



Banquetes

by Bourbon Gastronomía

Índice

Coffee Breaks >

Buffets Tradicionais >

Buffets Temáticos >

Empratados >

Coquetéis >

Charcutaria Bourbon >

Bebidas >

História da Água Y >

Bourbon Bistrot >



Observações

(v) Vegetariano

(lf) Lactose-free

(g) Sem glúten

(vg) Vegano

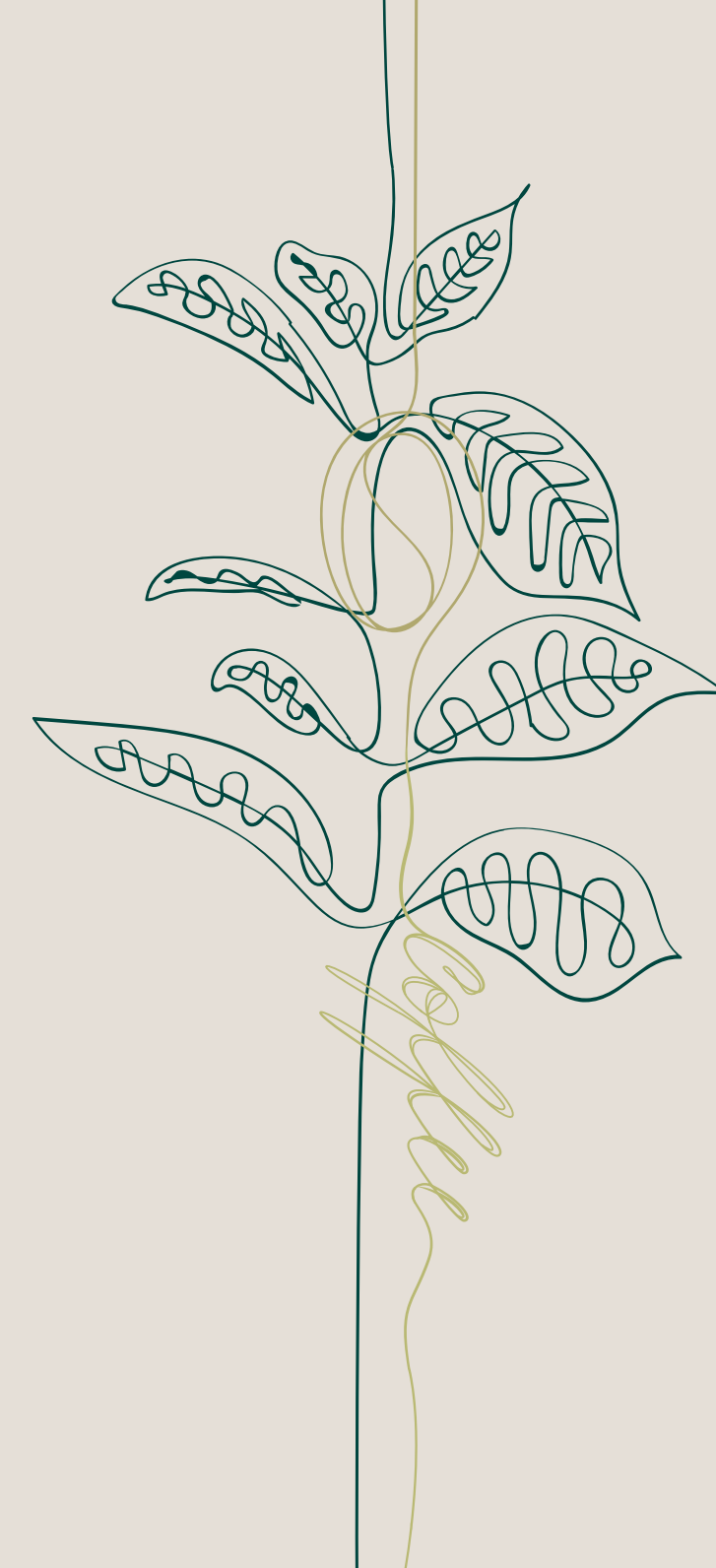
(n) Contém Nozes ou Castanhas

01

Seleção Sublime

Coffee Breaks

30 Minutos de Serviço
Mínimo: 20 pessoas





Coffee Breaks

Coffee Essência

Café, Leite Quente, Seleção de Chás e Água Y Mineral 200ml

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

(somente para coffee break no período da manhã)

Mini Chipa de Queijo Meia

Cura

(somente para coffee break no período da tarde)

Mini Finger Sandwich

Mini Muffins Bourbon

Mini Salada de Frutas

Valor: R\$ 53

Seleção Sabores em Cena

Café, Leite Quente, Seleção de Chás e Água Mineral Y 200ml

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

Mini Muffins Bourbon

Petit Four

Mini Salada de Frutas

Substituições para o período da tarde

Mini Chipa

Mini Croissant Recheado

Valor: R\$ 59

Coffee breaks

Coleção Lifestyle - Manhã

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

Café, Leite Quente,
Seleção de Chás e Água
Y Mineral 200ml

Croissant au Chocolate

Mini Salada de Frutas

2 Sabores de Suco de
Frutas

Petit four

Valor: R\$ 63

Mini Pão de Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Coleção Lifestyle - Tarde

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

Café, Leite Quente,
Seleção de Chás e Água
Y Mineral 200ml

Mini Muffin de Banana
com Cereais

2 Sabores de Suco de
Frutas

Cookies de Granola com
Uvas Passas

Pão de Batata com
Requeijão

Mini Salada de Frutas

Petit Four

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

Valor: R\$ 63

Coffee breaks

Coleção Essencial - Manhã

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

Café, Leite Quente,
Seleção de Chás e Água
Y Mineral 200ml

Mini Muffin de Milho
Cremoso com
Goiabada

2 Sabores de Suco de
Frutas

Croissant au Chocolat

Mini Pão de Queijo

Mini Salada de Frutas

Tosta de Presunto,
Queijo Gouda, Tomate
Fresco & Patê de
Manjericão Fresco

Petit Four

Valor: R\$ 71

Coleção Essencial - Tarde

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

Café, Leite Quente,
Seleção de Chás e Água
Y Mineral 200ml

Mini Carrot Cake com
Nozes & Frosting de
Cream Cheese

2 Sabores de Suco de
Frutas

Cookies de Chocolate
com Castanha Brasileira

Folhado de Frango
Caipira

Mini Salada de Frutas

Pão Branco e Integral
com Mortadela
Defumada, Ricota com
Pistache, Azeite de
Oliva & Tomilho Fresco e
Geleia de Tomate

Petit Four

Valor: R\$ 71

Coffee breaks

Coleção Experience - Manhã

Opção Manhã - (quarta-feira e sábado)

Café, Leite Quente,
Seleção de Chás e Água
Y Mineral 200ml

Croissant au Chocolat

Mini Salada de Frutas

2 Sabores de Suco de
Frutas

Petit Four

Valor: R\$ 71

Mini Pão de Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Coleção Experience - Tarde

Opção Tarde - (quarta-feira e sábado)

Café, Leite Quente,
Seleção de Chás e Água
Y Mineral 200ml

Cookies de Chocolate
Branco com Goiabada

Mini Salada de Frutas

2 Sabores de Suco de
Frutas

Petit Four

Valor: R\$ 71

Croissant de Presunto &
Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Coffee breaks

Essência Leve

Sabores Naturais

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

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

Estação de Finger Food Funcional

Mini Muffins 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\$ 85



Coffee Personalize (Serviço de Sala)

Doces

Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau

Pequena (20 unidades) | R\$ 90

Média (40 unidades) | R\$ 170

Grande (60 unidades) | R\$ 250

Mini Croissants

Pequena (20 unidades) | R\$ 125

Média (40 unidades) | R\$ 235

Grande (60 unidades) | R\$ 345

Tartelette Limão | Maracujá

Pequena (20 unidades) | R\$ 85

Média (40 unidades) | R\$ 150

Grande (60 unidades) | R\$ 200

Mini Brownies

Pequena (20 unidades) | R\$ 90

Média (40 unidades) | R\$ 160

Grande (60 unidades) | R\$ 240

Bourbon Mini Cakes Chocolate | Cenoura

Pequena (20 unidades) | R\$ 90

Média (40 unidades) | R\$ 180

Grande (60 unidades) | R\$ 360

Frutas Fatiadas

Pequena (aprox. 1kg) | R\$ 60

Média (aprox. 2kg) | R\$ 100

Grande (aprox. 3kg) | R\$ 160

*Observação: Para coffee break privativo será cobrado a sala, de acordo com o espaço.



Coffee Personalize (Serviço de Sala)

Salgados Quentes

Pão de Queijo ou Mini Coxinha

Pequena (20 unidades) | R\$ 65

Média (40 unidades) | R\$ 95

Grande (60 unidades) | R\$ 130

Folhado Salgado de Presunto e Queijo

Pequena (20 unidades) | R\$ 115

Média (40 unidades) | R\$ 230

Grande (60 unidades) | R\$ 460

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

Pequena (20 unidades) | R\$ 140

Média (40 unidades) | R\$ 280

Grande (60 unidades) | R\$ 420

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: 50 pessoas.

 Duração máxima de 2 horas de serviço de alimentação.
Preço por duas horas de serviço (será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)

 Todos os preços estão em reais.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

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

 Valores apresentados não incluem bebidas.

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

2 Opções entre (peixe,
frango ou suíno)

1 Opção de Massa & 1
Molho

Sobremesas

4 Opções de Sobremesas

3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 110

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 Francesa | Iogurte 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

Tradicionalis

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\$ 166

Tradicionais

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 Francesa | Iogurte 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



Tradicionalis

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\$ 189

03

Seleção Sublime

Temáticos



Observações

- ⊗ Valores apresentados não incluem bebidas.
- 🕒 Duração máxima de 2 horas de serviço de alimentação.
Preço por duas horas de serviço (será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional).
- 🔄💰 Todos os preços estão em reais.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

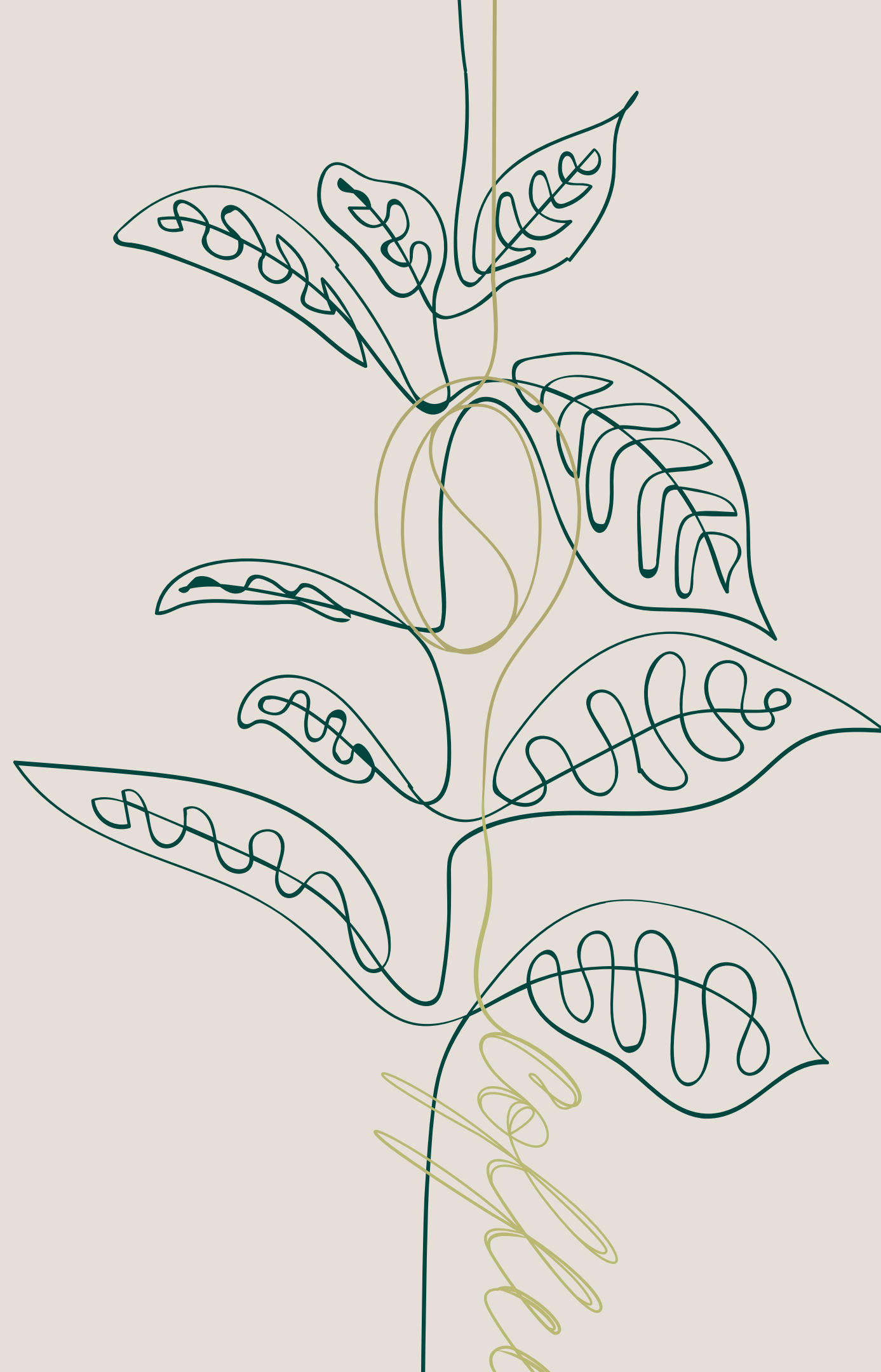
ℹ️ Mínimo: 50 pessoas.

🌱☀️❄️ 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 Pernil

Clássicos em Conserva

Petiscaria Quente

Caldinho de Feijão

Caldinho Verde

Torresmo Crocante

Mini Coxinha

Mandioca Frita

Pastéis Mistos

Petiscaria Quente

Bolinho de Bacalhau

Frango à Passarinho

Dadinho de Tapioca e Geleia de Pimenta

Mini Sanduíche de Pernil

Croquete de Costela

Sobremesas Brasileiras

Rocambole de Goiaba
com Queijo Canastra

Mousse de Chocolate
Meio Amargo

Folhado de Banana com
Canela

Pudim de Leite
Condensado

Abacaxi Caramelizado
com Canela

Salada de Frutas

O Samba não pode parar (à parte | R\$ 45)

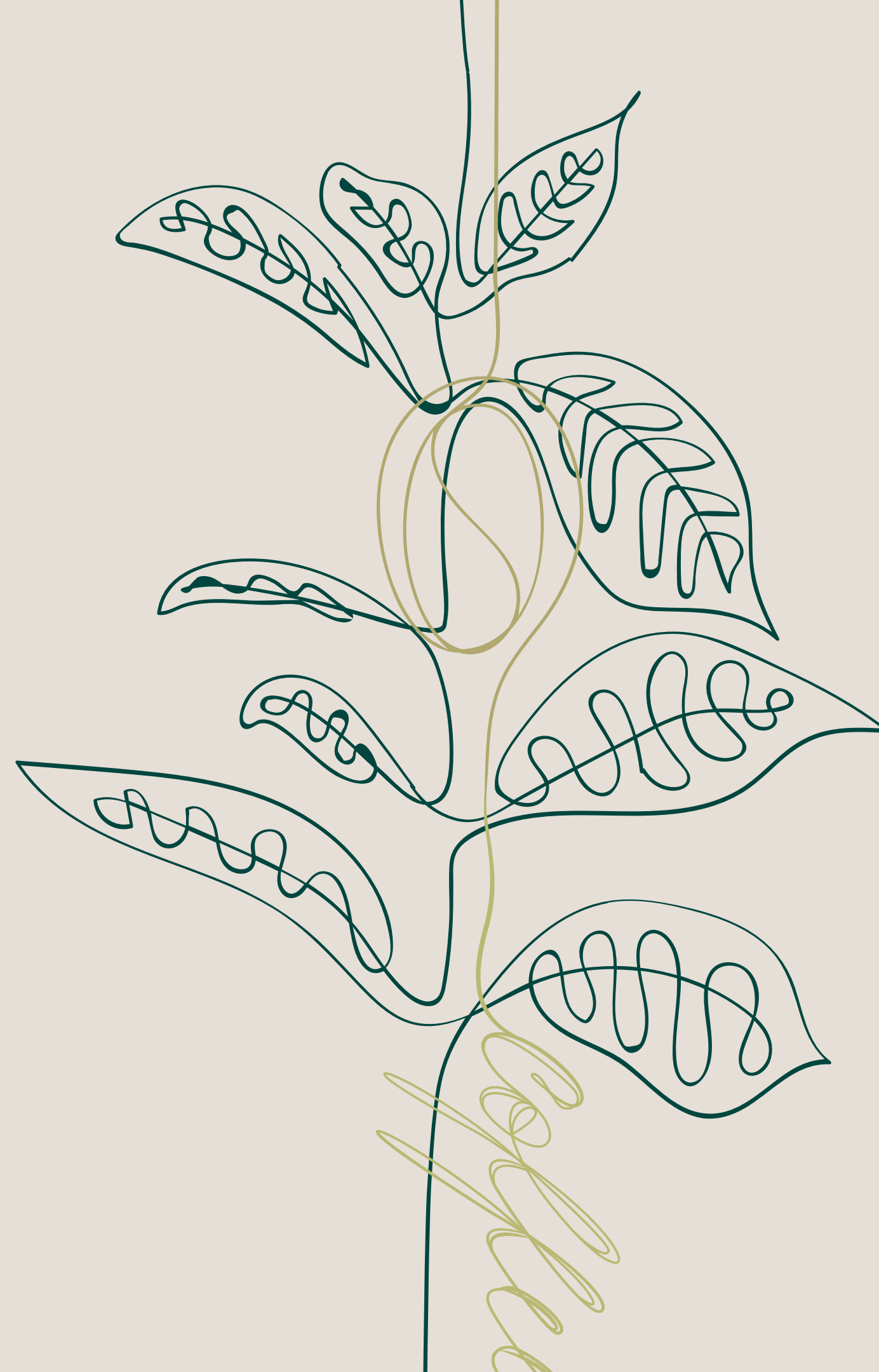
Escondidinho de Carne Seca
Farofa Bourbon
Arroz de Boteco

Valor: R\$ 165



- 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

Salada de Arroz Branco e Negro

Salada de Abóbora

Buffet - Proteínas

Costela Angus Assada

Ballotine de Frango

Surubim Assada *Vide a Disponibilidade*

Locro Criollo Argentino

Molhos

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

Buffet - Assados

Linguiça Toscana

Abacaxi em Rodelas

Batata Doce

Abóbora Cabotiá

Batata Asterix



Buffet - Complementar

Payagua Mascada

Arroz Kesu

Sopa Paraguuaia

Sorrentinos Argentinos

Penne Criollo com Ragù de
Chorizo Argentino

Farofa Bourbon

Arroz Branco

Buffet - Sobremesas

Mini Pavê de Chocolate

Torta de Cachaça

Alfajor

Flan de Doce de Leite

Manjar de Mandioca

Mazamorra de Milho

Cheesecake de Queijo Fresco

Frutas Fatiadas da Estação



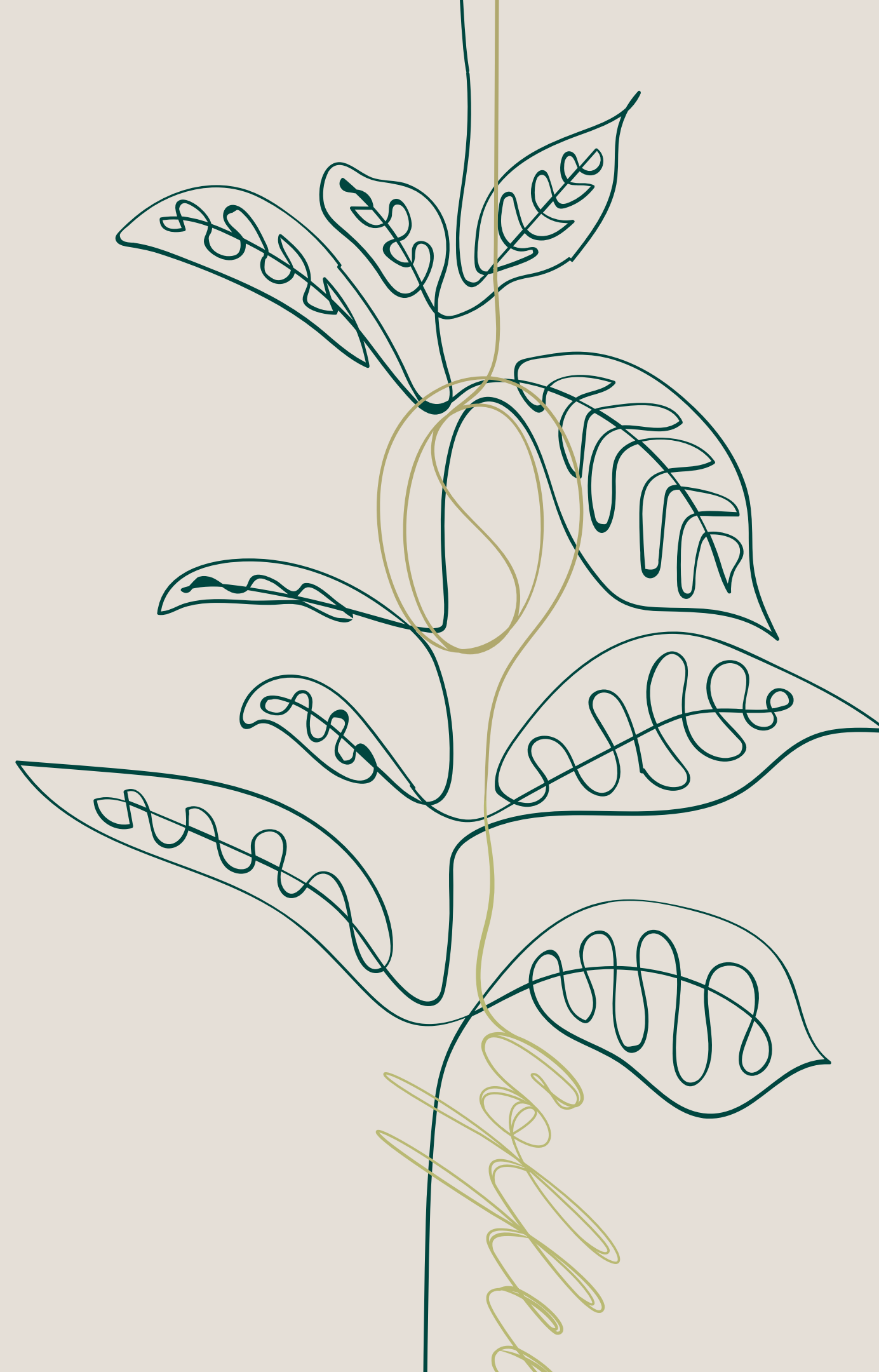
Valor: R\$ 210

- ## 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 assadas ao forno, 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 Essenciais

Pães Artesanais e
Fermentação Natural

Seleção de Folhas Verdes

Queijos Sabores do Brasil

Crudités Tropicais

Chips de Batata-Doce

Chips de Mandioca

Jiló Laminado e Grelhado com
Mel de Engenho

Molhos Contemporâneos

Iogurte Natural | Molho de
Laranja Bahia | Vinagrete de
Caju

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

Picanha Suína defumada

Linguiça Toscana

Acompanhamentos - Carnes

Molho Roti

Chimichurri Tradicional com
Azeitonas

Farofa Bourbon

Mandioca Crocante com
Maionese de Limão



Buffet - Proteínas

Barriga de Porco Pururuca

Frango ao Molho de Açafrão

Moqueca de Peixe

Buffet - Complementar

Arroz Biro-Biro

Escondidinho de Costela
Assada

Vegetais Grelhados

Gnocchi de Mandioquinha

Couve Refogada

Arroz Branco & Feijão Carioca



Sobremesas Brasileiras

Charlotte de Chocolate 70%

Pudim de Leite

Queijadinha de Coco Fresco

Ambrosia com Redução de Laranja

Seleção de Frutas Fatiadas

Sobremesa Diet – 01 Sugestão do Chef

Valor: R\$ 189

Adicionais de carnes nobres grelhadas por pessoa

Picanha Red Angus
R\$ 50,00

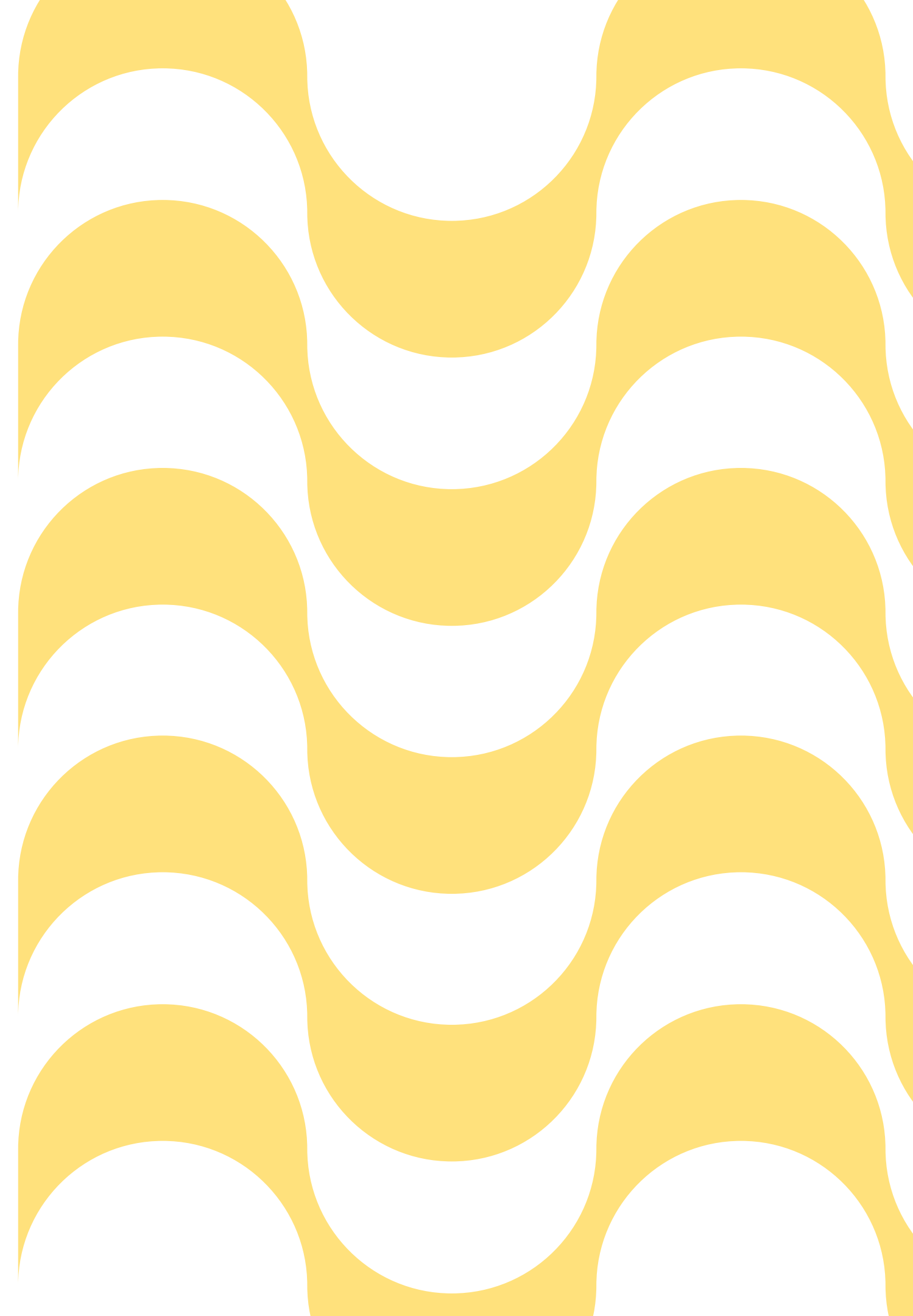
Assado de Tira
R\$ 65,00

Bife Ancho e Chorizo
R\$ 75,00



- **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

Tabule de Quinoa

Molhos

Molho de Limão Cravo e
Pimenta Dedo de Moça

Vinagrete de Açaí com Melado
de Cana

Azeite de Urucum com Alho
Negro

Molho de Tamarindo e
Mostarda de Rapadura

Buffet - 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

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\$ 55)

Acarajé | Vatapá | Molho de
Camarão | Abará
Caldinho de Feijão | Salsinha |
Pimentinha da Casa
Torresmo
Pastéis de Carne | Queijo

Valor: R\$ 146

- **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 - Gorgonzola e Tomates secos

Mini Salada de Folhas Verdes

Tabule Refrescante de Trigo

Insalata Caprese

Roast Beef com Molho de Alcaparras

Massas e Risottos

Risoto de Cogumelos Frescos e Parmesão

Nhoque de Batata com Fonduta 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

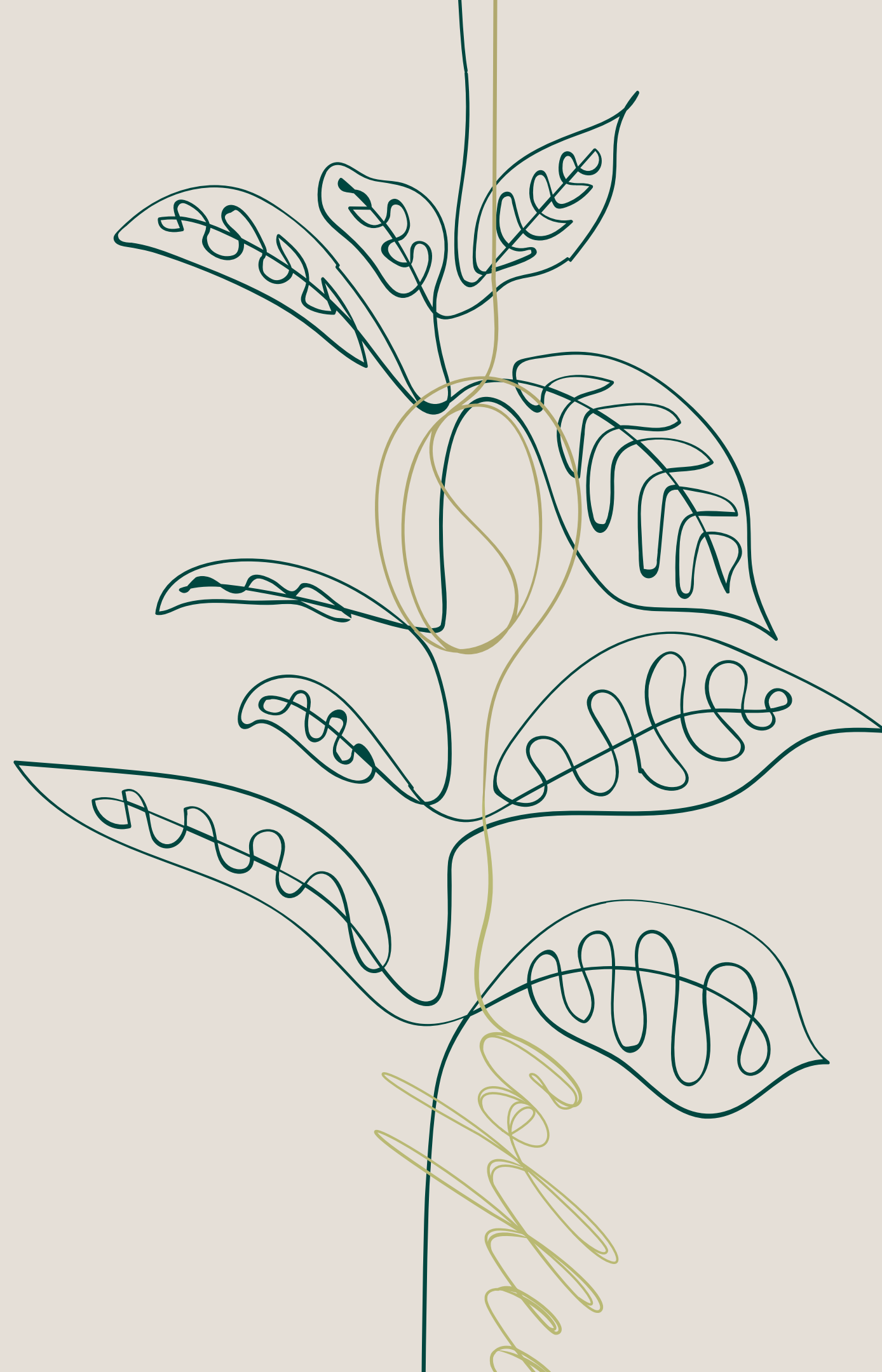
3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 180



- 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 BOWL'S

Salada de Folhas Verdes

Insalata Caprese

Mini Pastéis Fritos

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 Condensado

Brigadeiro de Colher

3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 120



- **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 risotos 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 Carozza

Vitello alla Piemontese

Insalate e Contorni

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 Veggies 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\$ 230



04

Seleção Sublime

Empratados



Observações

- ⊗ Valores apresentados não incluem bebidas.
- 🕒 Duração máxima de 2 horas de serviço de alimentação.
Preço por duas horas de serviço (será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)
- 🔄💰 Todos os preços estão em reais.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

- ℹ️ Mínimo: 20 pessoas
Máximo: 100 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**
Sobrecoca 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 | Risoto de
Parmesão | Rúcula Fresca |
Farofa Crocante de Castanhas
Brasileiras

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

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\$ 200

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 Demiglance de Cabernet Sauvignon com Mirtilos e Zimbro

Filet Mignon | Demiglance | 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\$ 230



Empratados

Menu Memorável

Couvert

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

Entrada Fria

Salada de Pupunha com Tartar de Alcachofra Maçaricada (v) (g) (n)
Pupunha | Alcachofra | Maçã | Rúcula | Rabanete | Vinagrete de Caju | Castanhas

Entrada Quente

Raviolis de Queijo Brie e Figos
Massa Artesanal | Queijo Brie | Figo Fresco | Manteiga de Sálvia | Amêndoas Tostadas

Prato Principal*

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

Vide Disponibilidade

ou

Filet Mignon Bourbon
Filé 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\$ 260

05

Seleção Sublime

Coquetéis



Observações

- ⊗ Valores apresentados não incluem bebidas.
- 🕒 Duração máxima de 1 hora de serviço de alimentação.
Custo adicional de 50% a cada 1hr adicional
- 🔄 Todos os preços estão em reais.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

ℹ Mínimo: 40 pessoas.

🌱 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade.

* 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\$ 124

Coleção Canapés

12 Canapés por Pessoa

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

Valor: R\$ 156



Opções Frias

Seleção Frios & Sabores

Mini Brochetes de Bambu

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

Pepino Agridoce com Salame
e Provolone

Pepperoni, Queijo Mozzarella
e 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, Geléia de Tomate e
Bacon Crocante

Roast Beef, Cebola
Caramelizada, Roquefort &
Mostarda Dijon

Sardela com Ricota Assada

Presunto Cru Espanhol com
Compota de Figs

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 Caju 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 com
Aioli de Sriracha

Dadinho de Tapioca com
Geleia Picante

Mini Brochetes 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\$35

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\$35

Brisket Angus Defumado por 12 Horas no estilo Texas BBQ, 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\$35

Pernil de Cordeiro Assado
Lentamente

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\$95

Costela Premium Assada |
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 máxima de 1 hora de serviço de alimentação.
Custo adicional de 50% a cada 1hr adicional
- 🔄💰 Todos os preços estão em reais.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

- 📍 Mínimo: 30 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\$ 95



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 Condensado

Tartelette de Limão Siciliano com Merengue Tostado

Verrine de Cheesecake de Frutas Vermelhas e Crumble de Amêndoa

Valor: R\$ 122

07

Seleção Sublime Lunch

Mínimo: 10 pessoas
Máximo: 30 pessoas.



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\$ 110



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

Filé Mignon ao Molho Poivre

Salmão Grelhado ao Molho de Alcaparras

Risoto de Cogumelos Frescos

Ravioli de Mozzarella de Búfala ao Molho Pomodoro

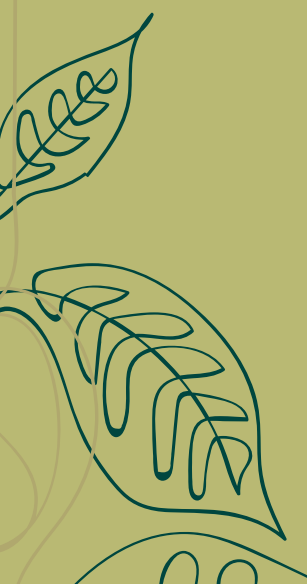
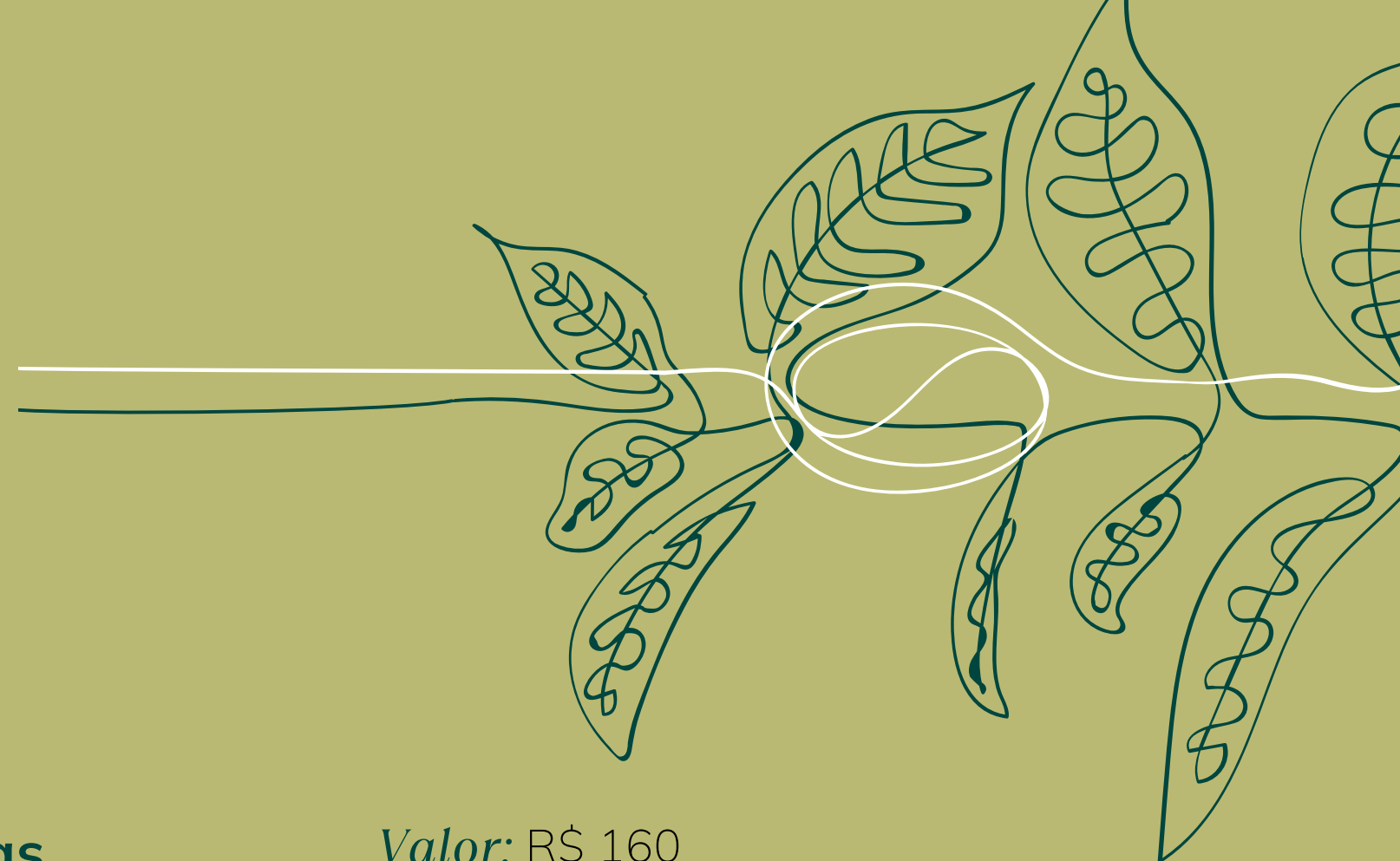
Sobremesas

Cheesecake de Frutas Vermelhas

Mousse de Maracujá com Crocante de Castanhas

Seleção de Frutas Fatiadas

Valor: R\$ 160



Lunch Box

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

Snacks

Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 10

Barra de Cereal | R\$ 8

Mini Snacks - Amendoim Japonês | Chips de Batata | R\$ 14

Mix de Frutos Secos 50g | R\$ 18

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

Salada Caesar com Frango | R\$ 40

Salada Caprese - Bocconcini de Mozzarella Fresca, Tomatinhos, Rúcula Fresca & Pesto | R\$ 42

Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca | R\$ 38

Copa Lombo, Queijo Mozzarella e Patê de Azeitonas, Leve Toque de Mostarda e Limão Siciliano | R\$ 38

Presunto, Queijo Gouda, Tomate Fresco & Patê de Manjericão Fresco (v) | R\$ 38

Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjericão com Nozes (n) | R\$ 38

Tradicional BLT – Bacon Defumado, Alface, Tomate Fresco & Maionese (lf) | R\$ 38

Sobremesas

Salada de Frutas | R\$ 12

Brigadeiro | R\$ 8

Bombom Sonho de Valsa | R\$ 5

Bombom Ferrero Rocher PCT | R\$ 18

Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 4

Água com Gás | R\$ 7

Refrigerantes 300ml | R\$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 8,50

*Preço por unidade

Lunch Box

Nutts em Sala Serviço servido em Sala no formato de Lunch Box

Snacks

Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 10

Barra de Cereal | R\$ 10

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

Salada Caesar com Frango |
R\$ 40

Salada Caprese - Bocconcini
de Mozzarella Fresca,
Tomatinhos, Rúcula Fresca &
Pesto | R\$ 42

Peito de Peru, Queijo Branco,
Patê de Tomate Seco e Rúcula
Fresca | R\$ 38

Copa Lombo, Queijo Mozzarella
e Patê de Azeitonas, Leve Toque
de Mostarda e Limão Siciliano |
R\$ 38

Presunto, Queijo Gouda, Tomate
Fresco & Patê de Manjeriçã
Fresco (v) | R\$ 38

Sobremesas

Salada de Frutas | R\$ 12

Brigadeiro | R\$ 8

Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 4

Água com Gás | R\$ 7

Refrigerantes | R\$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 8,50



*Preço por unidade

08

Bebidas

Acréscimo de 50% a cada 1 hora adicional - Todos os pacotes com base de 2h de consumo para acompanhamento das refeições.



Bebidas

Seleção Essencial



Seleção Essencial

Seleção Classic

Água Y Mineral 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Valor: R\$ 39

Seleção Premium

Água Y Mineral 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

Valor: R\$ 55

Seleção Bourbon

Água Y Mineral 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

Vinho Tinto ou Branco
(sugestão do Sommelier)

Valor: R\$ 110

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

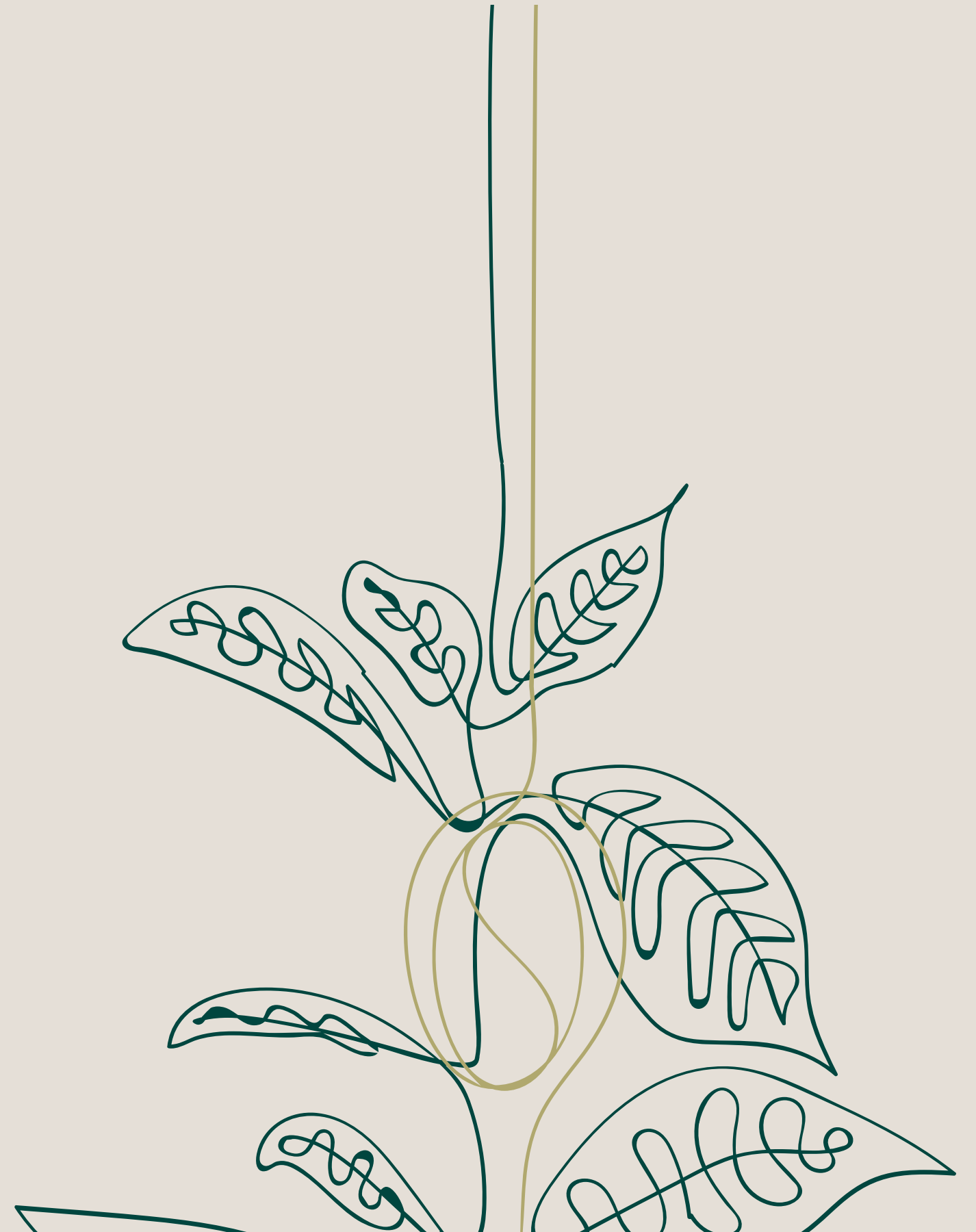
Seleção Essencial

Caipirinhas by Alex Mesquita

Cachaça ou Vodka
Nacional

Frutas da Estação
de acordo com a sazonalidade

Valor: R\$ 55



Bebidas

Sublime Bar



Sublime Bar

Seleção Prime by Alex Mesquita

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

Aperol Spritz

Valor: R\$ 90

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

Our White Negroni

Negroni de Galo

Coffee Negroni

Our White Negroni

Valor: R\$ 152



Bebidas

Bebidas Selecionadas

Dê um Upgrade no seu pacote escolhido.



Bebidas Seleccionadas

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\$ 69

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)



Coffe Breaks

Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 4

Água com Gás | R\$ 7

Refrigerante (lata) | R\$ 8

Cápsula 3 Corações | R\$ 8

Térmicas

Aprox. 1,5 litro com sachês de chá

Café, Leite ou Água Quente |
R\$ 32

Bebidas Especiais

Água Aromatizada -
Jarra 1,5l | R\$ 36

Suco de Fruta -
Jarra 1,5l | R\$ 36

História da Marca



Água com origem e propósito.

Conteúdo
200ml



Embalagem
biodegradável



Água Y

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.





Experiência Premiada, Sabor Inesquecível

A Bourbon Gastronomia, unidade de negócios da Bourbon Hospitalidade, reúne os restaurantes da marca e consolida a tradição da rede hoteleira de sempre oferecer uma culinária de alta qualidade, ao receber importantes prêmios do segmento.

BOURBON

JANTAR- Personalize optando por:
01 entrada, 01 prato principal e 01 sobremesa

SUGESTÃO DO CHEFE - 1

ENTRÉES

Ouef Mollet

Ovo mollet empanado na farinha panko, acompanhado de ragu de cogumelos, fondue de queijo parmesão e crispy de presunto cru.

ou

Caesar Salad

Alface Romana, molho cremoso com toque de anchovas, croutons e queijo parmesão.

LES PLATES

Filet de Poisson Avec Épinards

Filé de peixe do dia grelhado e acompanhado de leve creme de espinafre, farofinha crocante e amêndoas laminadas.

ou

Bœuf Bourguigon

Carne bovina cozida lentamente em rico molho e base de vegetais, caldo de carne, vinho tinto e especiarias. Servida com massa fresca na manteiga de ervas.

ou

Steak de Chou-Fleur

Steak de Couve-Flor grelhado servido com purê cremoso de couve- flor e demi-glace vegetal.

DESSERTS

Mousse Au chocolat

O clássico mousse de chocolate. Terra de cacau e flor de sal, tuile de cacau e gel de laranja.

ou

Mille-feuille

Camadas de massa folhada intercaladas por Crème Patissière de baunilha.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 220



JANTAR- Personalize optando por:
01 entrada, 01 prato principal e 01 sobremesa

SUGESTÃO DO CHEFE - 2

COUVERT

ENTRÉES

Ouef Mollet

Ovo mollet empanado na farinha panko, acompanhado de ragu de cogumelos, fondue de queijo parmesão e crispy de presunto cru.

ou

Salade Bourbon

Mix de Folhas Frescas, lâminas de maçã verde, queijo de cabra, nozes caramelizadas e vinagrete da casa.

LES PLATES

Bœuf Bourguigon

Carne bovina cozida lentamente em rico molho e base de vegetais, caldo de carne, vinho tinto e especiarias. Servida com massa fresca na manteiga de ervas.

ou

Crevettes à la Provençale

Camarões grelhados à moda da Provence, servidos com linguini e molho à base de alho, tomates, vinho branco e salsa.

DESSERTS

Poires à La Frangipane

Pêras Williams cozidas em vinho branco e baunilha, servidas sobre creme frangipane assado, acompanhadas de sorvete de chocolate maltado.

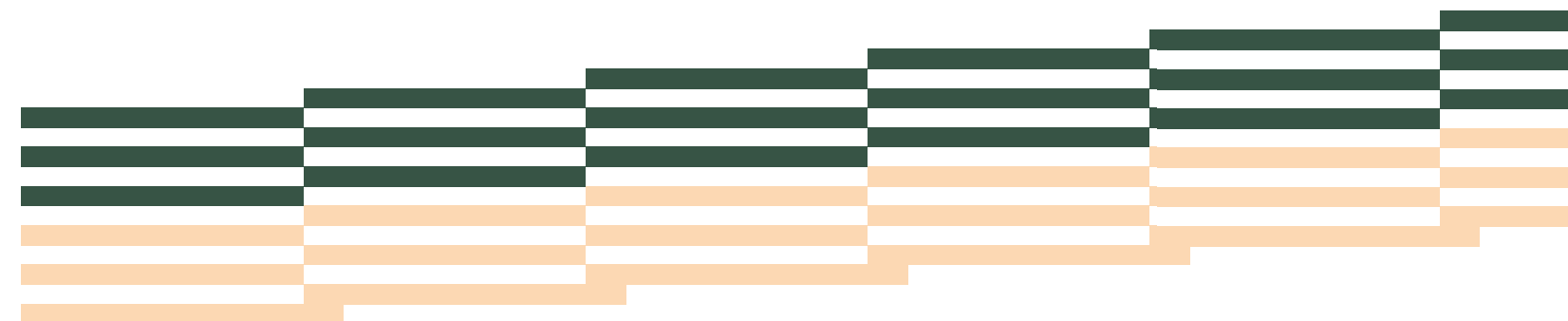
ou

Crème Brulée

Creme de baunilha e ovos assado ao forno e finalizado com camada de açúcar queimado ao maçarico, gerando casquinha de caramelo no topo.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 240



JANTAR- Personalize optando por:
01 entrada, 01 prato principal e 01 sobremesa

SUGESTÃO DO CHEFE - 3

COUVERT

ENTRÉES

Soupe a l'oignon

Sopa de cebola ao estilo francês gratinado ao forno.

ou

Salade Niçoise

Nossa interpretação deste clássico. Seleção de folhas, tomates cereja, batatinhas assadas, azeitonas desidratadas, vagem francesa, ovos cozidos e cubos de atum fresco selado.

LES PLATES

Filet de Poisson Avec Épinards

Filé de peixe do dia grelhado e acompanhado de leve creme de espinafre, farofinha crocante e amêndoas laminadas.

ou

Entrecôte Au Poivre

Corte marmorizado retirado da região do contra filé, união perfeita de textura e sabor. Acompanhado de ratatouille e batata frita.

ou

Canard au Tucupi

Nossa visão do casamento França e Brasil. Coxa e sobrecoxa de pato confitadas servidas com delicioso molho à base de Tucupi e toque de laranja. Acompanha mousseline de mandioquinha e folhas de jambu.

DESSERTS

Mousse Au chocolat

O clássico mousse de chocolate. Terra de cacau e flor de sal, tuile de cacau e gel de laranja.

ou

Mille-Feuille

Camadas de massa folhada intercaladas por Crème Patissière de baunilha.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 260



JANTAR- Personalize optando por:
01 entrada, 01 prato principal e 01 sobremesa

SUGESTÃO DO CHEFE - 4

COUVERT

ENTRÉES

Salade Bourbon

Mix de folhas, lâminas de maçã verde, queijo de cabra, nozes caramelizadas e vinagrete da casa.

ou

Tartare Thon

Tartar de atum cru em cubos, temperado a moda da casa, servido com avocado e água de tomate.

LES PLATES

Saumon Wellington

Salmão selado, envolvido em massa folhada, servido com aspargos salteados e molho cítrico

ou

Filet Mignon

O mais clássico dos cortes bovinos. Extremamente macio e adorado por todos. Acompanhado de aspargos salteados e batata frita.

DESSERTS

Mousse Au chocolat

O clássico mousse de chocolate. Terra de cacau e flor de sal, tuile de cacau e gel de laranja.

ou

Mille-Feuille

Camadas de massa folhada intercaladas por Crème Patissière de baunilha.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 290



COQUETEL PARA CHEGADA DOS CONVIDADOS - até 50 min

Canapés de Steak Tartare

Blinis com Gravlax e Sour Cream

Mini Salade Bourbon (Folhas, Maçã Verde, Queijo De
Cabra Assado e Torradinhas)

Coxinhas de Pato ao Tucupi (Massa com
Mandioquinha, Molho de Tucupi com Laranja)

Mini Sopa de Cebola Gratinada

Mini Croque Monsieur ou Madame (Com Ovinho de
Codorna Frito)

Valor: 115



BOURBON

BISTROT

NÃO ALCOÓLICAS | R\$46

Água mineral sem gás e com gás, refrigerantes, suco natural da fruta e água saborizada.

PACOTE DE VINHOS | R\$103

Água mineral sem gás e com gás, refrigerantes, suco natural da fruta, vinho tinto e branco da casa.

DRINKS R\$152

Água mineral sem gás e com gás, refrigerantes, suco natural da fruta, open bar de dois drinks à escolha, podendo ser: Gin Tônica, Caipirinhas, Kir Royale, Papillons, Negroni e Old Fashioned.

Adicione boas-vindas com espumante | R\$31

*Taça de espumante servida na chegada

Serão servidas por duas horas. Para horas adicionais será cobrado 50% do valor





Banquetes

by Bourbon Gastronomia

[Fale Conosco](#)

vendas.curitiba@bourbon.com.br