Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Índice

Coffee Breaks

Buffets Tradicionais

Buffets Temáticos

Empratados

Coquetéis

Charcutaria Bourbon

Lunch

Bebidas

História da Água Y

Bourbon Bistrot

01

Seleção Sublime

Coffee Breaks

Observações

Mínimo: 20 pessoas.

Duração de 30 minutos de serviço de alimentação.
(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

Coffee Breaks

Coffee Essência

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

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo
(somente para coffee break no período da manhã)

Petit Four

Mini Muffin

Mini Salada de Frutas

Substituições do pão de queijo no período da tarde

Mini Chipa de Queijo Meia Cura

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 Muffin

Mini Finger Sandwich

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 Mineral Y 200ml

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$ 63

Coleção Lifestyle - Tarde

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

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

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

Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R$ 63

Coffee breaks

Coleção Essencial - Manhã

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

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

2 Sabores de Suco de Frutas

Mini Pão de Queijo

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

Mini Muffin de Milho Cremoso com Goiabada

Croissant au Chocolat

Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R$ 71

Coleção Essencial - Tarde

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

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

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

Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R$ 71

Coffee breaks

Coleção Experience - Manhã

Opção Manhã - (quarta-feira e sábado)

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

2 Sabores de Suco de Frutas

Mini Pão de Queijo

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Croissant au Chocolat

Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R$ 71

Coleção Experience - Tarde

Opção Tarde - (quarta-feira e sábado)

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

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$ 71

Coffee breaks

Essência Leve

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

Estação de Sucos Naturais

Energizante – Beterraba, Laranja e Gengibre

Vibrante – Manga, Abacaxi e Hortelã

Antioxidante – Vermelho de Frutas Roxas e Chia

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$ 85

Coffee breaks

Personalize (Serviço de Sala)

Doces

Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau

Pequena (20 unidades) | R$ 90

Média (40 unidades) | R$ 170

Grande (60 unidades) | R$ 250

Tartelette Limão | Maracujá

Pequena (20 unidades) | R$ 85

Média (40 unidades) | R$ 150

Grande (60 unidades) | R$ 200

Bourbon Mini Cakes Chocolate | Cenoura

Pequena (20 unidades) | R$ 90

Média (40 unidades) | R$ 180

Grande (60 unidades) | R$ 320

Mini Croissants

Pequena (20 unidades) | R$ 125

Média (40 unidades) | R$ 235

Grande (60 unidades) | R$ 345

Mini Brownies

Pequena (20 unidades) | R$ 90

Média (40 unidades) | R$ 160

Grande (60 unidades) | R$ 240

Frutas Fatiadas

Pequena (aprox. 1kg) | R$ 60

Média (aprox. 2kg) | R$ 100

Grande (aprox. 3kg) | R$ 160

*Observação: Opções para no máximo 20 pessoas.

Coffee breaks

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$ 420

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$ 460

*Observação: Opções para no máximo 20 pessoas.

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

Não Privativo: Mínimo 30 pessoas
Privativo: Mínimo 50 pessoas

*Para a opção de pacote privativo terá um acréscimo da locação de sala

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.
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 Bovina

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

*Observação: Não privativo e mínimo de 30 pessoas

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

*Observação: Privativo e necessário locação de sala, mínimo de 50 pessoas

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$ 166

*Observação: Privativo e necessário locação de sala, mínimo de 50 pessoas

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

*Observação: Privativo e necessário locação de sala, mínimo de 50 pessoas

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$ 189

*Observação: Privativo e necessário locação de sala, mínimo de 50 pessoas

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.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

Privativo: Mínimo 50 pessoas.
*Privativo e necessário locação de sala.

Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade.

Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis

Temático

• 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

Valor: R$ 165

O Samba Não Pode Parar

(À Parte | R$ 45)

Escondidinho de Carne Seca
Farofa Bourbon
Arroz de Boteco

Temático

• 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 Disponibilidade*

Locro Criollo Argentino

Molhos

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

Buffet - Assados

Linguiça Toscana

Abacaxi em Rodelas

Batata Doce

Abóbora Cabotiá

Batata Asterix

Buffet - Complementar

Payagua Mascada

Arroz Kesu

Sopa Paraguaia

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

Temático

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 Essênciais

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

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 à 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 | valor por pessoa

Picanha Red Angus
R$ 50

Assado de Tira
R$ 65

Bife Ancho e Chorizo
R$ 75

Temático

TOM
ESPAÇO GASTRONÔMICO

• 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

TOM
ESPAÇO GASTRONÔMICO

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

Valor: R$ 146

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

TOM
ESPAÇO GASTRONÔMICO

Temático

• 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

Risotto 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

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

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

Temático

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$ 230

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.
É cobrado 10% de taxa de serviço.

Mínimo: 20 pessoas
Máximo: 100 pessoas
*Privativo e necessário locação de sala.

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

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

Empratados

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$ 230

Empratados

Menu Memorável

Couvert

Pão de Fermentação Natural | Focaccia de Azeitonas Pretas | Manteiga 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
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$ 260

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 1 hora de serviço de alimentação.
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional).

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

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, 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 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 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$ 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 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$ 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 de 1 hora de serviço de alimentação.
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional).

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

Mínimo: 30 pessoas.
*Privativo e necessário locação de sala.

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 I Uva Passa I Damasco Seco

Castanha do Pará I Nozes I Castanha de Caju

Soffritto de Abobrinha I Caponata de Berinjela Tomates Secos

Tomates Secos I Hummus I Patê do Dia

Sobremesa

Chutney de Manga I 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 I Pão italiano I Focaccia

Grissini I Pão de Nozes

Queijos & Charcutaria

Gouda, Gorgonzola e Provolone

Salame, Copa Lombo e Pepperoni

Variados

Uvas Frescas I Uva Passa I Damasco Seco

Castanha Brasileira I Nozes I Castanha de Caju

Soffritto de Abobrinha I Caponata de Berinjela I Tomates Secos

Patês

Hummus I Patê de Ricotta com Ervas

Chutney de Manga I 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

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).

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

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.

Valor: R$ 110

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

*Observação: Servido na mesma sala do evento, sendo necessária a montagem com mesas, em formato escolar ou mesas redondas.

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$ 160

*Observação: Servido na mesma sala do evento, sendo necessária a montagem com mesas, em formato escolar ou mesas redondas.

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 Mineral Y 200ml | R$ 4

Água com Gás | R$ 7

Refrigerantes 300ml | R$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R$ 8,50

*Preço por unidade e bebidas em temperatura ambiente

Lunch Box

Nuts 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 Manjericão Fresco (v) | R$ 38

Sobremesas

Salada de Frutas | R$ 12

Brigadeiro | R$ 8

Bebidas

Água Mineral Y 200ml | R$ 4

Água com Gás | R$ 7

Refrigerantes | R$ 11

Suco de Frutas Caixinha | R$ 8,50

*Preço por unidade e bebidas em temperatura ambiente

08

Bebidas

Acréscimo de 50% a cada 1 hora adicional - Todos os 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$ 39

Seleção Premium

Água Mineral Y 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

R$ 55

Seleção Bourbon

Água Mineral Y 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

Vinho Tinto ou Branco
(sugestão do Sommelier)

R$ 110

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

Seleção Essencial

Caipirinhas by Alex Mesquita

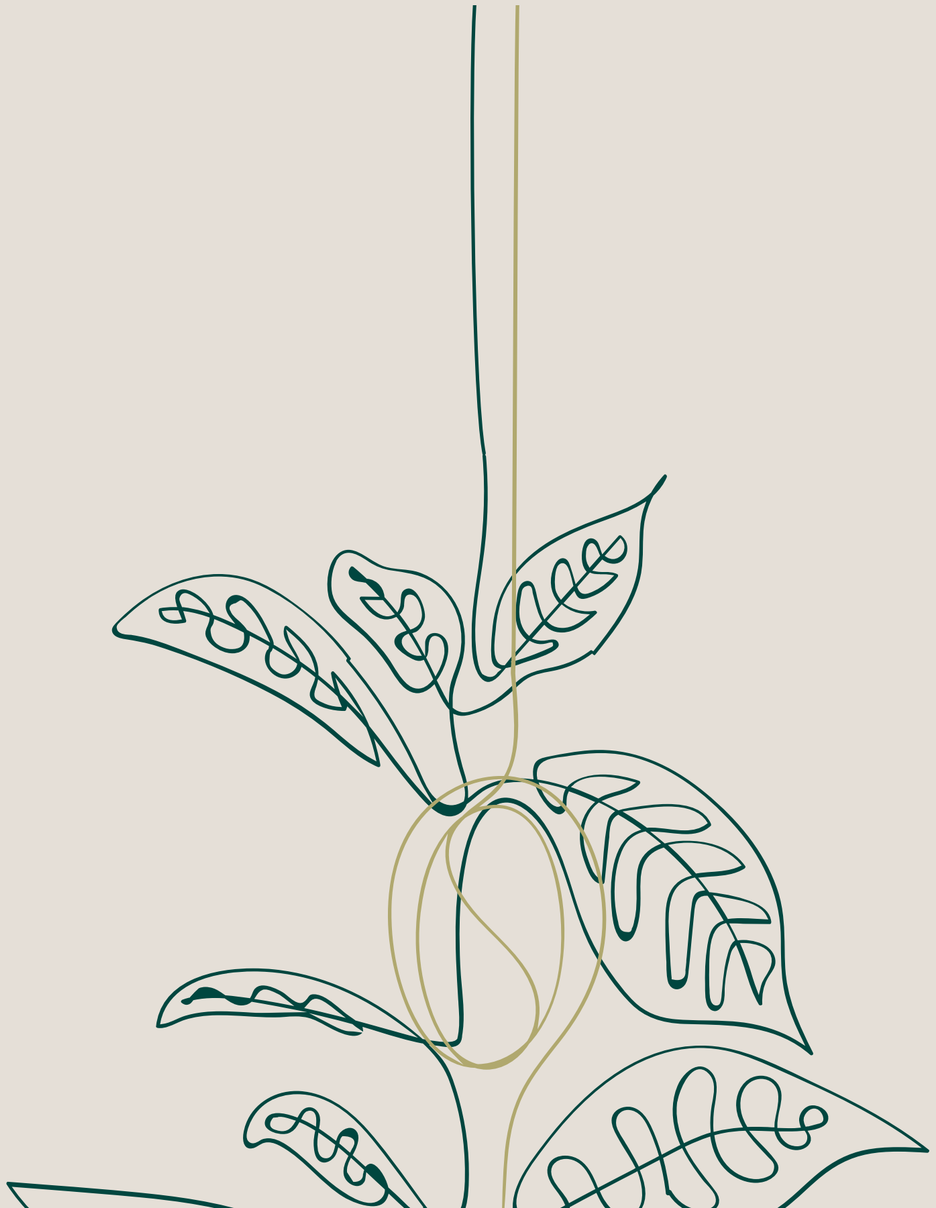
Cachaça ou Vodka

Nacional

Frutas da Estação

de acordo com a sazonalidade

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)

R$ 90

Aperol Spritz

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

R$ 152

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

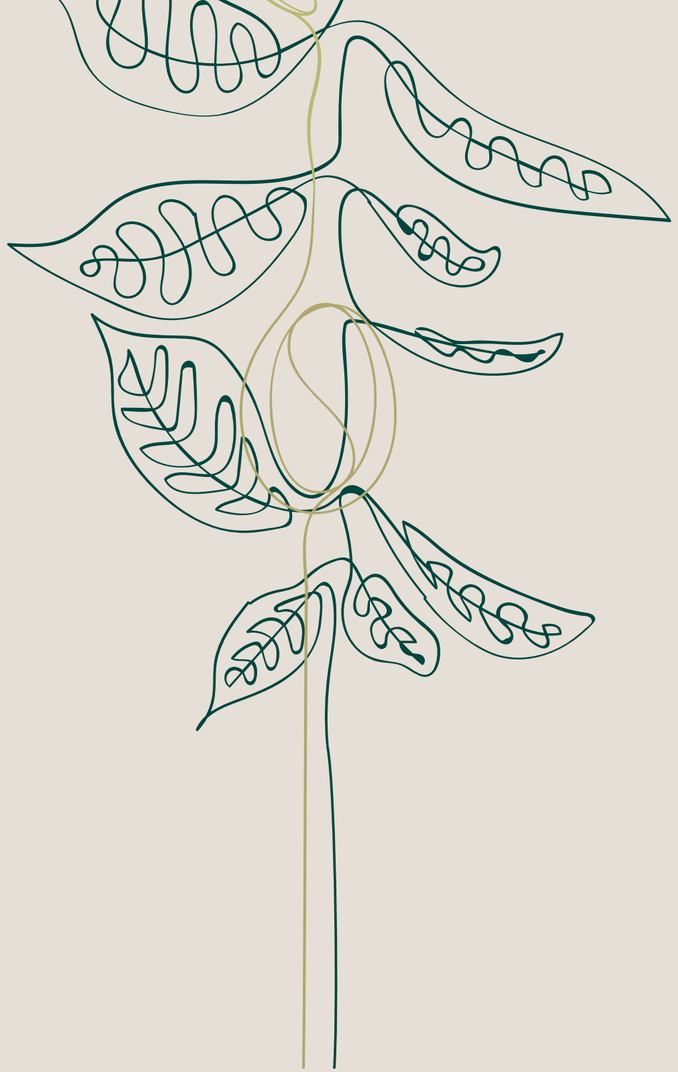
Campari
R$ 25

Rum
R$ 25

Chopp Artesanal
R$ 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

Coffee Breaks

Bebidas

Água Mineral Y 200ml | R$ 4

Água com Gás | R$ 7

Refrigerante 300ml | R$ 8

Cápsula 3 Corações | R$ 8

Térmicas

Aprox. 1,5 litros
Café, Leite ou Água Quente (acompanhado com sachês de chá) | 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

Observações

Valores apresentados não incluem bebidas.

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

Não Privativo: Mínimo 12 pessoas
Privativo: Mínimo 25 pessoas
*Privativo é necessário locação de sala.

Para o *almoço, será cobrado 20% adicional sobre o cardápio escolhido.

BOURBON

BOURBON BISTROT

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

SUGESTÃO DO CHEFE - 1

ENTRÉES

Oeuf Mollet
Ovo mollet empanado na farinha panko, acompanhado de ragù 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
Filet 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 Pâtissière de baunilha.

Valor: R$ 220

BOURBON BISTROT

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

SUGESTÃO DO CHEFE - 2

COUVERT

ENTRÉES

Oeuf Mollet
Ovo mollet empanado na farinha panko, acompanhado de ragù 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 salsinha.

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.

Valor: R$ 240

BOURBON BISTROT

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

SUGESTÃO DO CHEFE - 3

COUVERT

ENTRÉES

Soupe à 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
Filet 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 file, 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 Pâtissière de baunilha.

Valor: R$ 260

BOURBON BISTROT

JANTAR e *ALMOÇO- 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 à 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 cítririco
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.

Valor: R$ 290

BOURBON BISTROT

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: R$ 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 2 horas. Para horas adicionais será cobrado 50% do valor.

Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Fale Conosco

eventos.curitiba@bourbon.com.br