada

Valor: R\$ 199

- **Temperos e Sabores**

Serviço que combina elementos de um jantar com uma abordagem mais informal e leve. Servimos pratos em porções menores, finger foods e pequenos pratos sofisticados, permitindo que os convidados comam em pé enquanto socializam.



Entradas Essências

- Cesta de Pães
- Patês - Atum e Tomates secos
- Mini Salada de Folhas Verdes
- Tabule Refrescante de Trigo
- Insalata Caprese
- Roast Beef com Molho de Alcaparras

Massas e Risottos

- Risotto de Cogumelos Frescos e Parmesão
- Nhoque de Batata com Fondua de Gorgonzola e Nozes

Opções Quentes

- Gratinado de Frango Cremoso com Crosta de Parmesão & Panko
- Boeuf Bourguignon com Cerveja Stout e Cebola Caramelizada
- Mousseline de Mandioquinha
- Arroz de Brócolis com Azeite de Ervas e Raspas de Limão Siciliano



Sobremesas

Tartelette de Limão Siciliano
com Merengue Tostado

Pudim de Leite

Brigadeiro de Colher

3 Opções de Frutas Frescas

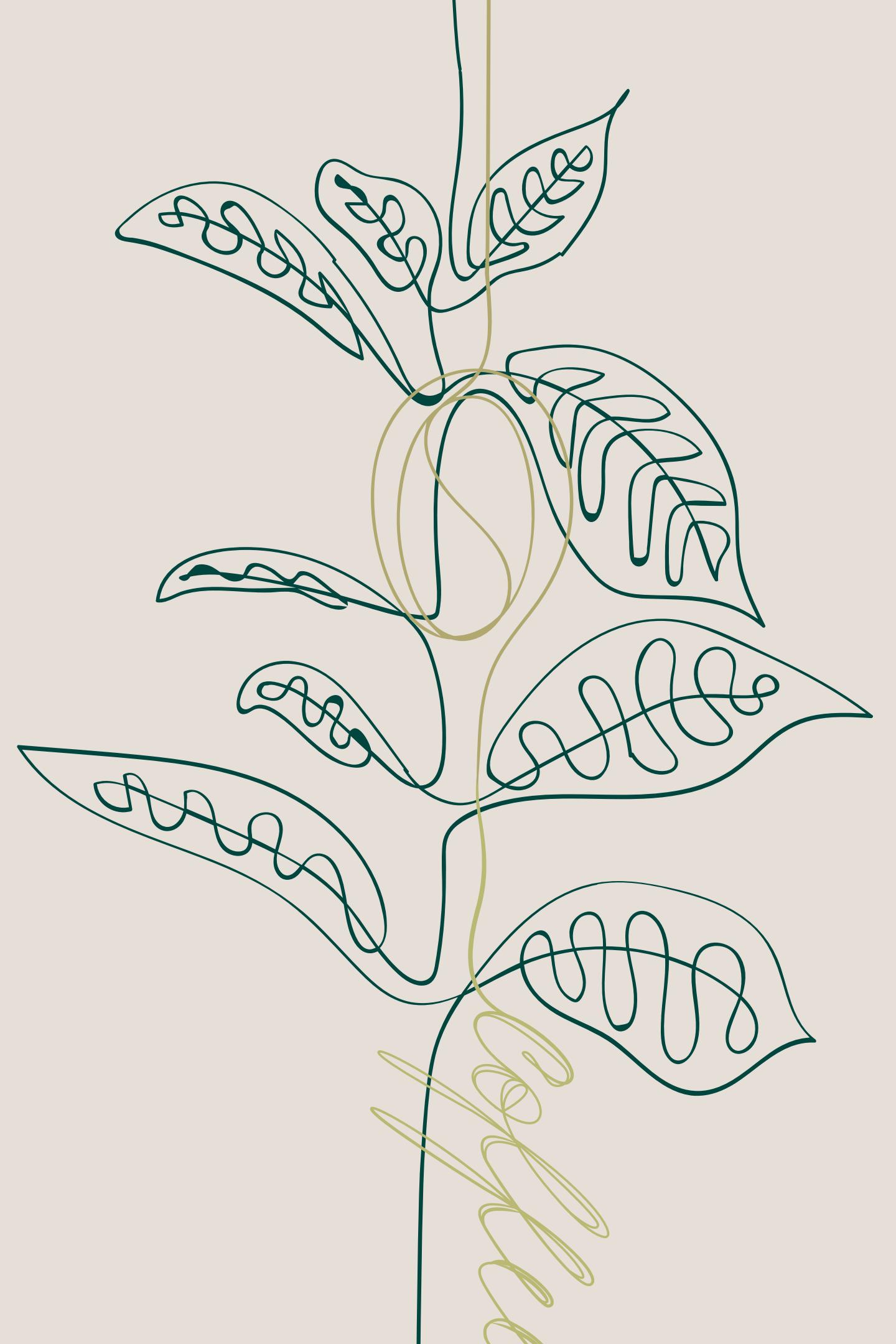
Valor: R\$ 194



Temático

- Estação Social

Serviço que combina elementos de um jantar com uma abordagem mais informal e leve. Servimos pratos em porções menores, finger foods e pequenos pratos sofisticados, permitindo que os convidados comam em pé enquanto socializam.



Entradas Essências BOWLS

Salada de Folhas Verdes

Salada Caprese

Dadinho de Tapioca com
Geleia de Pimenta

Penne Criollo com Ragù de
"Chorizo Argentino"

Estação de Costela Assada

Costela Premium Assada

Mini Pão Francês

Chimichurri Tradicional

Molho barbecue de Goiaba
Defumada

Molho Campanha / "Vinagrete"

Geleia de Pimenta da Casa

Sobremesas

Tartelette de Limão Siciliano
com Merengue Tostado

Pudim de Leite

Brigadeiro de Colher

3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 194

- **Gran Távola Italiana**

Sabores Autênticos da Itália by Vezzoso Cucina

Uma celebração da autêntica cozinha italiana, onde tradição e sabor se encontram em cada detalhe. Nossa seleção traz clássicos preparados com ingredientes genuínos, desde antipasti artesanais e massas frescas até risottos cremosos e assados lentos.



Antipasti & Entrada

Os Clássicos da Tradição

- Pães Rústicos de Figos Secos
- Focaccia com Azeitonas Pretas & Tomatinhos Crostini
- Sardella Calabrese
- Caponata Siciliana
- Carpaccio di Manzo alla Cipriani
- Mozzarella in Carrozza
- Vitello alla Piemontese

Insalate e Contoni

Frescor Italiano

- Insalata Caprese
- Panzanella Toscana
- Insalata Di Rucola
- Verdure Grigliate Alla Siciliana
- Insalata di Penne con Salmone Affumicato

Piatti Caldi

A Essência da Cozinha Italiana

- Zuppa Minestrone Alla Milanese
- Brasato Al Barolo
- Ossobuco Alla Milanese
- Salmone Alla Siciliana
- Polenta Cremosa com Funghi Porcini

Pasta e Risotto O Coração da Itália

Lasagna Veggie Suprema

Gnocchi di Patate Con Salsa
Scarparo

Tortelli di Zucca Con Burro e
Salvia

Risotto Allo Zafferano

Risotto Caprese Con Mozzarella
Di Bufala e Pomodori

Dolci

Tiramisù Della Casa

Panna Cotta Alla Vaniglia e
Frutti Rossi

Sfogliatella Napoletana

Torta Caprese

Zabaione Con Fragole

Cannoli Siciliani

Valor: R\$ 235



- Bourbon Club

Serviço que combina elementos de um jantar com uma abordagem mais informal e leve. Servimos pratos em porções menores, finger foods e pequenos pratos sofisticados, permitindo que os convidados comam em pé enquanto socializam.



Bourbon Club 1

Antipasti & Entradas

- Tábua de queijos e charcutaria
- Caponata
- Hummus e Babaganoush
- Mini Tabouleh
- Mini Salada Caesar
- Mini Bruschetta Caprese
- Kibe Cru
- Pães de Fermentação Natural, Torradas e Grissinis

Opções Quentes

- Risotto de Búfala, Tomate Seco e Rúcula
- Gnocchi à Bolonhesa
- Mini Cheeseburger
- Fricassê de Frango

Sobremesas

- Cubos de Melancia no Palito com Raspas de Limão
- Brigadeiro de Colher
- Creme Brûlée
- Mini Paris Brest

Valor: R\$ 215

Bourbon Club 2

Antipasti & Entradas

- Tábua de queijos e charcutaria
- Ceviches (Salmão, Tilápia e Manga com Banana)
- Queijo Brie na Massa Folhada com Geleia de Damasco
- Mini Salada Caesar
- Mini Bruschetta Caprese
- Steak Tartar
- Azeitonas Marinadas
- Pães de Fermentação Natural, Torradas e Grissinis

Opções Quentes

- Risotto de Cogumelos Silvestres
- Ravióli de Queijo ao Pomodoro
- Mini Bobó de Camarão Gratinado
- Filet Aperitivo ao Poivre

Sobremesas

- Mini Brochete de Frutas com Sopa de Chocolate Branco
- Mini Entremet de Chocolate
- Cocada Mole de Maracujá
- Mini Profiterole Craquele de Laranja

Valor: R\$ 245



Fun Beach | LUAU 1

Opções Fria

Canapé de Carpaccio de Filet com Rúcula, molho mostarda e Alcaparra Crocante

Mini Brochette Caprese

Opções Quentes

Tod Mun Pla (bolinho tailandês de peixe) com molho agriôoce

Dadinho de Tapioca com geleia de Pimenta

Valor: R\$ 192
por pessoa

Fun Beach | LUAU 2

Opções Fria

Poke

Ceviches

Cocktail de Camarão com Maionese de Curry

Opções Quentes

Robatas (Salmão/Frango/Carne) com molho teriyaki

Mini Burger

Fish and Chips

Valor: R\$ 229
por pessoa

04

Seleção Sublime
Empratados



Observações

-  Valores apresentados não incluem bebidas.
-  Duração de 2 horas de serviço de alimentação.
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)
-  Todos os preços estão em reais e não incluem taxas.
-  Mínimo: 10 pessoas.
-  Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

Empratados

Menu Atemporal

Couvert

Pães Artesanais com
Fermentação Natural |
Manteiga Maitre D'Hotel |
Caponata de Berinjela

Entrada

Tradicional Salada Caprese
Tomatinhos Frescos |
Mozzarella de Búfala |
Azeitonas Pretas Marinadas |
Pesto Clássico de Manjericão |
Azeite Extra Virgem | Folhas de
Manjericão Fresco | Crocante
de Focaccia

Prato Principal*

**Ballotine de Frango com
Cogumelos Frescos e
Aspargos**
Sobrecoxa de Frango |
Cogumelos Frescos | Molho de
Vinho Branco e Alho-Poró |
Purê de Mandioquinha com
Azeite de Oliva e Ervas |
Aspargos Grelhados

ou

**Maminha Angus braseada
com Tomate Confit**
Maminha Angus | Risotto de
Parmesão | Rúcula Fresca |
Farofa Crocante de Castanhas
Brasileiras

Sobremesa

**Tiramisù de Limão Siciliano
e Pistache**
Camadas de Biscoito
Champanhe | Limoncello |
Creme de Mascarpone | Limão
Siciliano | Pistache | Raspas
de Limão

ou

Frutas da Estação

Valor: R\$ 220

*Uma opção de Prato Principal deve ser
definida 72hrs antes do evento*

Menu Tradicional

Couvert

Pão de Fermentação Natural | Focaccia de Tomate Confit | Manteiga de Ervas Frescas e Limão Siciliano | Pasta de Queijo Cremoso com Nozes

Entrada Fria

Beterraba Assada, Brie & Framboesa
Beterraba Assada | Queijo Brie | Folhas Novas de Rúcula | Vinagrete de Framboesa | Pistaches Tostados

Entrada Quente

Risottino de Cogumelos Shiitake & Paris
Arroz Arbóreo | Queijo Grana Padano | Cogumelos Shiitake e Paris | Tapenade de Trufa | Tostada de Focaccia

Prato Principal*

Salmão Grelhado com Manteiga de Maracujá
Salmão Premium | Missô | Maracujá | Mousseline de Mandioquinha | Vegetais de Estação

ou

Filet Mignon ao Demi-glace de Cabernet Sauvignon com Mirtilos e Zimbro
Filet Mignon | Demi-glace | Cabernet Sauvignon | Mil Folhas de Batata | Aspargos na Manteiga

Uma opção de Prato Principal deve ser definida 72hrs antes do evento

Sobremesa

Cheesecake de Queijo da Canastra com Goiaba Defumada
Cheesecake de Queijo da Canastra | Cumaru | Calda Quente de Goiabada Defumada | Crocante de Polvilho Azedo com Raspas de Limão Siciliano

ou

Frutas da Estação

Valor: R\$ 250



Empiratados

Menu Memorável

Couvert

Pão de Fermentação Natural | Focaccia de Azeitonas Pretas | Manteiga Trufada | Pasta de Grão-de-bico com Tahine e Limão

Entrada Fria

Carpaccio de Pupunha com Ceviche de Manga e Banana (v) (g) (n)
Pupunha | Manga | Banana | Rúcula | Rabanete | Vinagrete de Açaí | Castanhas

Entrada Quente

Tortelone de Pato e Figo de Cremona
Massa Artesanal | Pato | Compota de Figo | Molho de Laranja | Amêndoas Tostadas

Prato Principal*

Pirarucu Laqueado com Glacê de Tucupi e Melado
Pirarucu | Tucupi | Melado | Mini Legumes Orgânicos | Castanha de Caju

ou

Filet Mignon Bourbon
Filet Mignon na Manteiga de Café Bourbon | Mil-folhas de Batata Trufada com Pecorino | Mini Legumes Tostados | Pétala de Cebola Assada | Redução de Shoyu Black com Cacau 70%

Uma opção de Prato Principal deve ser definida 72hrs antes do evento

Sobremesa

Torta de Chocolate com Infusão de Whisky e Creme de Flor de Laranjeira
Sablée de Cacau e Amêndoas | Cremeux de Chocolate Amargo | Infusão de Whisky Defumado | Creme de Flor de Laranjeira

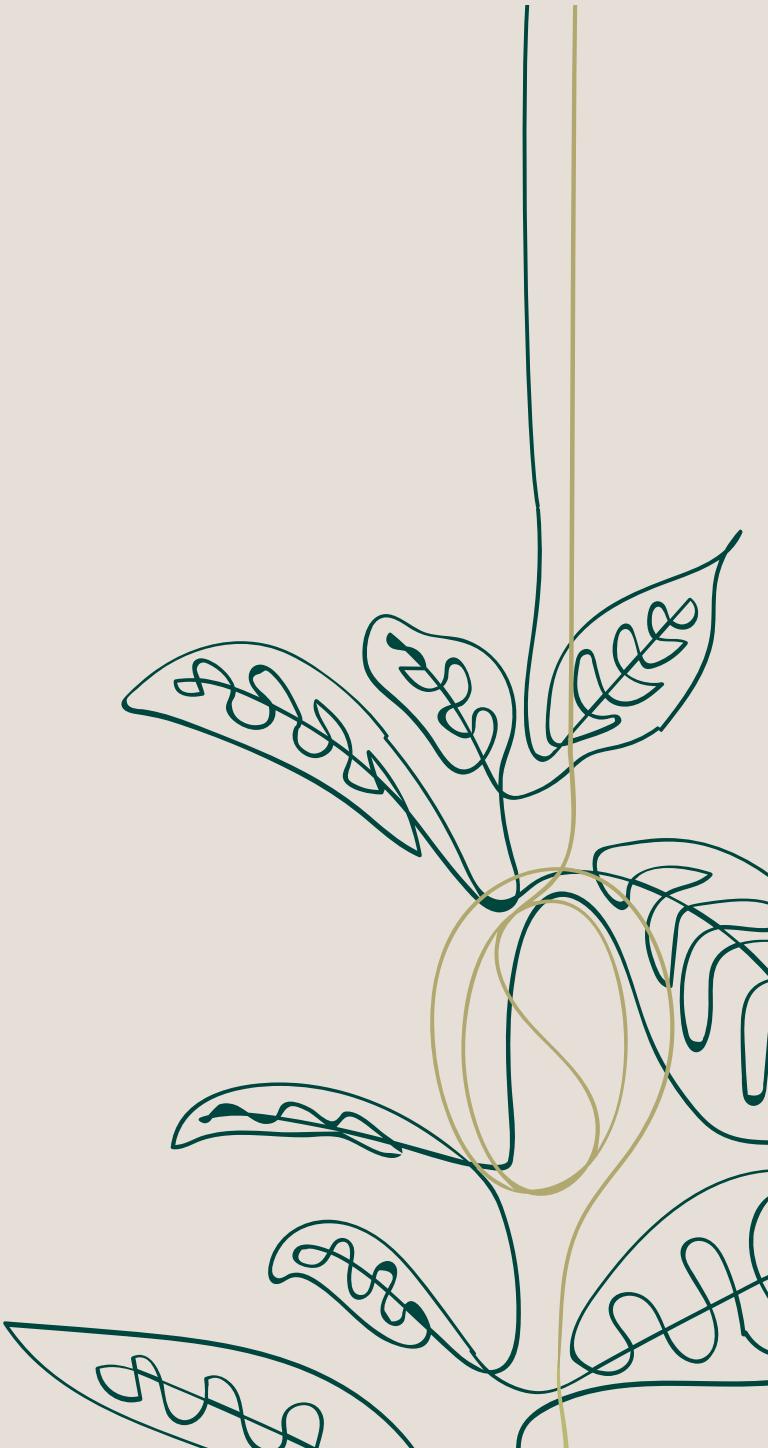
ou

Frutas da Estação

Valor: R\$ 289

05

Seleção Sublime
Coquetéis



Observações

- ✖ Valores apresentados não incluem bebidas.
- ⌚ Duração de 2 horas de serviço de alimentação.
- 💲 Todos os preços estão em reais e não incluem taxas.

- ⓘ Mínimo: 30 pessoas.
 - ☀️ Produkte unterliegen einer Änderung in Abhängigkeit von der Saison.
- * Serviço vendido por unidade (número de bocados/canapés) — não vinculado à duração em horas. Caso se deseje estender o tempo, é necessário um up selling ou contratar novo serviço com novo cálculo de quantidade.

Notas do Coquetel

6 Canapés por Pessoa

3 Opções de Canapés Frios
3 Opções de Canapés Quentes

Valor: R\$ 89

Toque de Sabor

9 Canapés por Pessoa

4 Opções de Canapés Frios
5 Opções de Canapés Quentes

Valor: R\$ 132

Coleção Canapés

12 Canapés por Pessoa

4 Opções de Canapés Frios
6 Opções de Canapés Quentes
2 Opções de Canapés Doces

Valor: R\$ 182

Opções Frios

Seleção Frios & Sabores

Mini Brochetas de Bambu

Caprese de Mozzarella Fresca, Confit de Tomate Cherry e Pesto Genovês

Pepino Agridoce com Salame e Provolone

Pepperoni, Queijo Mozzarella & Azeitona Preta

Barquetes & Tarteletes

Ricota Assada com Cebola Caramelizada

Peras Assadas com Mousse de Gorgonzola e Nozes

Chutney de Figo com Lâmina de Copa Defumada

Brusquetas

Mozzarella Fresca & Tomate Fresco

Queijo Brie, Geleia de Tomate e Bacon Crocante

Roast Beef, Cebola Caramelizada, Roquefort & Mostarda Dijon

Sardela com Ricota Assada

Presunto Cru Espanhol com Compota de Figos

Gravlax de Salmão, Queijo Cremoso com Ervas, Alcaparras e Pão Preto

No Copinho

Mini Waldorf

Tabule de Trigo Refrescante com Vegetais, Camarão & Menta

Ceviche de Tilápia com Tangerina Fresca, Castanha de Cajú e Gergelim

Tartar de Salmão, Queijo Filadélfia, Caramelo de Maracujá e Cebola Caramelizada

Opções
Quentes
Notas
Quentes

Bolinhos, Croquetes e Fritos

Bolinho de Bacalhau com
Maionese de Sriracha

Bolinho de Salmão e Shitake
com Molho Teriyaki

Bolinho Thai de Carne com
Leve Toque de Coco e Molho
de Manga

Croquetes de Costela,
Presunto Cru & Bechamel
com Aioli de Sriracha

Dadinho de Tapioca com
Geleia Picante

Mini Brochetas de Bambu

Frango BBQ

Frango Thai com Bacon e
Molho de Coco e Amendoim

Salmão Empanados na
Granola ao Molho Curry

Filet Mignon e Cebola ao
Teriyaki

Filet Mignon & Cogumelo
Paris



**Opções
Doces
Confeitaria
Criativa**

- Mini Torta Banoffee com Doce de Leite e Crocante de Castanhas
- Tartelette de Chocolate Meio Amargo e Flor de Sal
- Trufa de Chocolate com Cachaça e Raspas de Laranja
- Brownie de Nozes com Ganache de Caramelo Salgado
- Mini Palha Italiana
- Brigadeiro de Queijo com Goiabada Brulée
- Brigadeiro de Chocolate Ruby com Crocante de Amêndoas

**Estação
de Cortes**
**(Upgrade
nas suas
escolhas
por pessoa)**

Estação de Gravlax - R\$ 50

Gravlax Caseiro de Salmão
curado com Dill, Limão
Siciliano e Gin

Pepino em Lâminas Finas |
Cebola Roxa | Picles de
Sementes de Mostarda

Sour Cream | Mostarda de
Dijon

Pumpernickel | Tostadas de
Sourdough

**Estação de Bife Ancho
Angus - R\$ 75**

Prime Rib Assado
Lentamente e Fatiado
na Hora

Molho de Pimenta-Verde
| Chimichurri Clássico

Pão de Malte | Focaccia
de Azeite de Oliva e
Ervas

Geleia de Cebola
Caramelizada

**Brisket Defumado com Molhos
Artesanais e Pães Rústicos - R\$ 85**

Pernil Bovino Angus Assado por 12
Horas em Baixa temperatura,
Fatiado na Hora

Molho Barbecue de Goiabada |
Molho Bourbon

Mostarda de Dijon Ancestral |
Maionese de Páprica Defumada

Pickles de Cebola Roxa | Pepino
Fermentado

Pão de Milho | Brioche Tostado |
Sourdough Artesanal

Farofa Crocante de Bacon e Ervas

**Estação
de Cortes**
**(Upgrade
nas suas
escolhas
por pessoa)**

**Estação de Pernil de Cordeiro
Braseado com Alecrim e Alho
Negro - R\$ 65**

Pernil de Cordeiro Assado
Lentamente e Finalizado na
Brasa

Molho de iogurte Grego com
Hortelã e Azeite de Páprica
Defumada

Pão Pita e Naan Artesanal

Hummus, Coalhada Seca e
Cebola Roxa Caramelizada

**Estação de Costela
Assada - R\$ 85**

Costela Premium Assada
na Brasa | Mini Pão
Francês

Chimichurri Tradicional |
Barbecue de Goiaba
Defumada |
Molho Campanha /
"Vinagrete"

Geleia de Pimenta da Casa

06

Seleção Sublime Charcutaria Bourbon

Complete seus coquetéis e buffets ou receba seus convidados com uma mesa de queijos e charcutaria, ideal para acompanhar um bom vinho.



Observações

- ✖ Valores apresentados não incluem bebidas.
- ⌚ Duração de 2 horas de serviço de alimentação.
- ⌚ Custo adicional de 100% por hora extra

- ⓘ Mínimo: 20 pessoas.
- ⓘ Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

Charcutaria Bourbon

Harmonia de Sabores

Pães Artesanais

Baguette | Pão italiano |
Focaccia

Grissini | Pão de Nozes

Queijos & Charcutaria

Gouda, Gorgonzola e
Provolone

Salame, Copa Lombo e
Pepperoni

Uvas Frescas | Uva Passa |
Damasco Seco

Castanha do Pará | Nozes |
Castanha de Caju

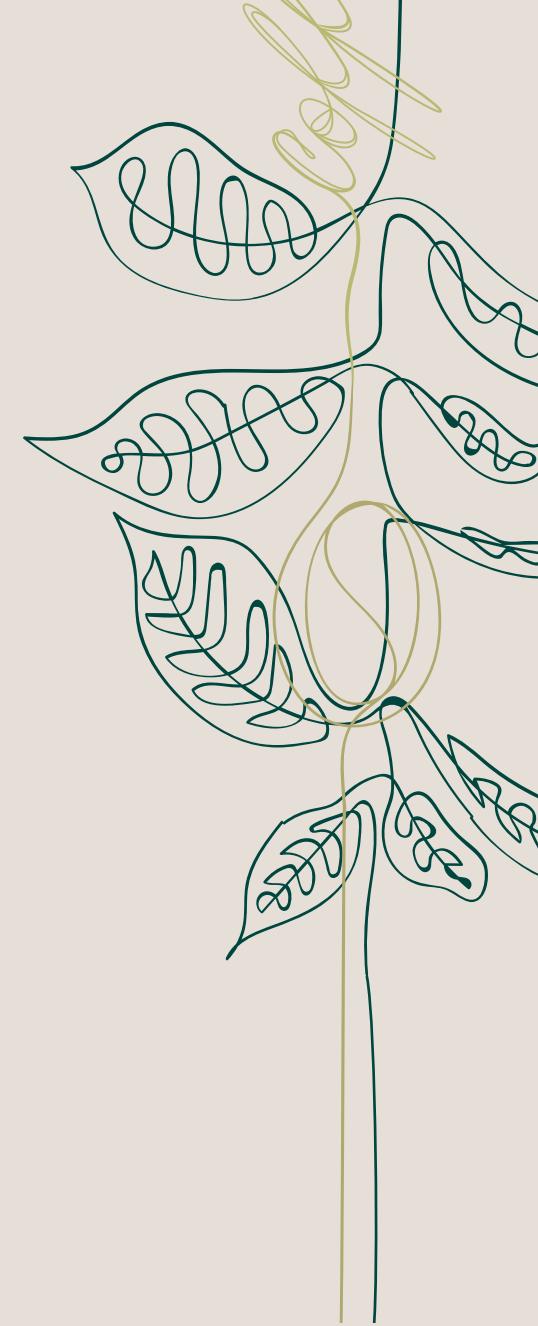
Soffritto de Abobrinha |
Caponata de Berinjela
Tomates Secos

Tomates Secos | Hummus |
Patê do Dia

Sobremesa

Chutney de Manga |
Compota de Maçã Verde

Valor: R\$ 137



Charcutaria Bourbon

Cortes & Contrastes

Finger Food

Escolha de 2 Canapés
Frios

Escolha de 2 Canapés
Quentes

Pães Artesanais

Baguette | Pão italiano |
Focaccia

Grissini | Pão de Nozes

Queijos & Charcutaria

Gouda, Gorgonzola e
Provolone

Salame, Copa Lombo e
Pepperoni

Variados

Uvas Frescas | Uva
Passa | Damasco Seco

Castanha Brasileira |
Nozes | Castanha de
Caju

Soffritto de Abobrinha |
Caponata de Berinjela |
Tomates Secos

Patês

Hummus | Patê de
Ricotta com Ervas

Chutney de Manga |
Compota de Maçã
Verde

Sobremesa Finger Food

Mini Pudim de Leite

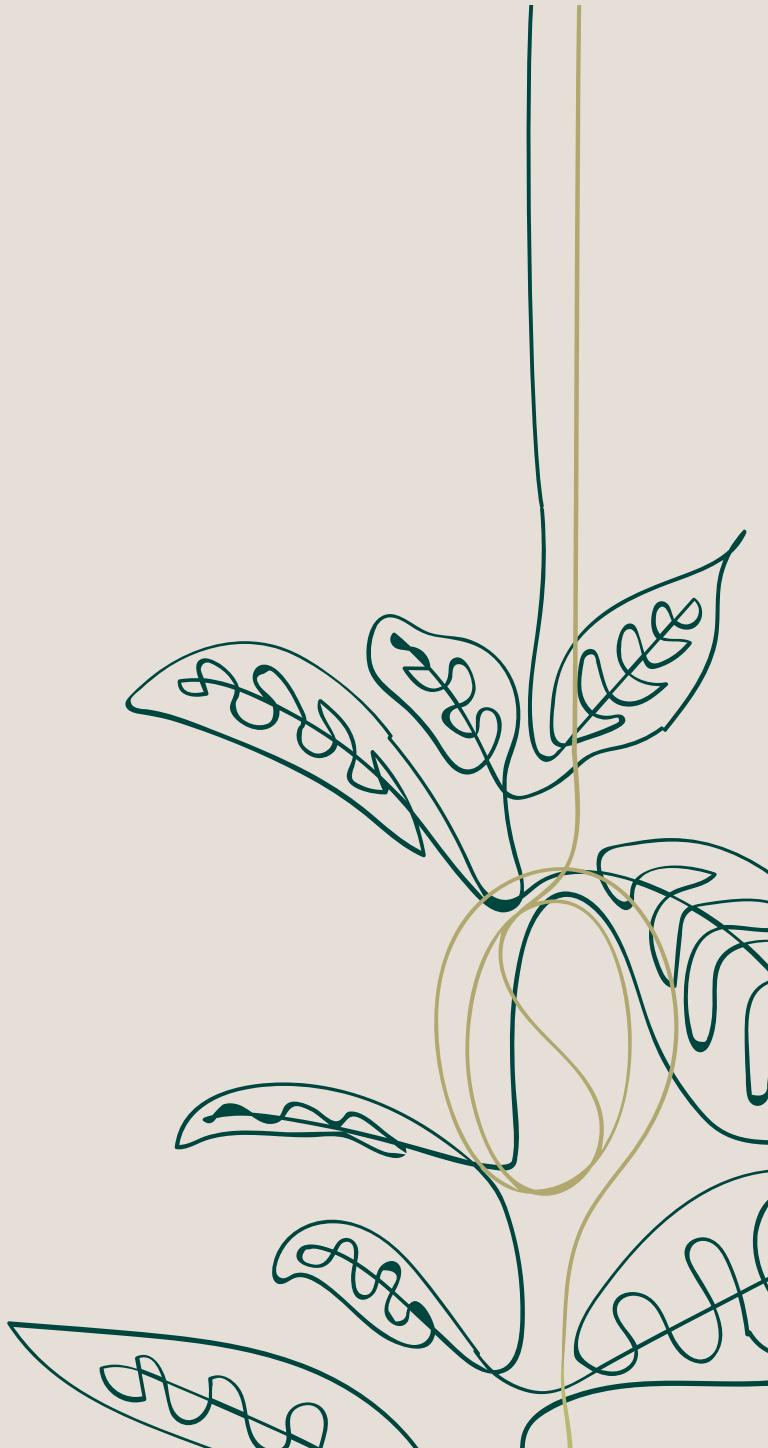
Tartelette de Limão
Siciliano com
Merengue Tostado

Verrine de Cheesecake
de Frutas Vermelhas e
Crumble de Amêndoa

Valor: R\$ 180

07

Seleção Sublime
Lunch



Observações

- ☒ Valores apresentados não incluem bebidas.
- ⌚ Custo adicional de 100% por hora extra

- ⓘ Mínimo: 10 pessoas
Máximo: 30 pessoas
- ⓘ Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

Lunch

Lunch Harmonie (Servido em Sala)

Uma experiência equilibrada e saborosa, ideal para um almoço produtivo e leve.

Entradas

Cesta de Pães

Patê de Queijo
Gorgonzola

Saladas Verdes da
Horta com Molho
Cítrico

Tomates Bourbon

Opções Quentes

Maminha Maturada ao
Molho Malbec

Tilápia Grelhada com
Manteiga de Alcaparras

Arroz Cremoso Toscano

Massa Grano Duro com
Confit de Tomatinhos,
Ricota Fresca e Molho
Pesto Clássico

Sobremesas

Tortinha de Chocolate
Amargo e Nozes

Mini Verrine de Salada de
Frutas

Valor: R\$ 192



Lunch

Lunch Élégance (Servido em Sala)

Uma abordagem sofisticada e prática para um almoço de trabalho dinâmico.



Entradas

Cesta de Pães

Hummus de Cenoura
Assada

Patê de Ricotta com
Ervas

Clássica Caesar Salad

Salada Grega de
Tomates

Roast Beef Tonnato

Opções Quentes

Filet Mignon ao Molho
Poivre

Salmão Grelhado ao
Molho de Alcaparras

Risotto de Cogumelos
Frescos

Ravioli de Mozzarella de
Búfala ao Molho
Pomodoro

Sobremesas

Cheesecake de Frutas
Vermelhas

Mousse de Maracujá com
Crocante de Castanhas

Seleção de Frutas Fatiadas

Valor: R\$ 212

Lunch Box

Lunch Personalité - Monte o seu Lunch Box | Preço por Unidade

Snacks

Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 12

Barra de Cereal | R\$ 11

Mini Snacks - Amendoim Japonês | Chips de Batata | R\$ 13

Mix de Frutos Secos 50g | R\$ 15

Saladas e Sanduíches (Baguete, Ciabatta, Pão Australiano, Brioche)

Salada Caesar com Frango | R\$ 45

Salada Caprese - Bocconcini de Mozzarella Fresca, Tomatinhos, Rúcula Fresca & Pesto | R\$ 59

Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca | R\$ 42

Copa Lombo, Queijo Mozzarella e Patê de Azeitonas, Leve Toque de Mostarda e Limão Siciliano | R\$ 52

Presunto, Queijo Gouda, Tomate Fresco & Patê de Manjericão Fresco (v) | R\$ 42

Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjericão com Nozes (n) | R\$ 45

Tradicional BLT – Bacon Defumado, Alface, Tomate Fresco & Maionese (lf) | R\$ 42

Sobremesas

Salada de Frutas | R\$ 26

Brigadeiro de Colher | R\$ 16

Bombom Sonho de Valsa | R\$ 9

Bombom Ferrero Rocher PCT | R\$ 19

Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 5

Água com Gás | R\$ 10

Refrigerantes 300ml | R\$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 10

*Preço por unidade

Nuts em Sala

Serviço servido em sala no formato de Lunch Box

Snacks

Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 12

Barra de Cereal | R\$ 11

Saladas e Sanduíches (Baguete, Ciabatta, Pão Australiano, Brioche)

Salada Caesar com Frango | R\$ 45

Salada Caprese - Bocconcini de Mozzarella Fresca, Tomatinhos, Rúcula Fresca & Pesto | R\$ 65

Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca | R\$ 42

Copa Lombo, Queijo Mozzarella e Patê de Azeitonas, Leve Toque de Mostarda e Limão Siciliano | R\$ 52

Presunto, Queijo Gouda, Tomate Fresco e Patê de Manjericão Fresco (v) | R\$ 42

Sobremesas

Salada de Frutas | R\$ 26

Cocada Branca | R\$ 16

Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 5

Água com Gás | R\$ 10

Refrigerantes (lata) | R\$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 10

Mínimo: 10 pessoas

Máximo: 30 pessoas.

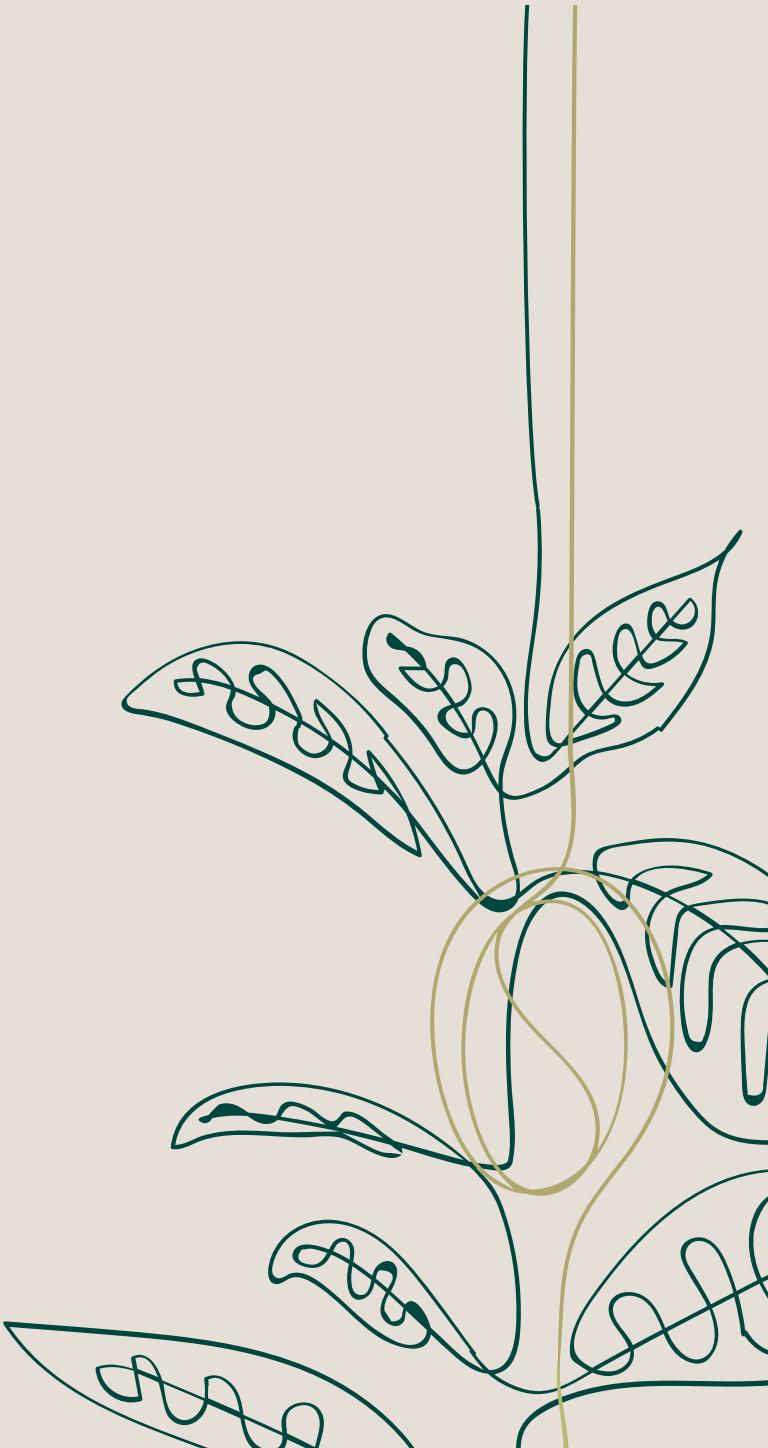


*Preço por unidade

08

Bebidas

Acréscimo de 50% a cada 1 hora
adicional -Pacotes com base de
2 horas de consumo para
acompanhamento das refeições.



Bebidas

Seleção Essencial



Seleção Essencial

Seleção Classic

Água Y Mineral 200ml e
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

R\$ 69

Seleção Premium

Água Y Mineral 200ml e
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

R\$ 94

Seleção Bourbon

Água Y Mineral 200ml e
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

Vinho Tinto ou Branco
(sugestão do Sommelier)

R\$ 149

*Trabalhamos com Taxa Rolha para Vinhos, Espumantes e Destilados/Licor

Seleção Essencial

Caipirinhas by Alex Mesquita

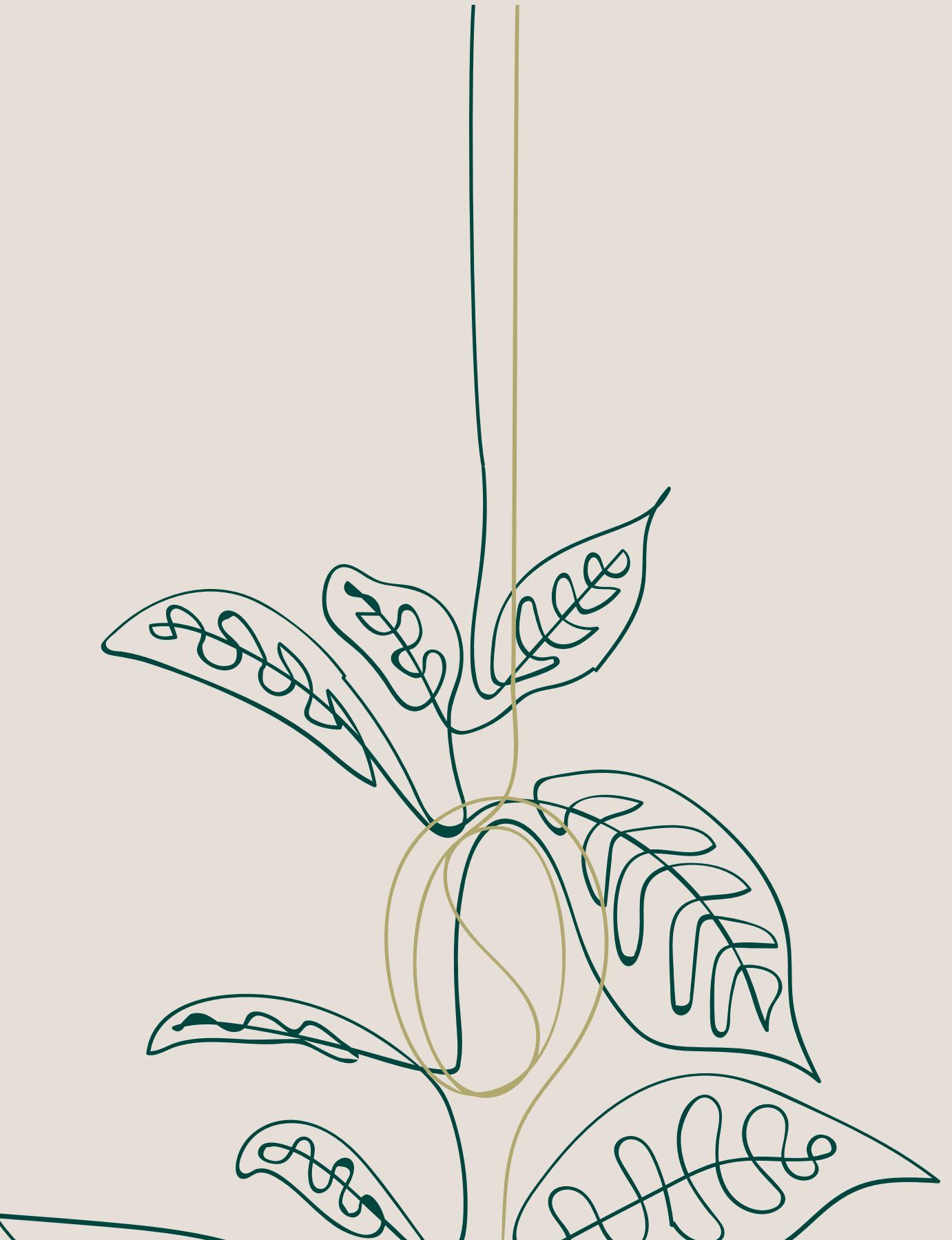
Cachaça ou Vodka

Nacional

Frutas da Estação

de acordo com a sazonalidade

R\$ 75



Bebidas

Sublime Bar



Sublime Bar

Seleção Prime by Alex Mesquita

Aperol Spritz

(Incluindo Bar de Caipirinha, 1
coquetel sem álcool e 3 coquetéis
com álcool - a sua escolha)

R\$ 129

Mojito

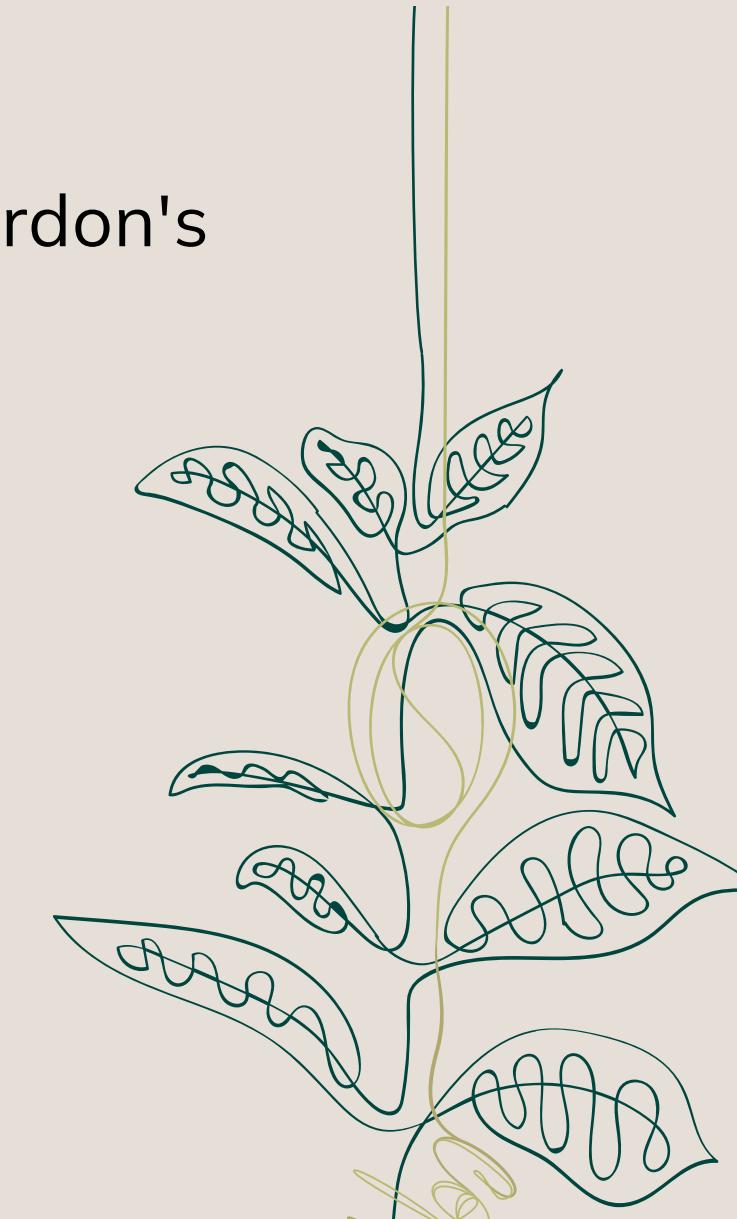
Negroni

Gin Tônica Beefeater ou Gordon's

Piña Colada (Sem Álcool)

Campari

Sex On the Beach



Bebidas

Grand Sélection



Grand Sélection

Negroni Experience

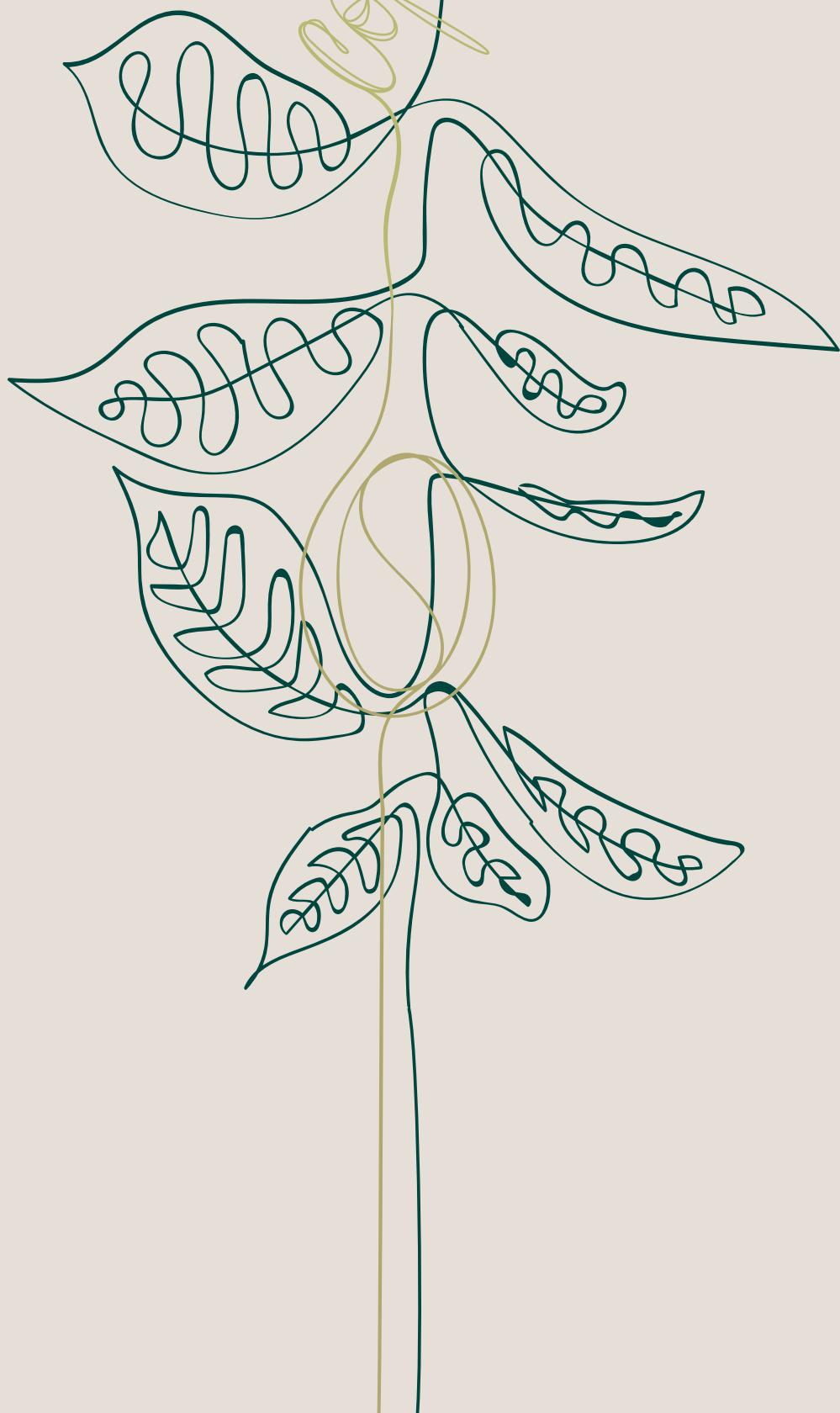
Golden Negroni

Coffee Negroni

Our White Negroni

Negroni de Galo

R\$ 149



Bebidas

Bebidas Selecionadas

Dê um Upgrade no seu pacote escolhido.



Bebidas Selecionadas

Seleção Celebrar

Preço por pessoa

Whisky 8 anos

R\$ 35

Whisky 12 anos

R\$ 45

Vodka Importada

R\$ 30

Campari

R\$ 25

Rum

R\$ 25

Chopp Artesanal

R\$ 70

Espumante

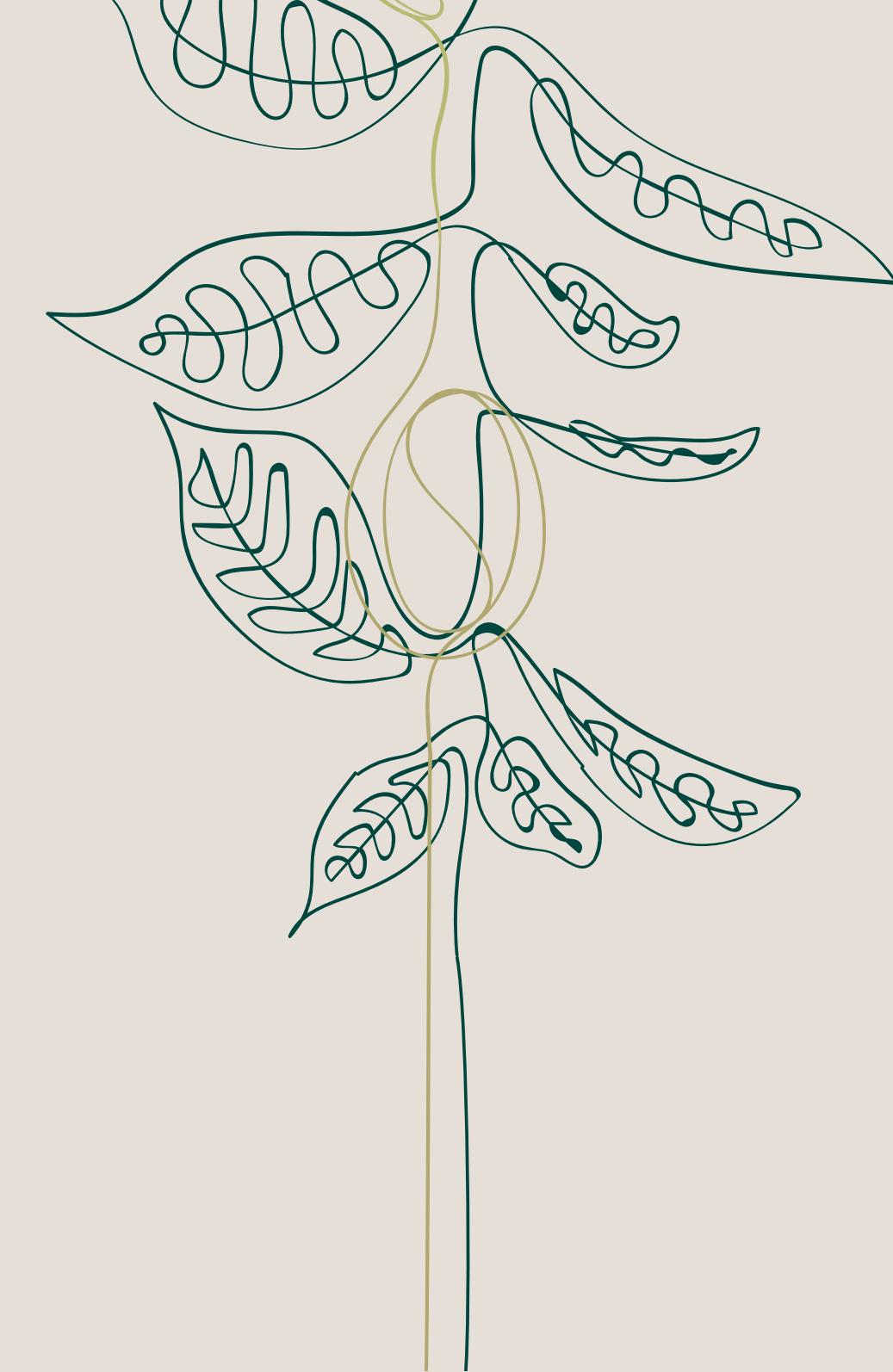
(sugestão do Sommelier)

R\$ 49

Cerveja importada (Corona,

Heineken ou Stella)

R\$ 29



*Trabalhamos com Taxa Rolha para Vinhos, Espumantes e Destilados/Licor

Bebidas

Pacotes Coffee Breaks (Serviço de Sala)



Coffee Breaks

Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 5

Água com Gás | R\$ 10

Refrigerante 300ml | R\$ 11

Térmicas

Aprox. 1,5 litros

Café, Leite ou Água Quente
(acompanhado com sachês
de chá) | R\$ 53

Aprox. 3 litros

Café, Leite ou Água Quente
(acompanhado com sachês
de chá) | R\$ 98

Bebidas Especiais

Água Aromatizada -

Jarra 1,5 l | R\$ 55

Suco de Fruta -

Jarra 1,5 l | R\$ 61

História da Marca



Água com origem e propósito.



A Marca

Oferecer água de qualidade com responsabilidade ambiental.

Nosso compromisso é proporcionar uma experiência que valoriza a sustentabilidade em cada etapa - desde a captação consciente da água em Aquífero próprio até o momento do consumo. E mostrar a conexão com a cultura guarani onde “y” significa água, reforçando nosso vínculo com o território; garantir a excelência da água através de rigoroso controle em laboratório próprio.





Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Fale Conosco

vendas.atibaia@bourbon.com.br