



# Banquetes

by Bourbon Gastronomia

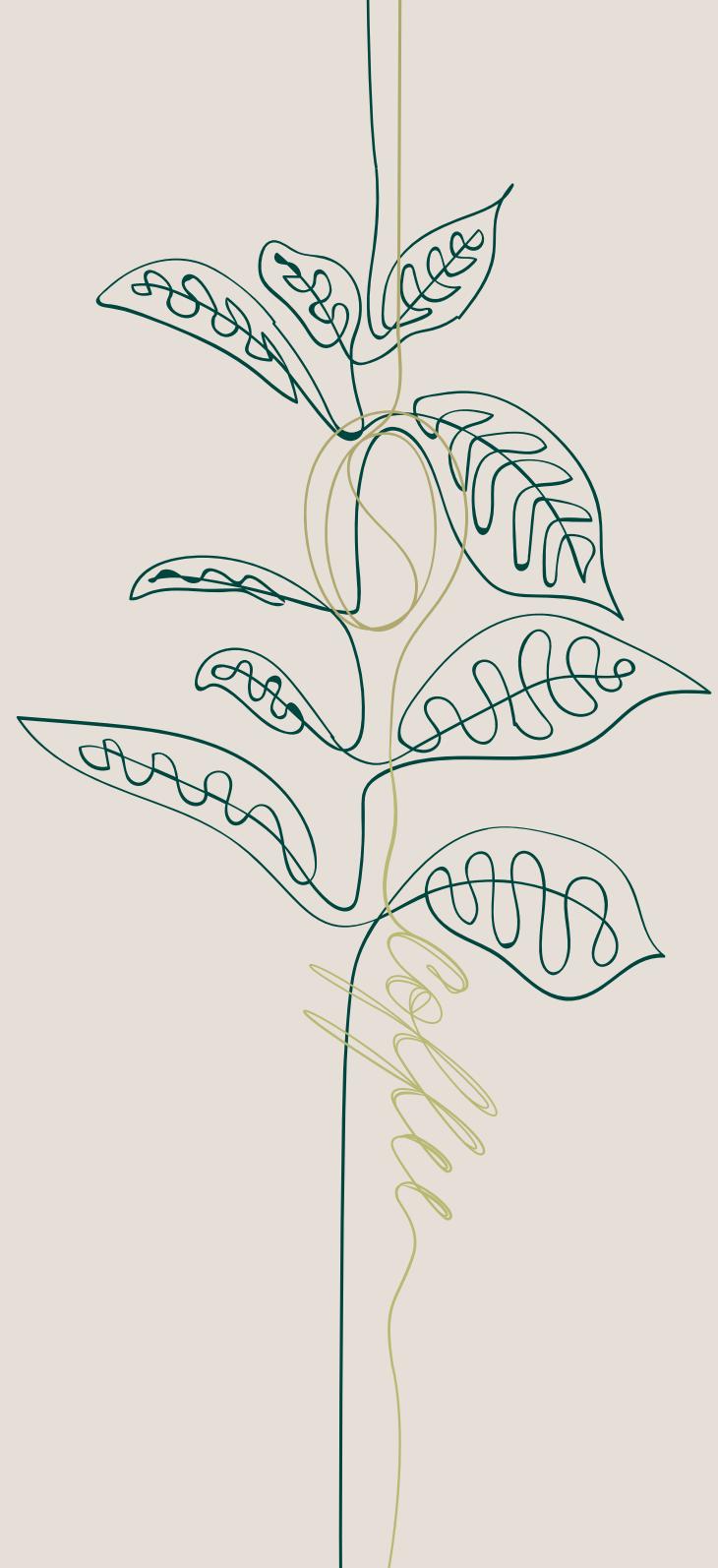
# Índice

- [Coffee Breaks ➤](#)
- [Buffets Tradicionais ➤](#)
- [Buffets Temáticos ➤](#)
- [Empratados ➤](#)
- [Coquetéis ➤](#)
- [Charcutaria Bourbon ➤](#)
- [Lunch ➤](#)
- [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

## 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 –**  
Beterraba, Laranja e  
Gengibre

**Vibrante –** Manga,  
Abacaxi e Hortelã

**Antioxidante –**  
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

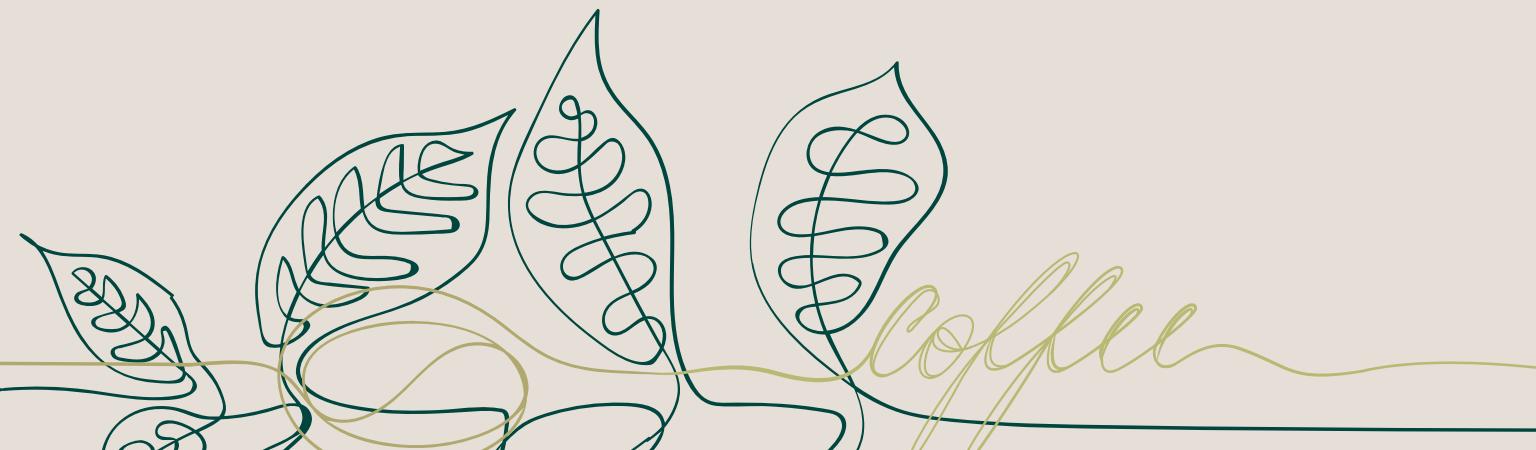
Grande (60 unidades) | R\$ 308

#### 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

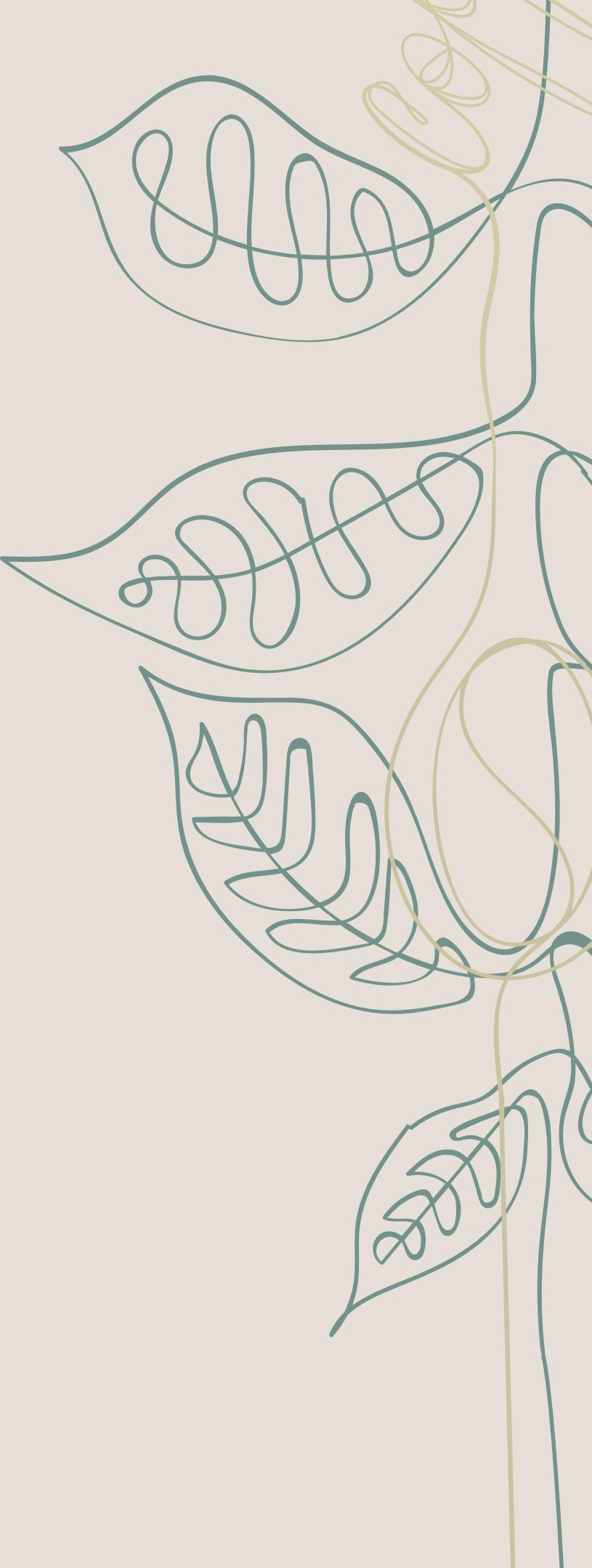
### Salgados Quentes

#### 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*

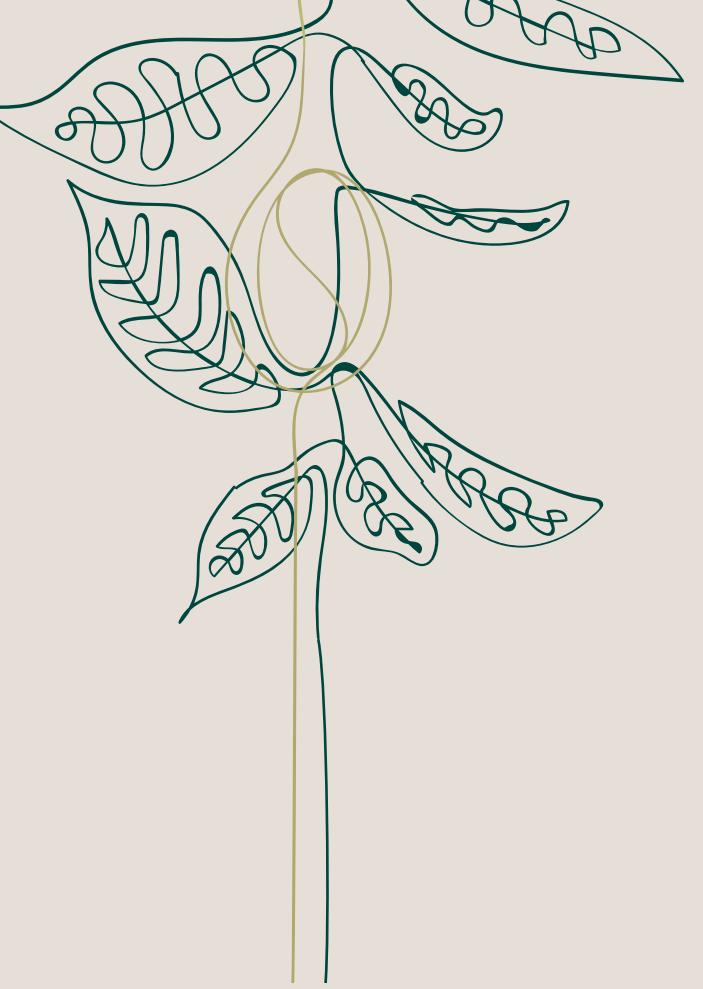
*Clique aqui e escolha os opções*

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 Francesa | 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

# Tradicionalis

## 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 | 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.

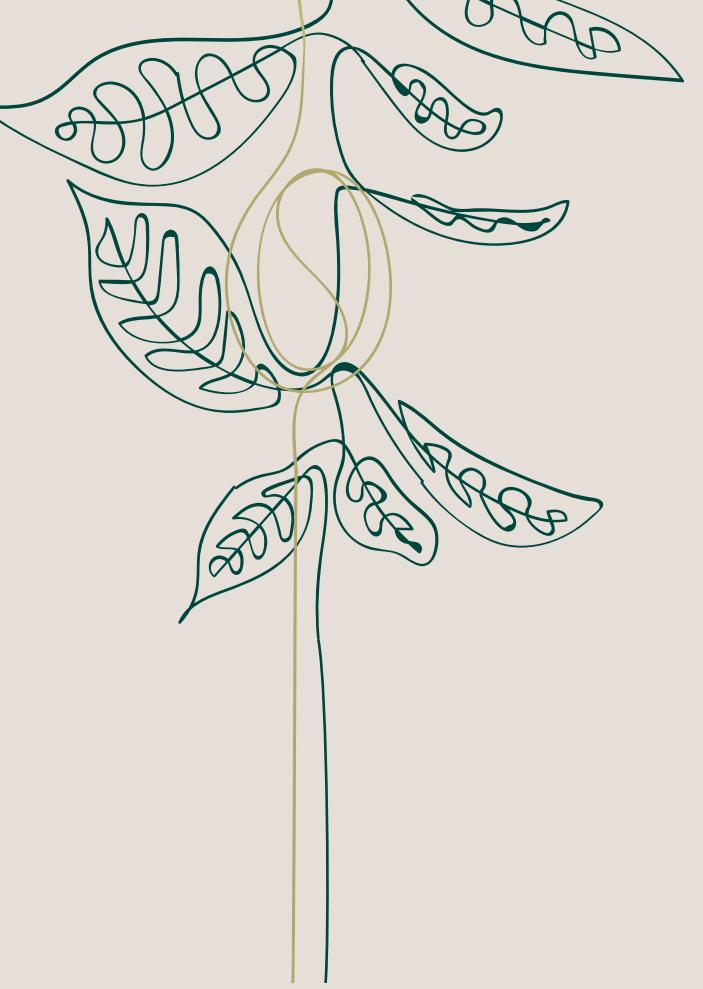
Cada opção foi cuidadosamente elaborada pelos nossos chefs, utilizando ingredientes frescos e de alta qualidade. Essa seleção oferece a oportunidade de diversificar os cardápios, tornando cada refeição única e proporcionando uma experiência gastronômica memorável, especialmente em eventos de longa duração.

*Clique aqui e escolha os itens*

*Valor:* R\$ 219

03

# Seleção Sublime Temáticos

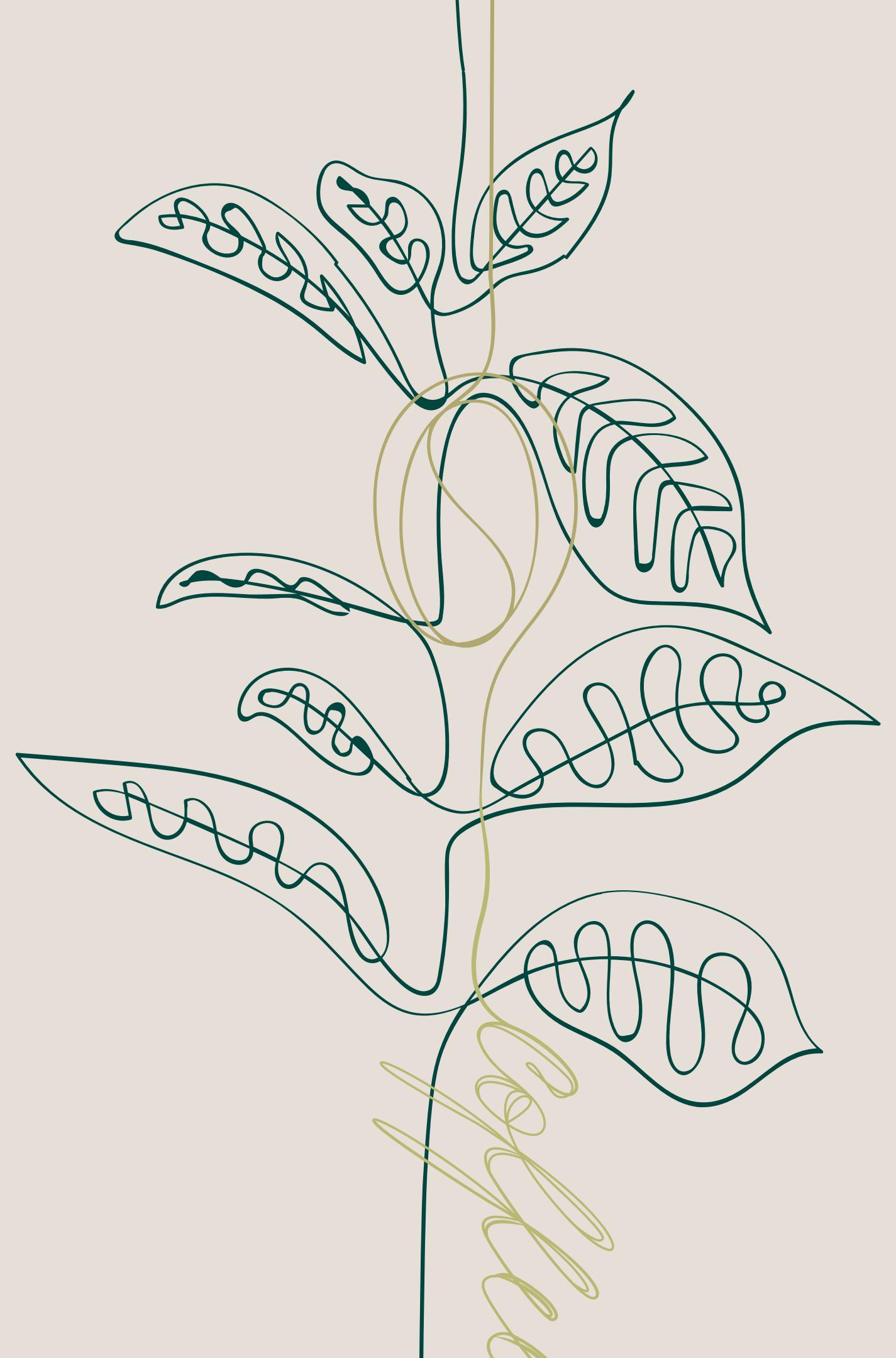


# Observações

-  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
- 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

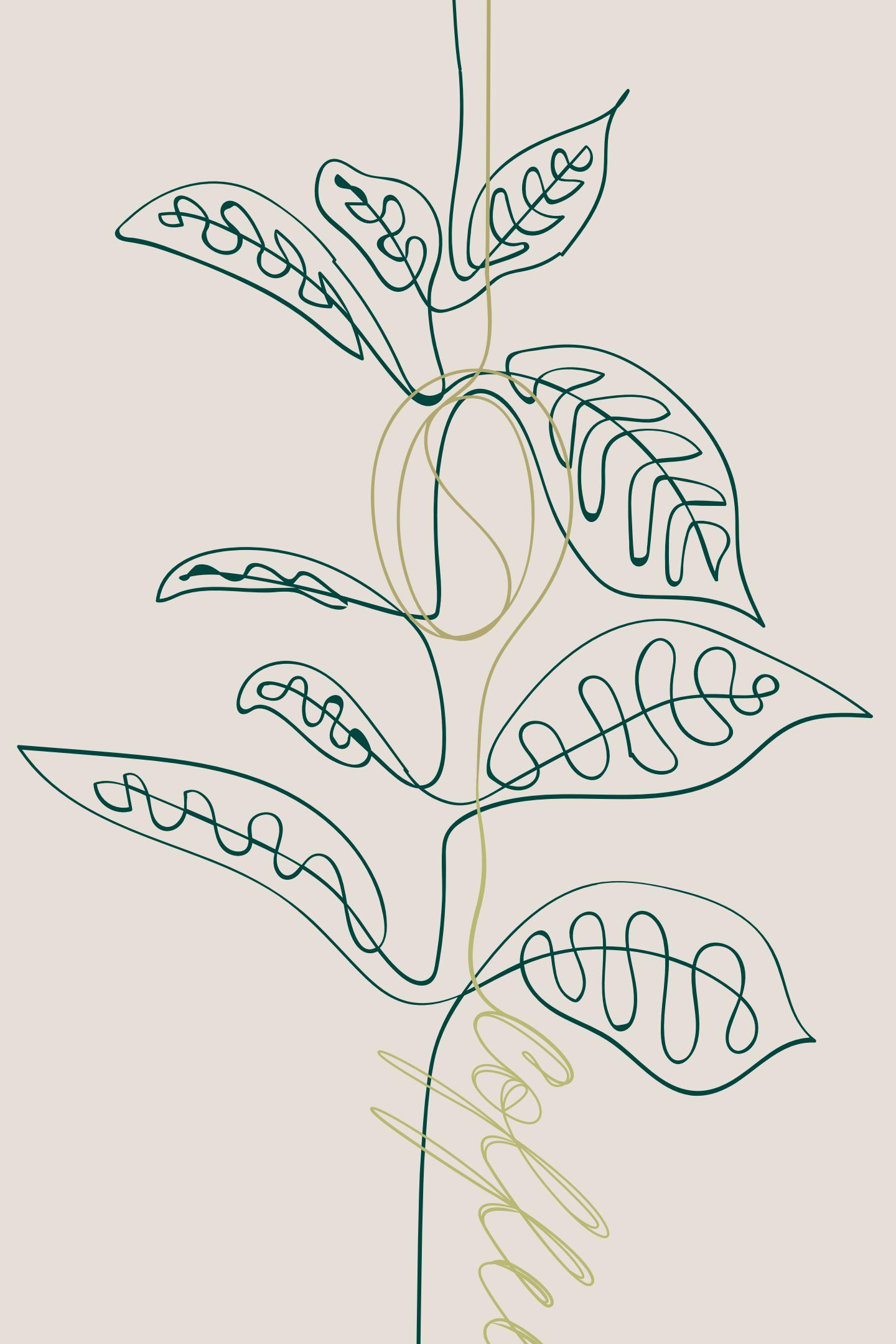
Arroz de Boteco

*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

## Molhos

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

## Buffet - Assados

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



## 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



## 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 à 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%

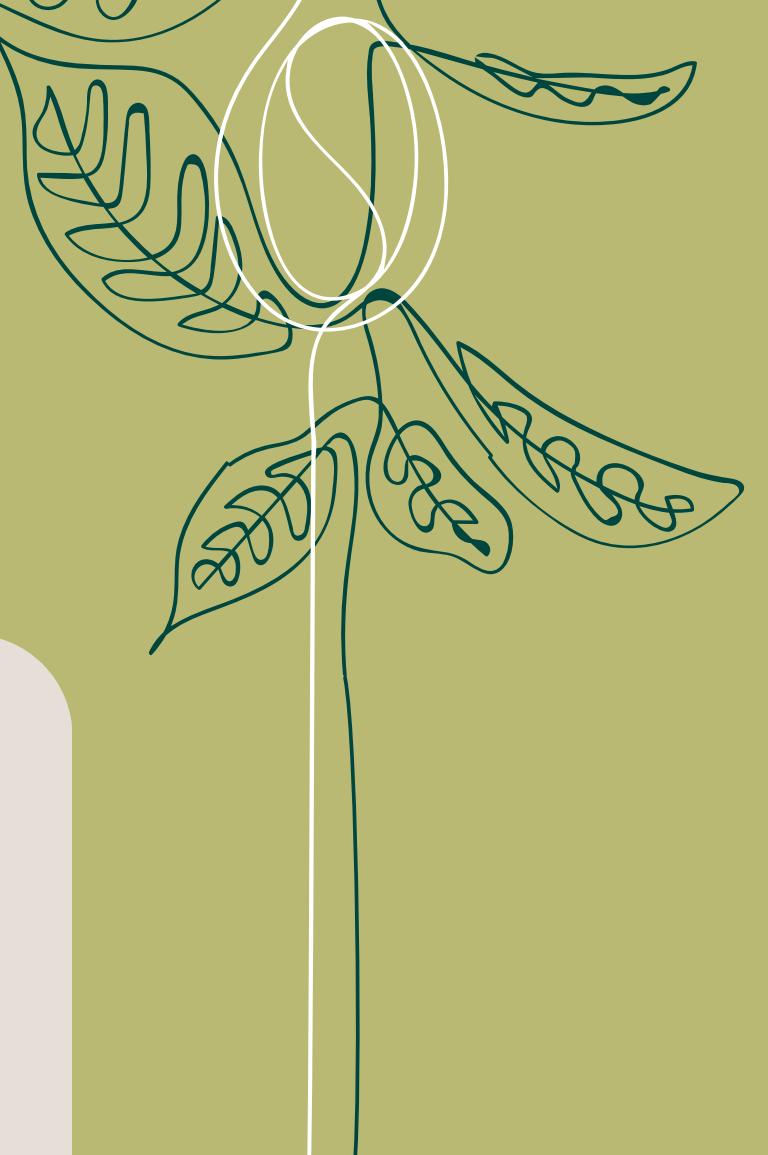
Pudim de Leite

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**

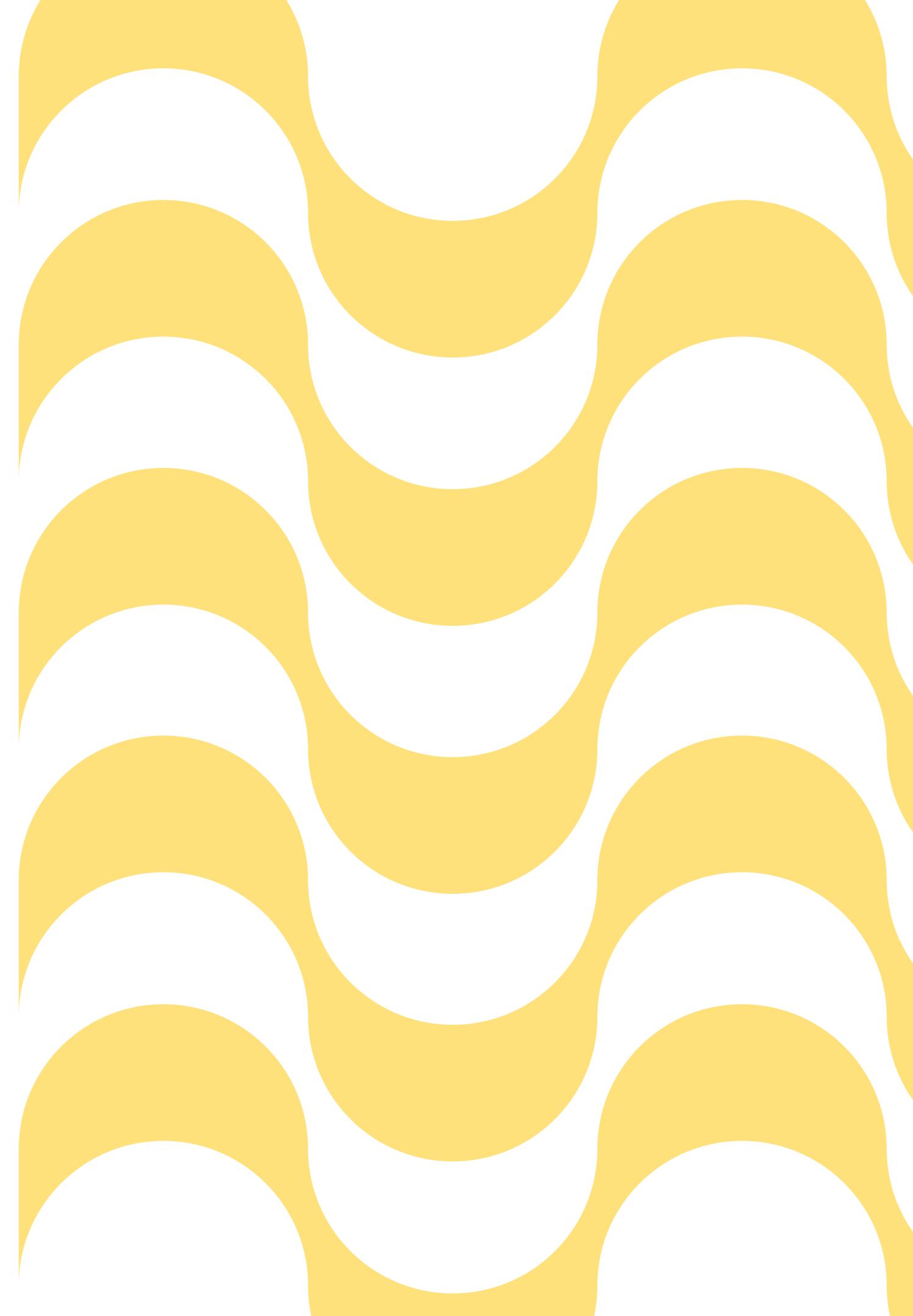
Picanha Red Angus  
R\$ 50

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 Agriôce
- 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

## 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
- 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

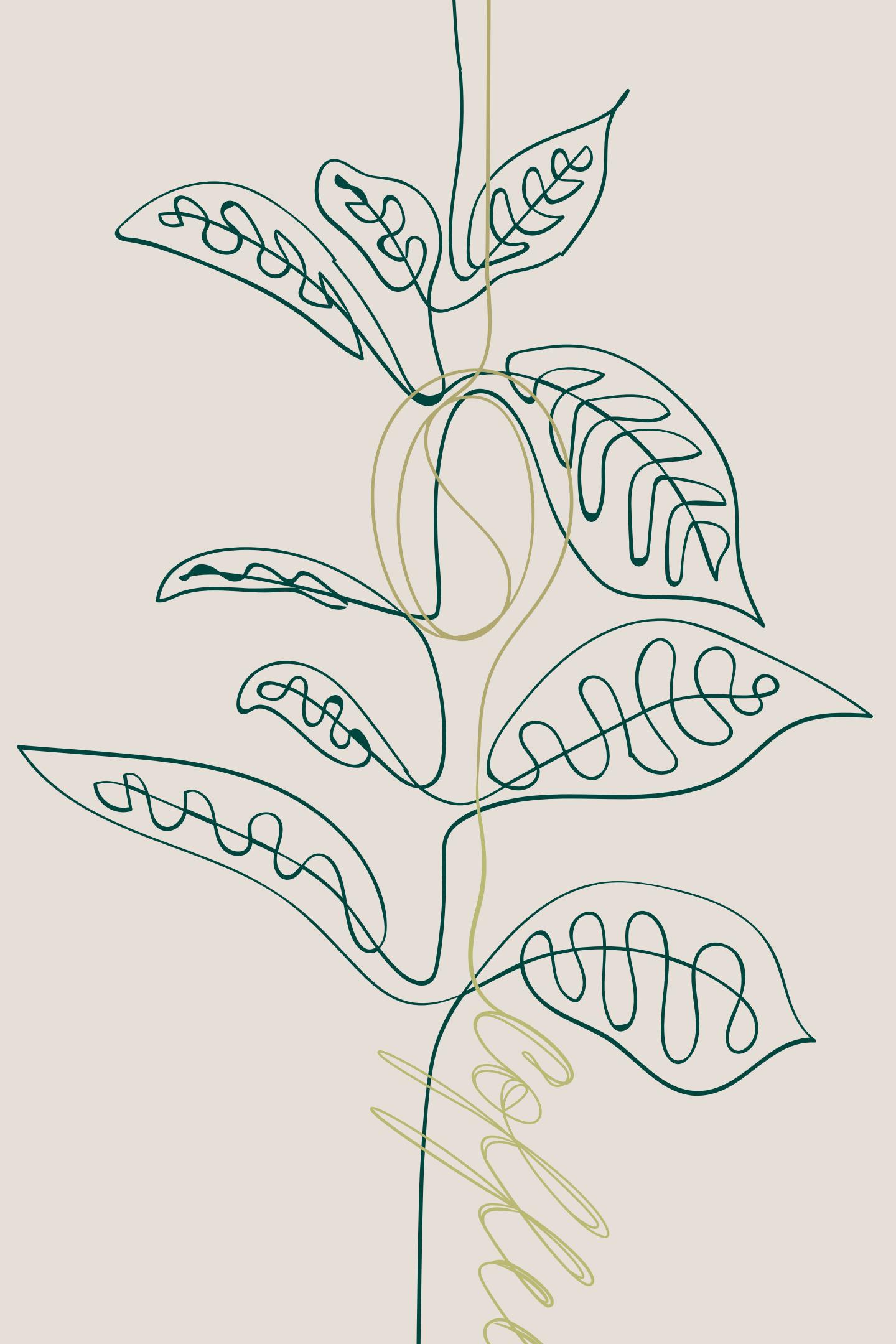
*Valor:* R\$ 194



# 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

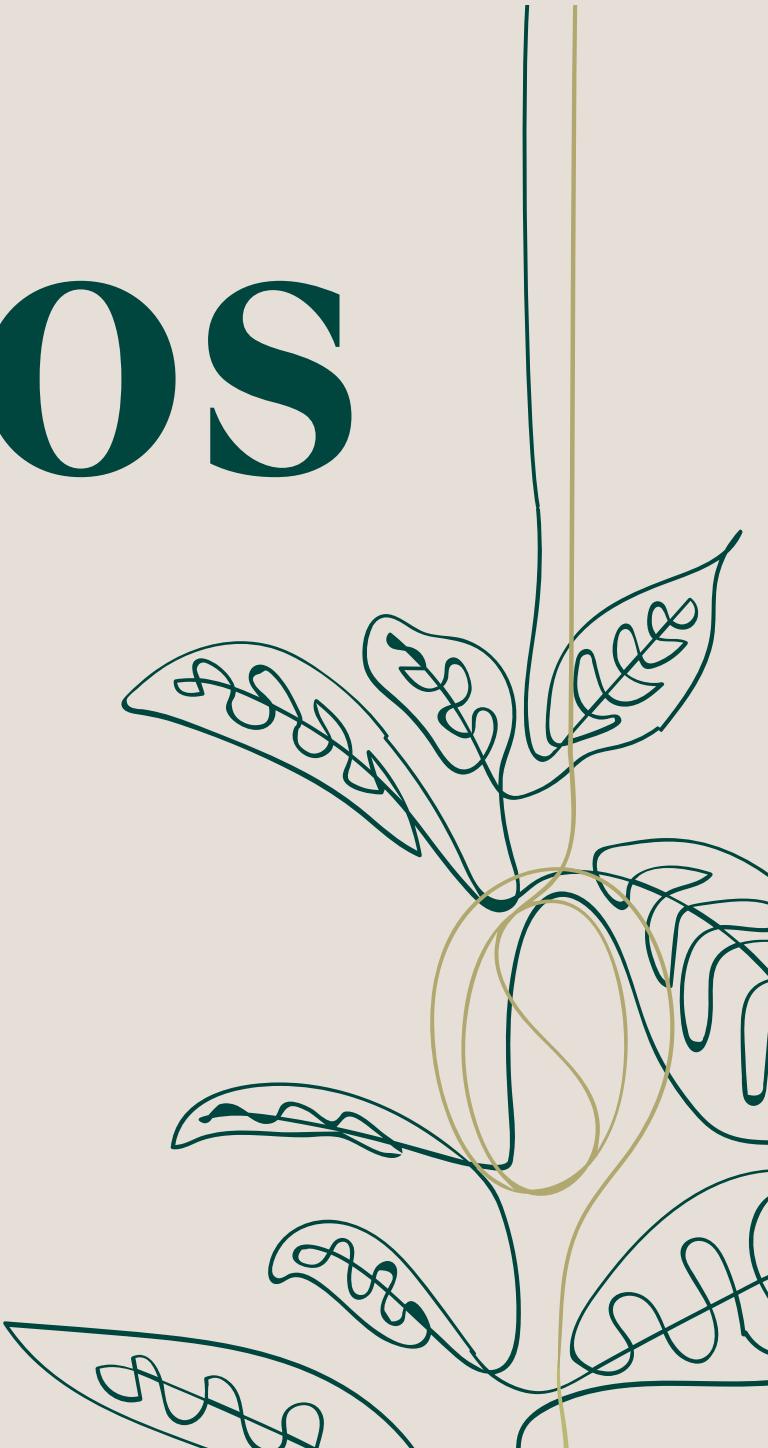
Mini Burger

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.
- ☀️ Produkte unterliegen einer Änderung in Abhängigkeit von der Saison

# 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

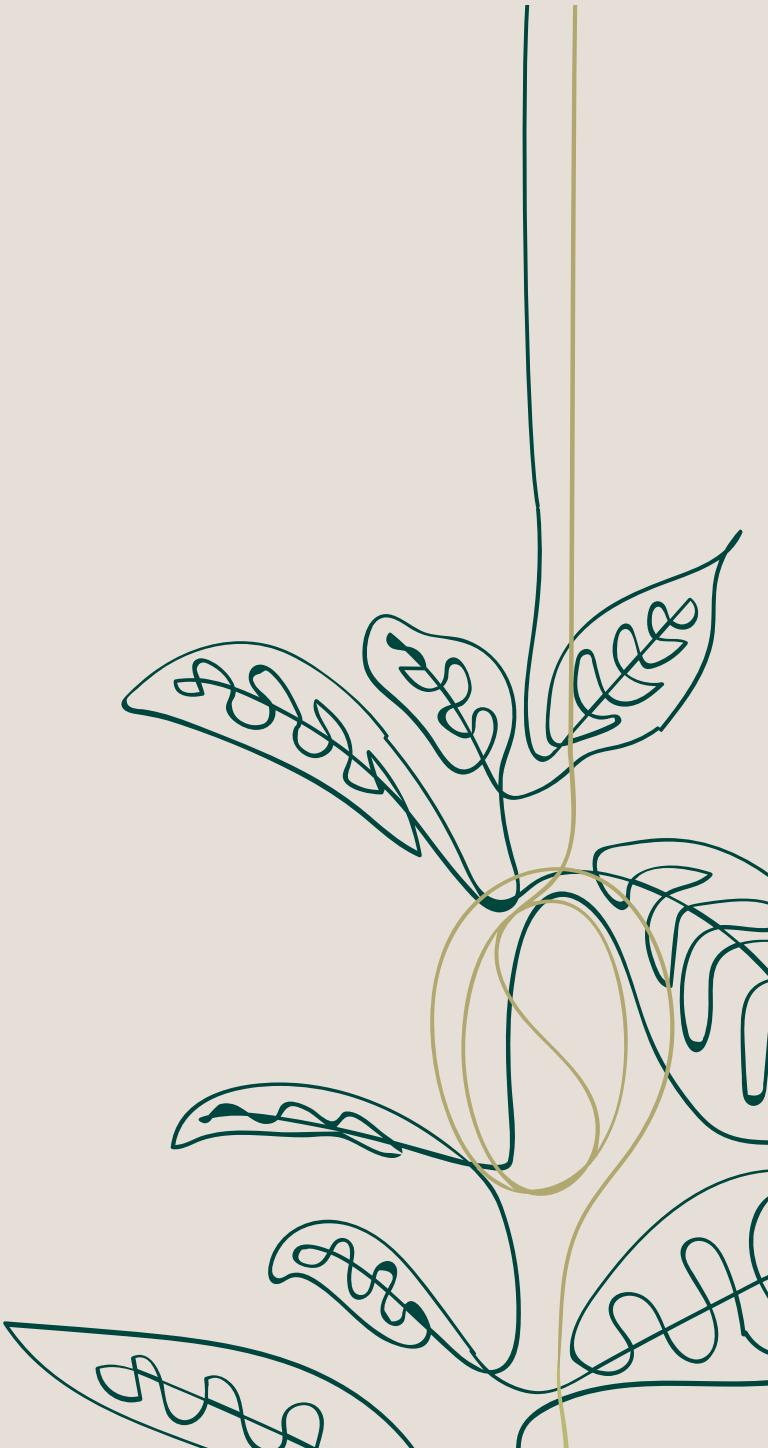
Frutas da Estação

**Valor:** R\$ 289

05

# Seleção Sublime Coquetéis

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



# 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 Cave Steaks durante o seu Coquetel

Dê um upgrade em seu coquetel | Valor adicional por pessoa | Duração de 1 hora contratada.

### 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 Cave Steaks durante o seu Coquetel

Dê um upgrade em seu coquetel | Valor adicional por pessoa | Duração de 1 hora contratada.

### 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

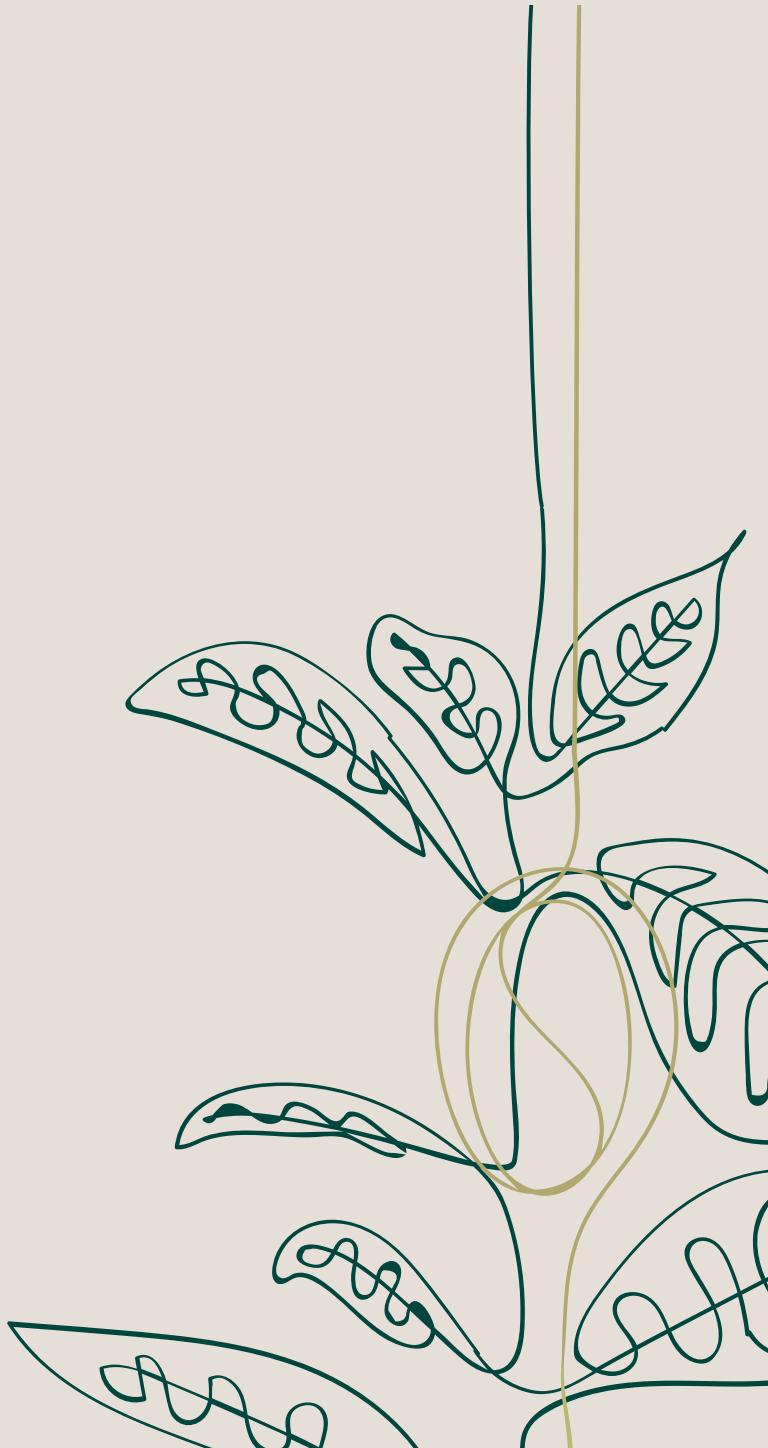
Tartelette de Limão  
Siciliano com  
Merengue Tostado

Verrine de Cheesecake  
de Frutas Vermelhas e  
Crumble de Amêndoa

*Valor:* R\$ 180

07

Seleção Sublime  
Lunch



# Observações

-  Valores apresentados não incluem bebidas.
-  Duração de 1 hora de serviço de alimentação.  
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional).
-  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 pequeno almoço em sala 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 pequeno almoço em sala e 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 Mineral Y 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 Mineral Y 200ml | R\$ 5

Água com Gás | R\$ 10

Refrigerantes (lata) | R\$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 10

Mínimo: 10 pessoas

Máximo: 30 pessoas.

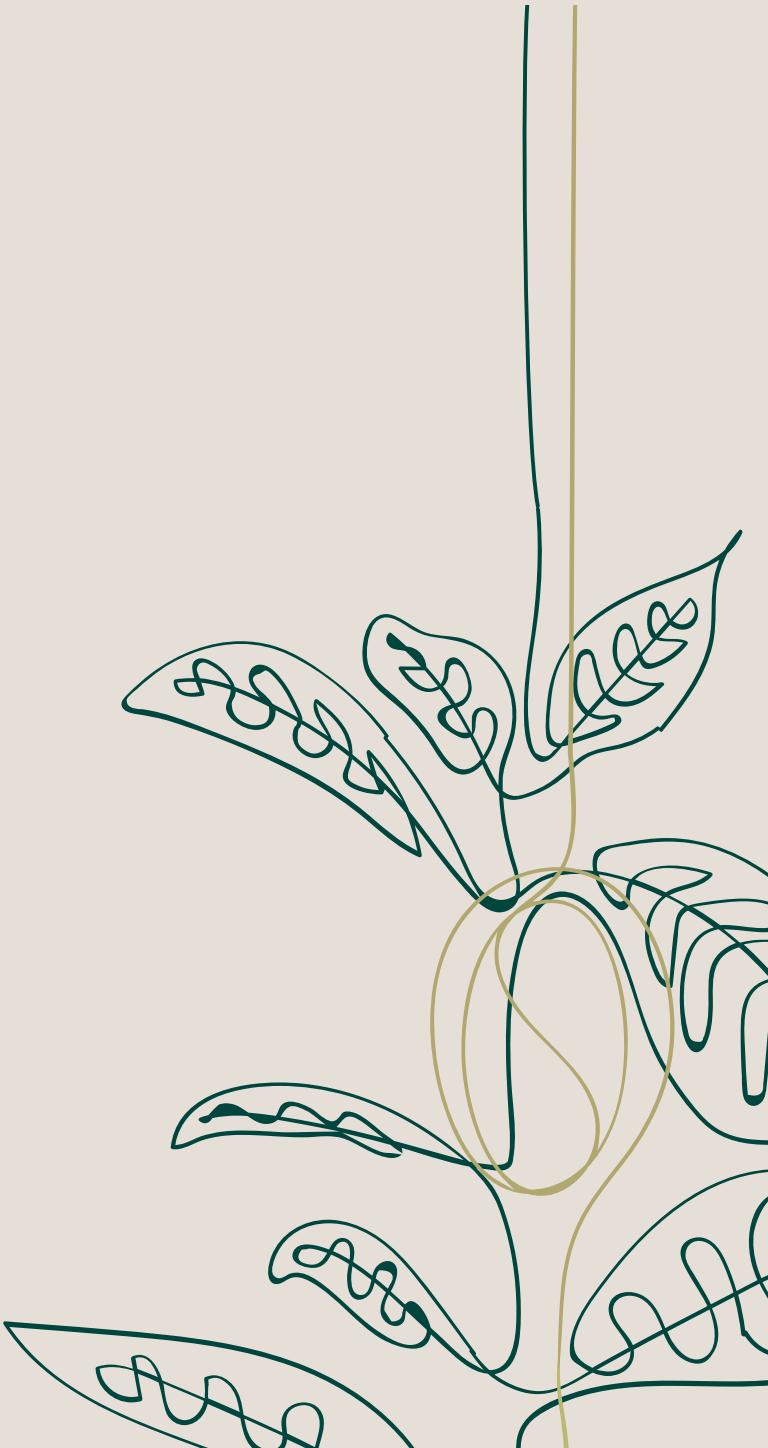


\*Preço por unidade

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 Mineral Y 200ml e  
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

R\$ 69

## Seleção Premium

Água Mineral Y 200ml e  
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

R\$ 94

## Seleção Bourbon

Água Mineral Y 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

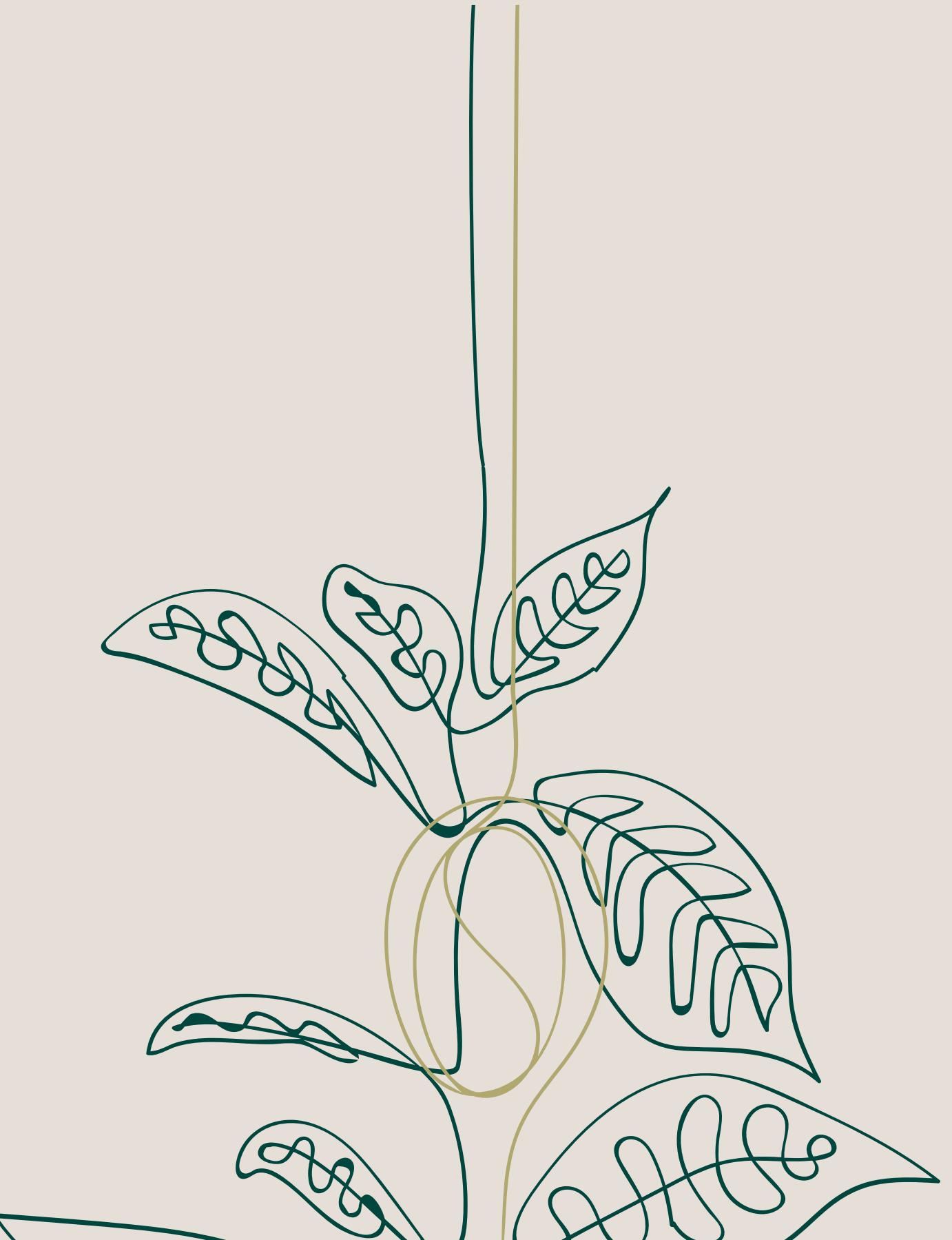
Cachaça ou Vodka

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

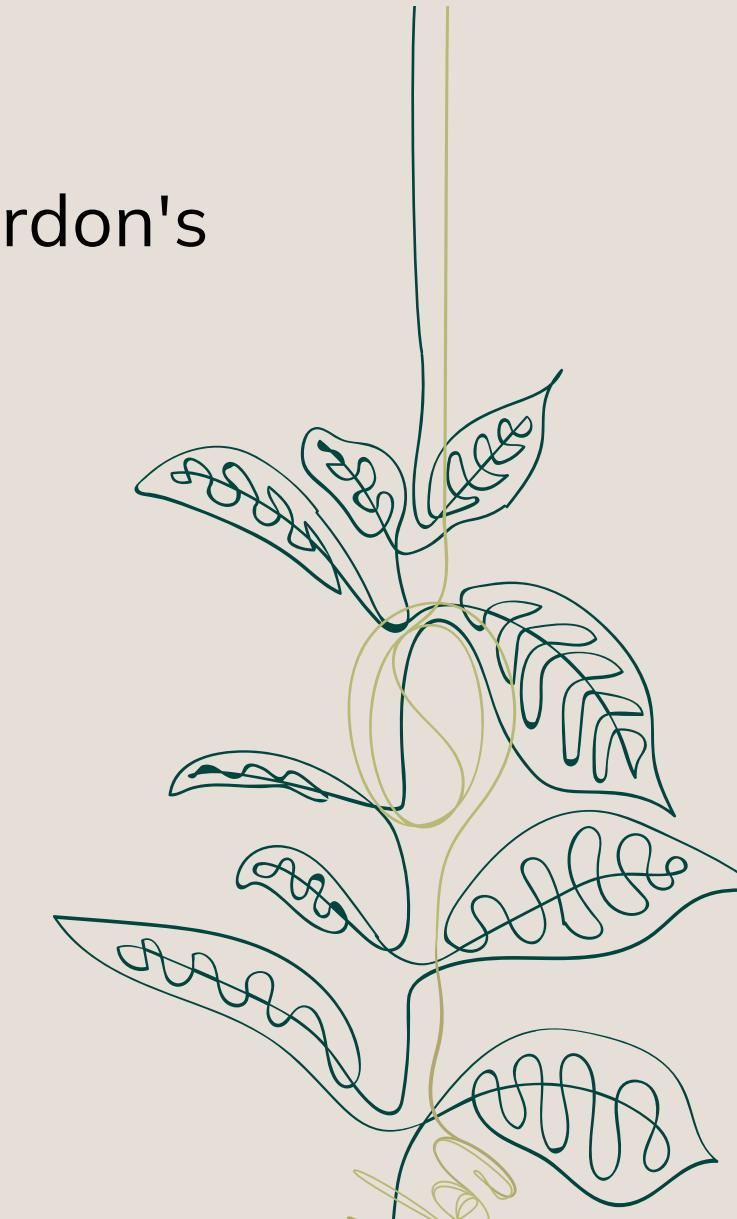
Negroni

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

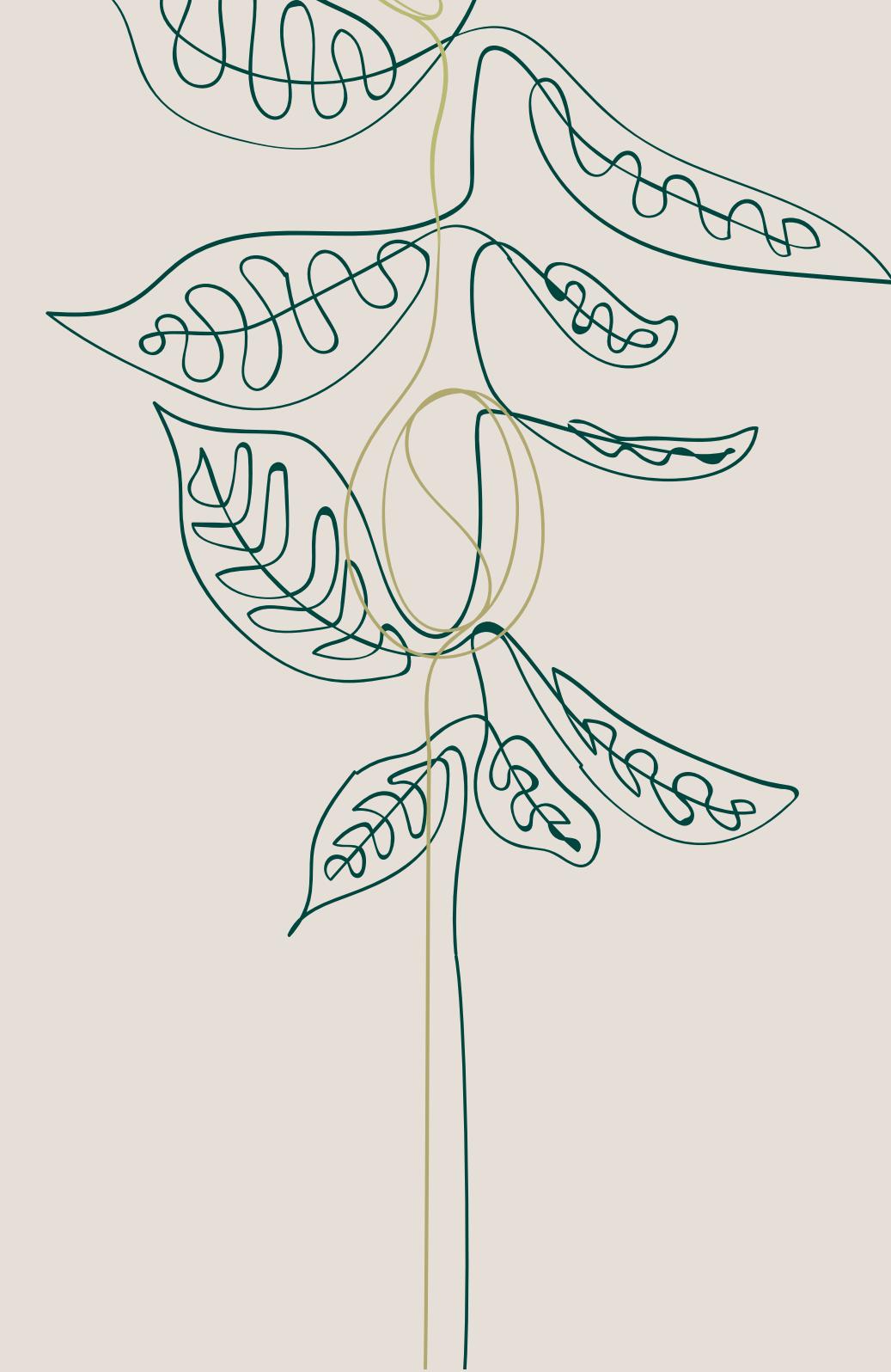
(sugestão do Sommelier)

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 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](mailto:vendas.atibaia@bourbon.com.br)