



Banquetes

by Bourbon Gastronomie

# 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



Valores apresentados não incluem bebidas.





# 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)

Mini Finger Sandwich

Mini Muffin

Mini Salada de Frutas

**Substituição 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

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  
Mineral Y 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  
Mineral Y 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

## Coleção Essencial - Manhã

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

Café, Leite Quente,  
Seleção de Chás e Água  
Mineral Y 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  
Mineral Y 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  
Mineral Y 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  
Mineral Y 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** –  
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 Personalize

### 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\$ 320

#### 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

## Coffee Personalize

### 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.

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

🌱🌞🌧❄ 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 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 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 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



## • 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 Agri-doce

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

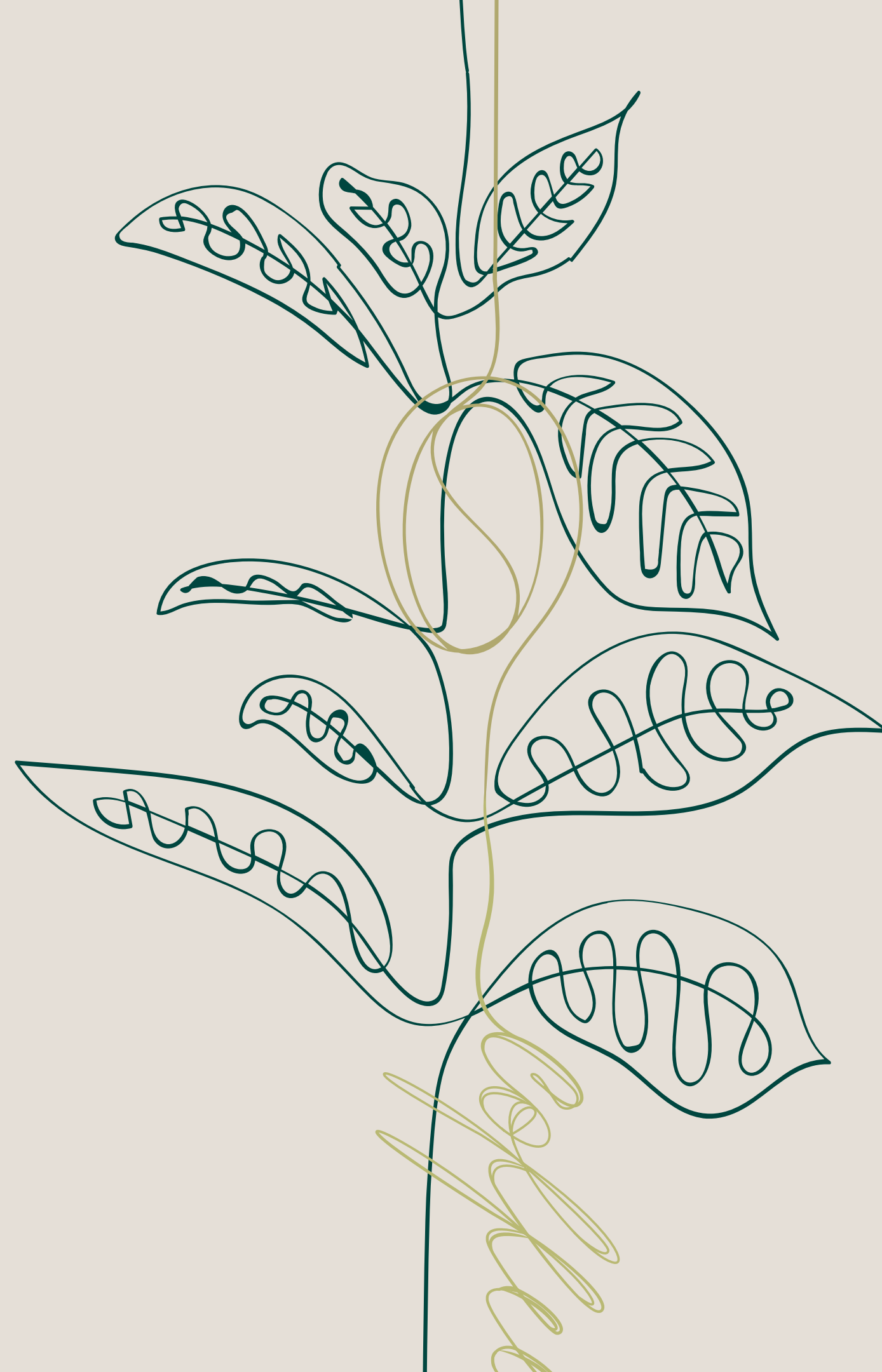
## Estação de Petiscos (à parte | R\$ 55)

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

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

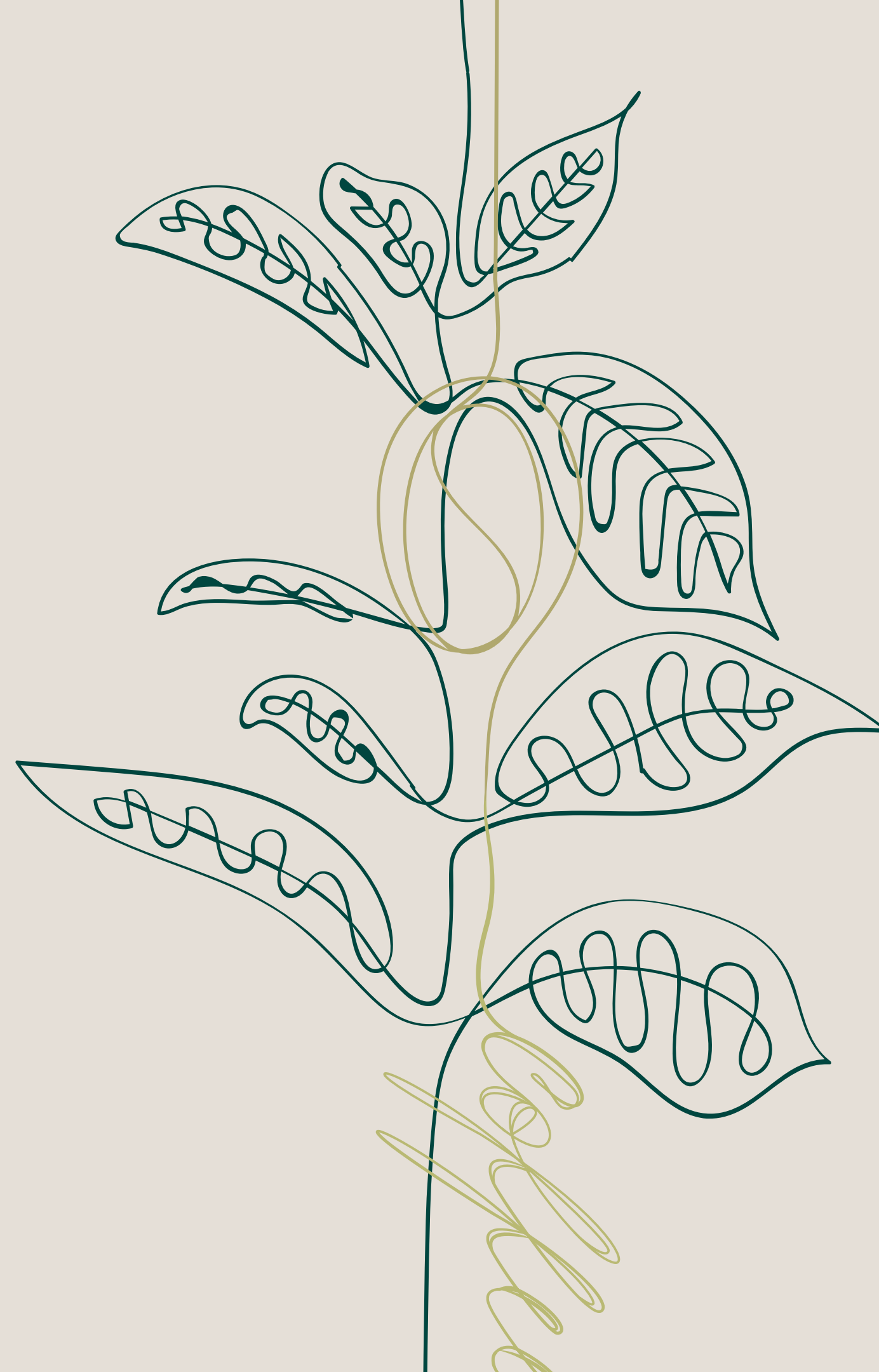
*Valor:* R\$ 180



# 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



- 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 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 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.

- ℹ 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.

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 Agri-doce 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 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  
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 | Pickles 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.

ℹ 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 | 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



# 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.

ℹ 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\$ 110

\*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 Manjeriçã Fresco (v) | R\$ 38

Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjeriçã 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 Manjeriçã  
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)

Aperol Spritz

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

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

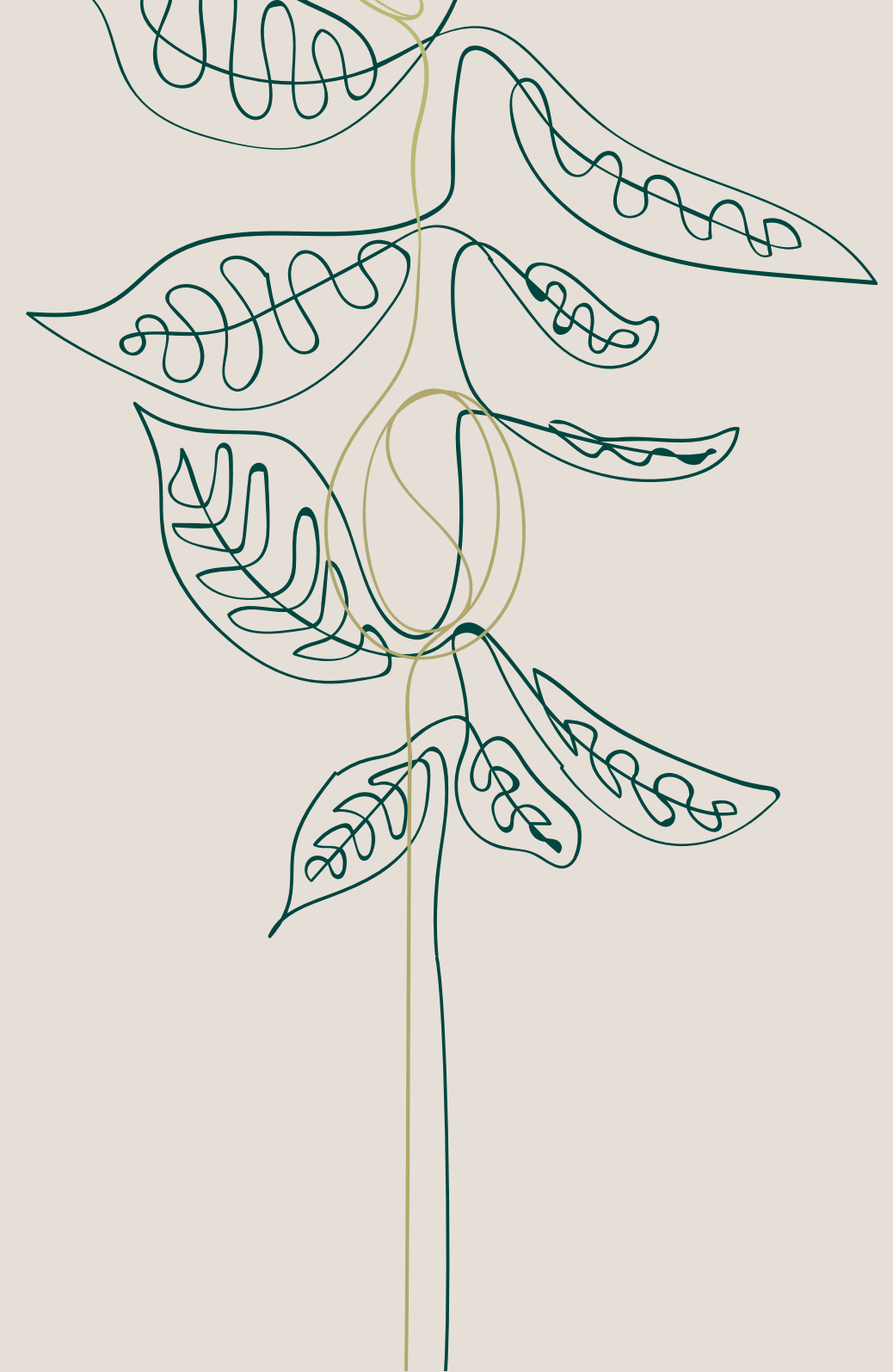
Campari  
R\$ 25

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



# 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



# 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.

BONBON



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



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



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



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

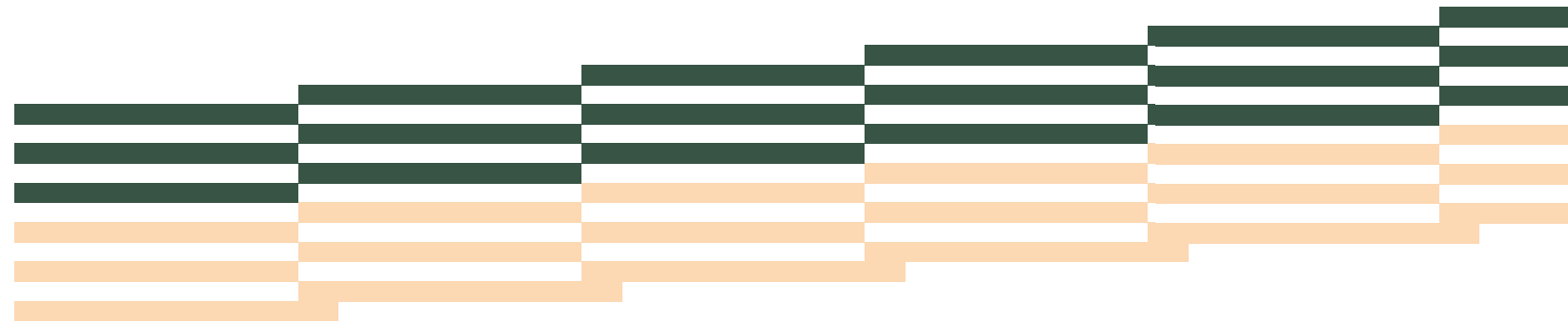
O clássico mousse de chocolate. Terra de cacau e flor de sal, tuile de cacau e gel de laranja.

ou

Mille-Feuille

Camadas de massa folhada intercaladas por Crème Patissière de baunilha.

Valor: R\$ 290



## 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](mailto:eventos.curitiba@bourbon.com.br)