



Banquetes

by Bourbon Gastronomia

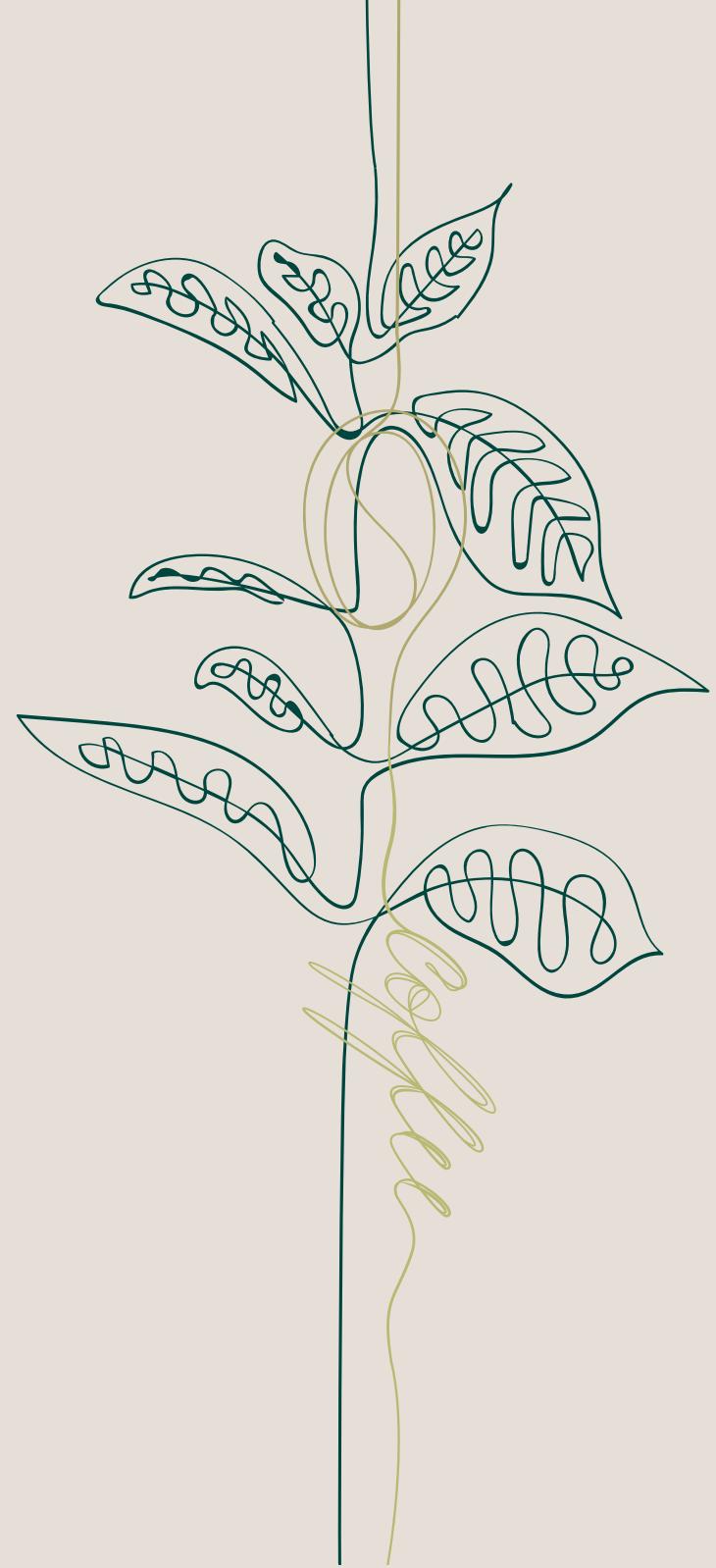
Índice

- Coffee Breaks ➤
- Buffets Tradicionais ➤
- Buffets Temáticos ➤
- Empratados ➤
- Coquetéis ➤
- Charcutaria Bourbon ➤
- Lunch ➤
- Bebidas ➤
- História da Água Y ➤
- Vezzoso Cucina ➤



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, 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\$ 45

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 de Queijo Meia Cura
Mini Croissant Recheado

Valor: R\$ 52

Coffee breaks

Coleção Lifestyle - Manhã

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

Café, Leite Quente,
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\$ 65

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\$ 65

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 Chocolate

Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R\$ 65

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\$ 65

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 ao Chocolate
Mini Salada de Frutas

Petit Four

Valor: R\$ 65

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\$ 65

Coffee breaks

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

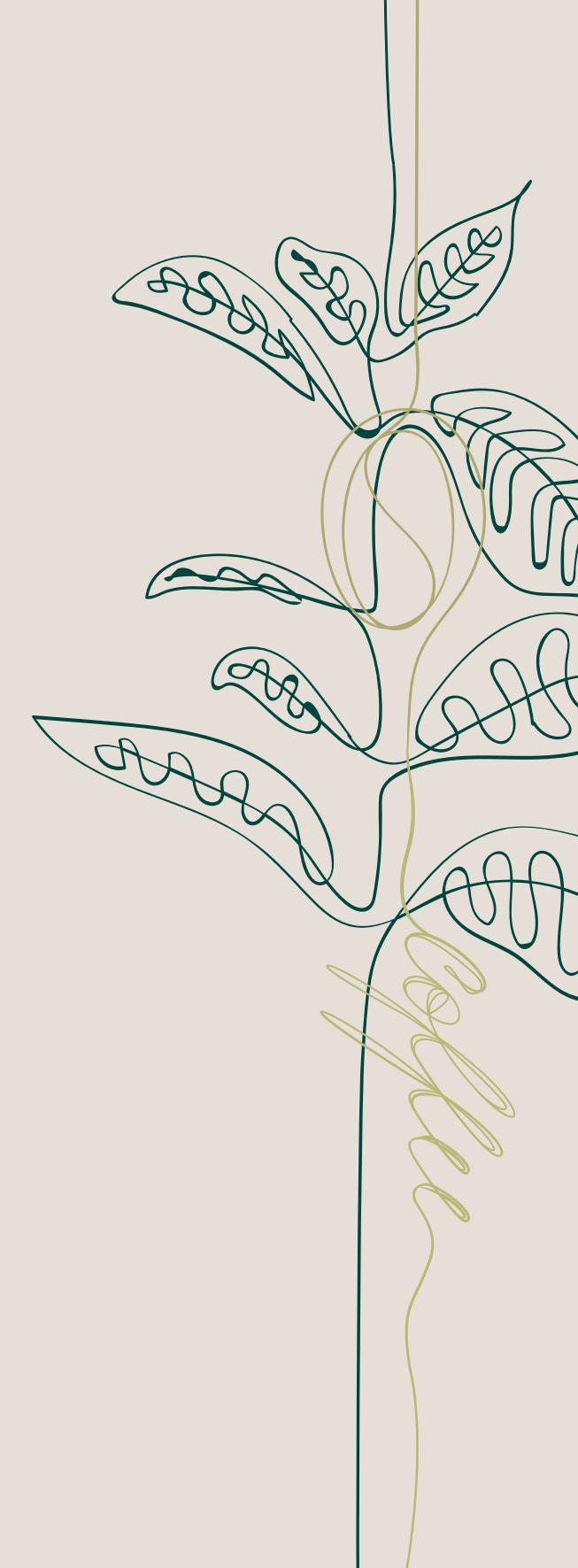
Estação de Cremes de Frutas Brasileiras

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 breaks

Coffee Personalize (Serviço de Sala)

Doces

Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau

Pequena (20 unidades) | R\$ 120

Média (40 unidades) | R\$ 220

Grande (60 unidades) | R\$ 310

Mini Croissants

Pequena (20 unidades) | R\$ 180

Média (40 unidades) | R\$ 300

Grande (60 unidades) | R\$ 440

Tartelette Limão | Maracujá

Pequena (20 unidades) | R\$ 80

Média (40 unidades) | R\$ 150

Grande (60 unidades) | R\$ 220

Financier Chocolate | Frutas Vermelhas

Pequena (20 unidades) | R\$ 120

Média (40 unidades) | R\$ 220

Grande (60 unidades) | R\$ 310

Petit Profiteroles Creme de Confeiteiro | Chocolate ao Leite

Pequena (20 unidades) | R\$ 120

Média (40 unidades) | R\$ 220

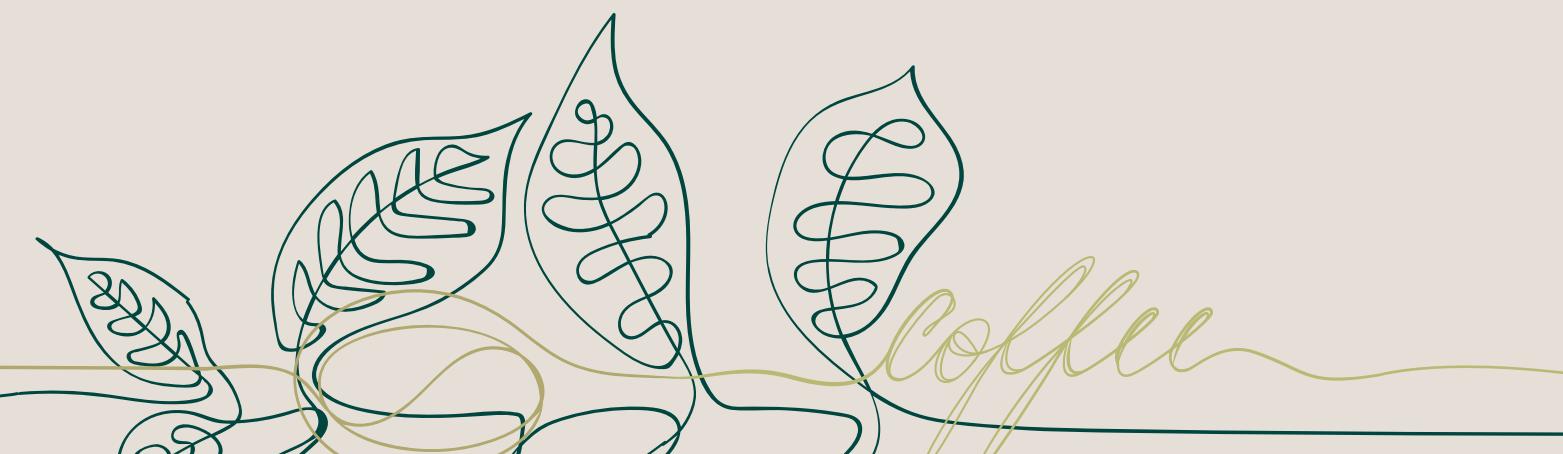
Grande (60 unidades) | R\$ 310

Mini Brownies

Pequena (20 unidades) | R\$ 130

Média (40 unidades) | R\$ 210

Grande (60 unidades) | R\$ 300



Coffee breaks

Coffee Personalize (Serviço de Sala)

Doces

Bourbon Mini Cakes
Chocolate | Cenoura

Pequena (20 unidades) | R\$ 120
Média (40 unidades) | R\$ 220
Grande (60 unidades) | R\$ 310

Frutas Fatiadas

Pequena (aprox. 1kg) | R\$ 70
Média (aprox. 2kg) | R\$ 130
Grande (aprox. 3kg) | R\$ 200

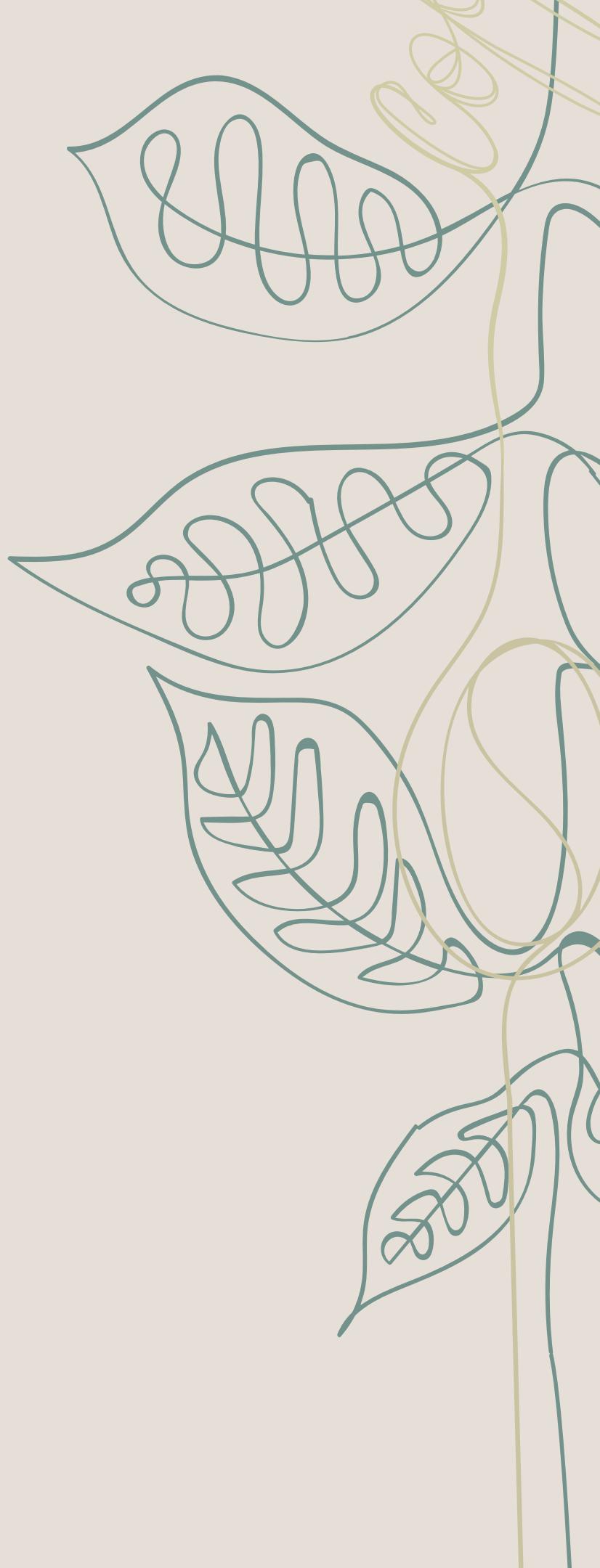
Salgados Quentes

Pão de Queijo ou
Mini Coxinha

Pequena (20 unidades) | R\$ 70
Média (40 unidades) | R\$ 130
Grande (60 unidades) | R\$ 200

Folhado Salgado de Presunto e Queijo

Pequena (20 unidades) | R\$ 160
Média (40 unidades) | R\$ 280
Grande (60 unidades) | R\$ 420



Coffee breaks

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)

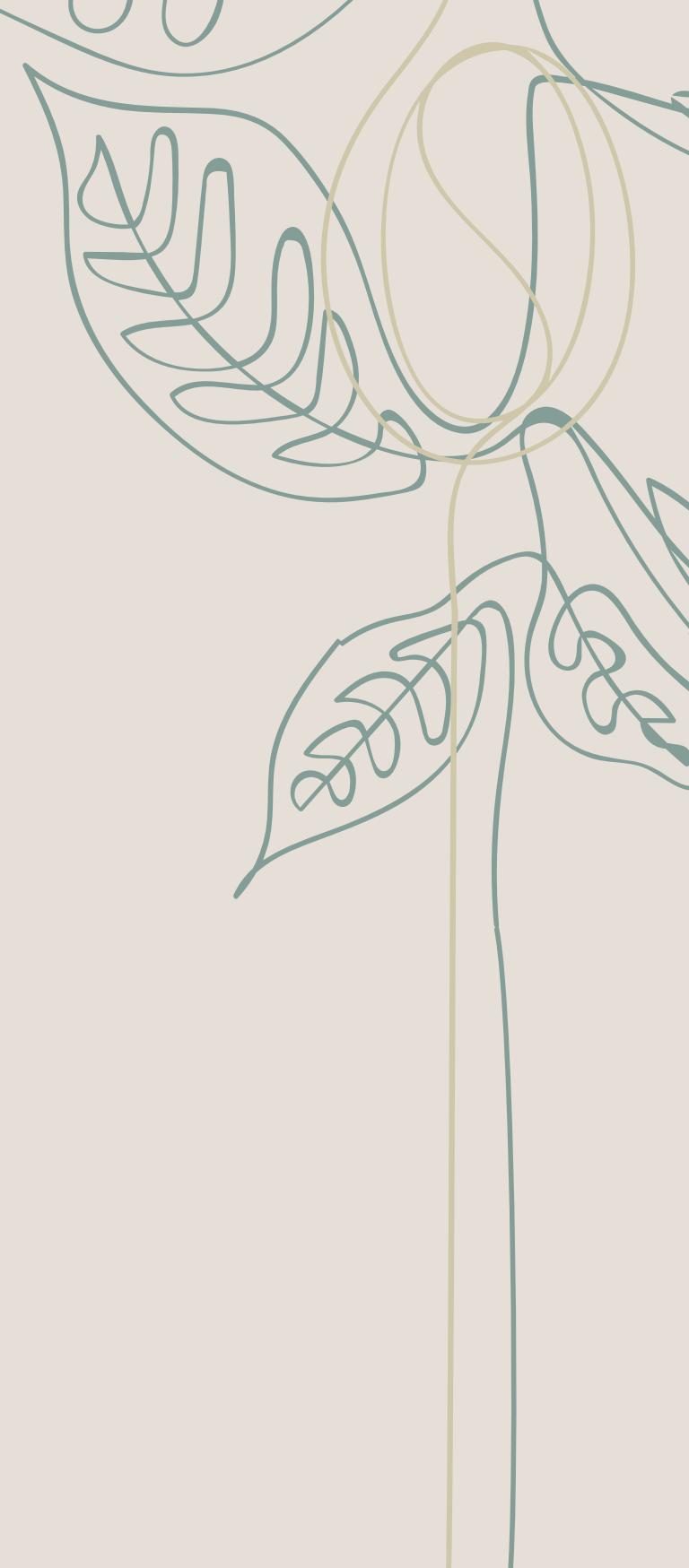
Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjericão com Nozes (n)

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

Pequena (20 unidades) | R\$ 160

Média (40 unidades) | R\$ 310

Grande (60 unidades) | R\$ 440



Opções Restrições Alimentares

Restrições Alimentares | Salgados

Clique aqui e escolha as 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

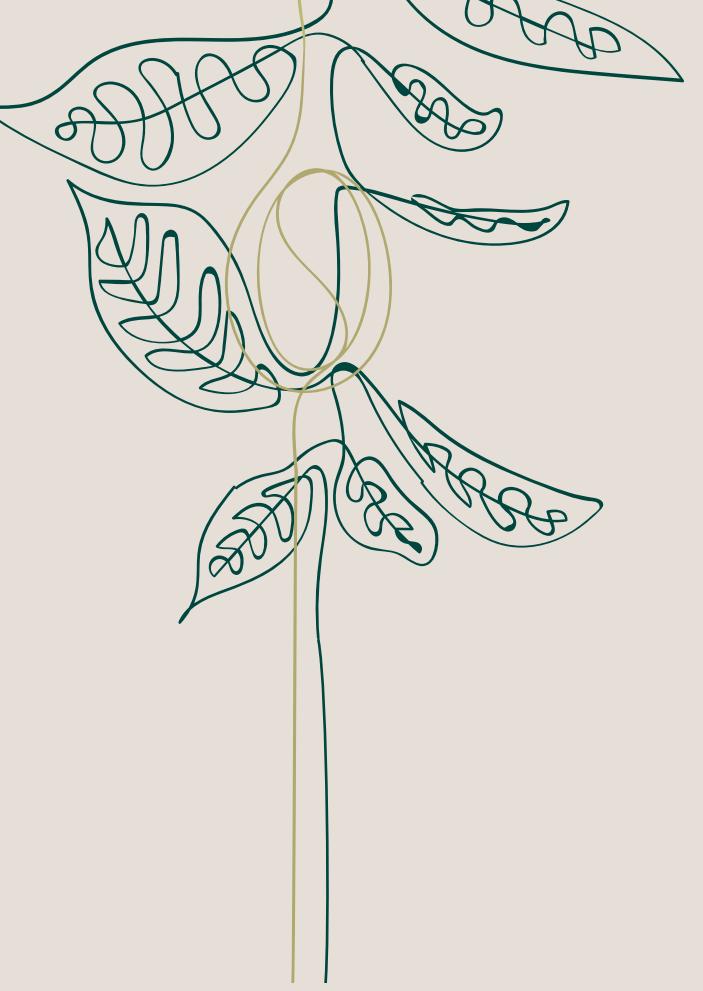
Clique aqui e escolha os opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose



02

Seleção Sublime Tradicionais



Observações

ⓘ Mínimo: 20 pessoas.



Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade.

⌚ Duração de 2 horas 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) Lactose-free
(vg) Vegano

💲 Todos os preços estão em reais e não incluem taxas.



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 (baby beef, entrecôte, brisket)
- 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\$ 139

Pratos 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

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\$ 169

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



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.

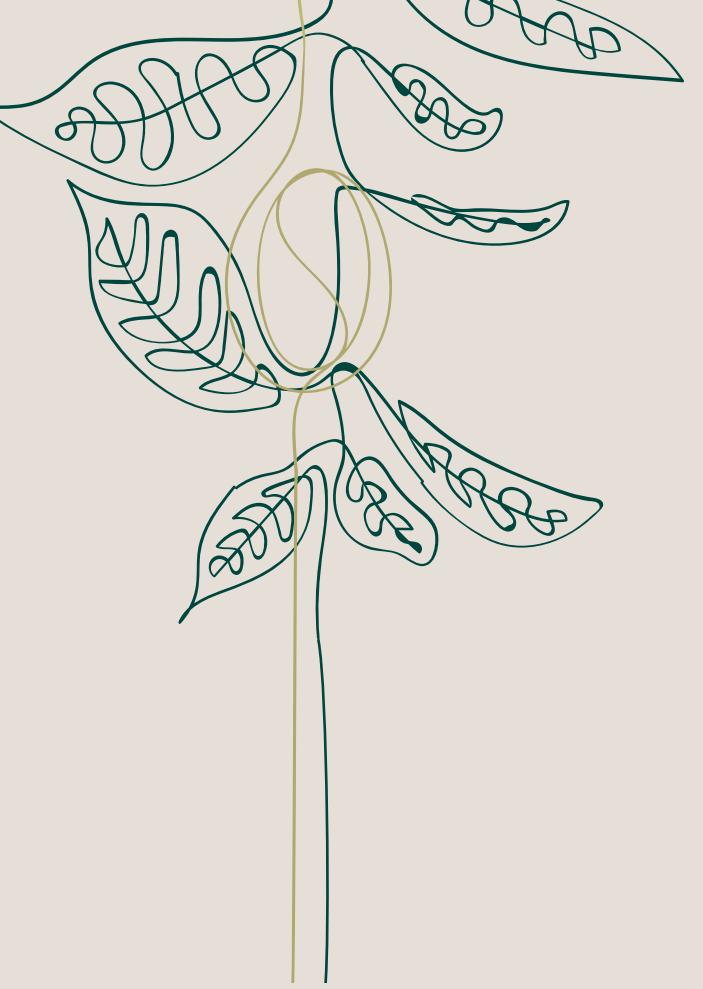
Cada opção foi cuidadosamente elaborada pelos nossos chefs, utilizando ingredientes frescos e de alta qualidade. Essa seleção oferece a oportunidade de diversificar os cardápios, tornando cada refeição única e proporcionando uma experiência gastronômica memorável, especialmente em eventos de longa duração.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: R\$ 230

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.

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
- Bolinho de Bacalhau
- Frango à Passarinho
- Dadinho de Tapioca e Geleia de Pimenta
- Mini Sanduíche de Pernil

Sobremesas Brasileiras

- Rocambole de Goiaba com Queijo Canastra
- 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

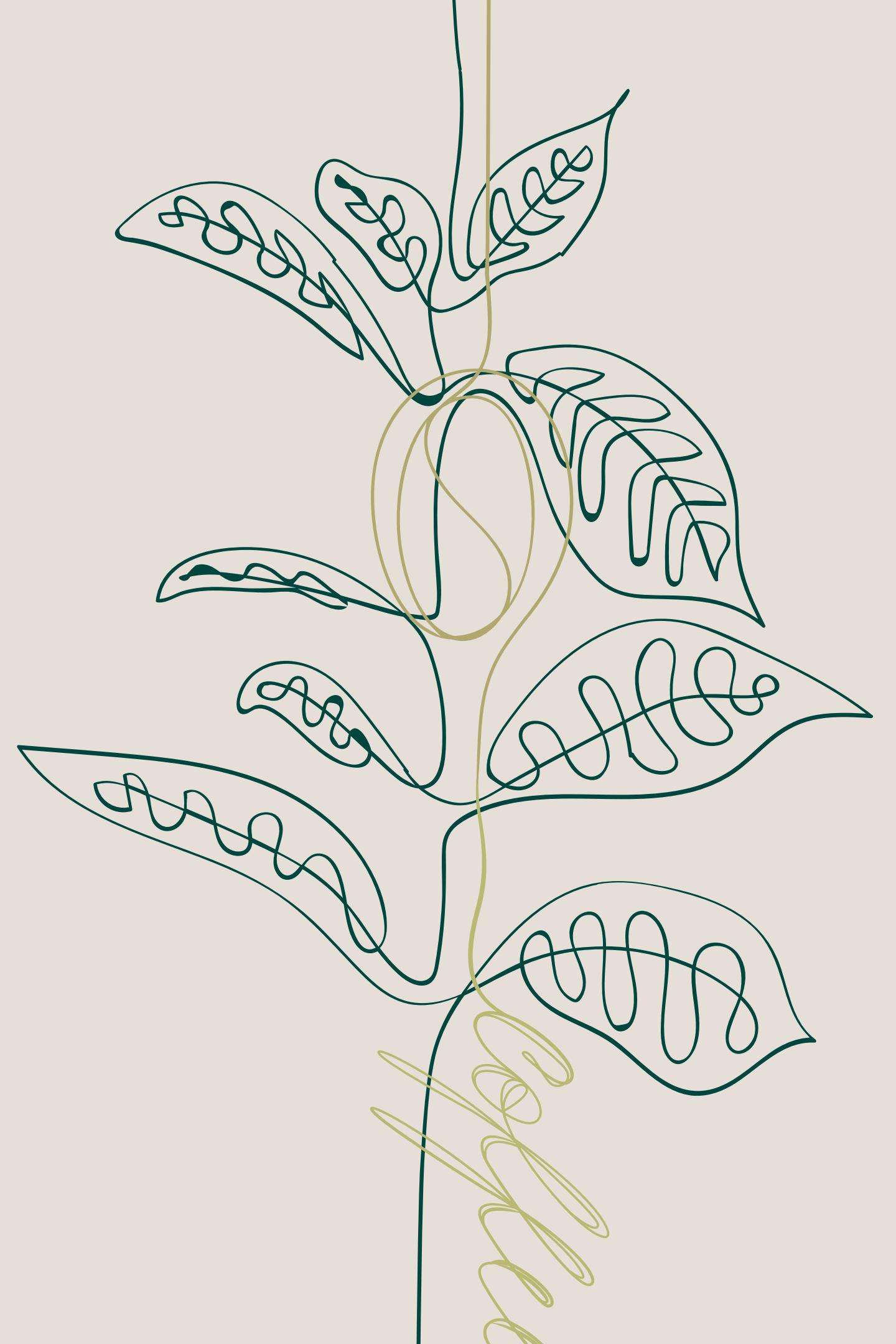
Valor: R\$ 169



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 na Brasa
- 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

- Empanadas de Carne ao Horno
- 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\$ 240

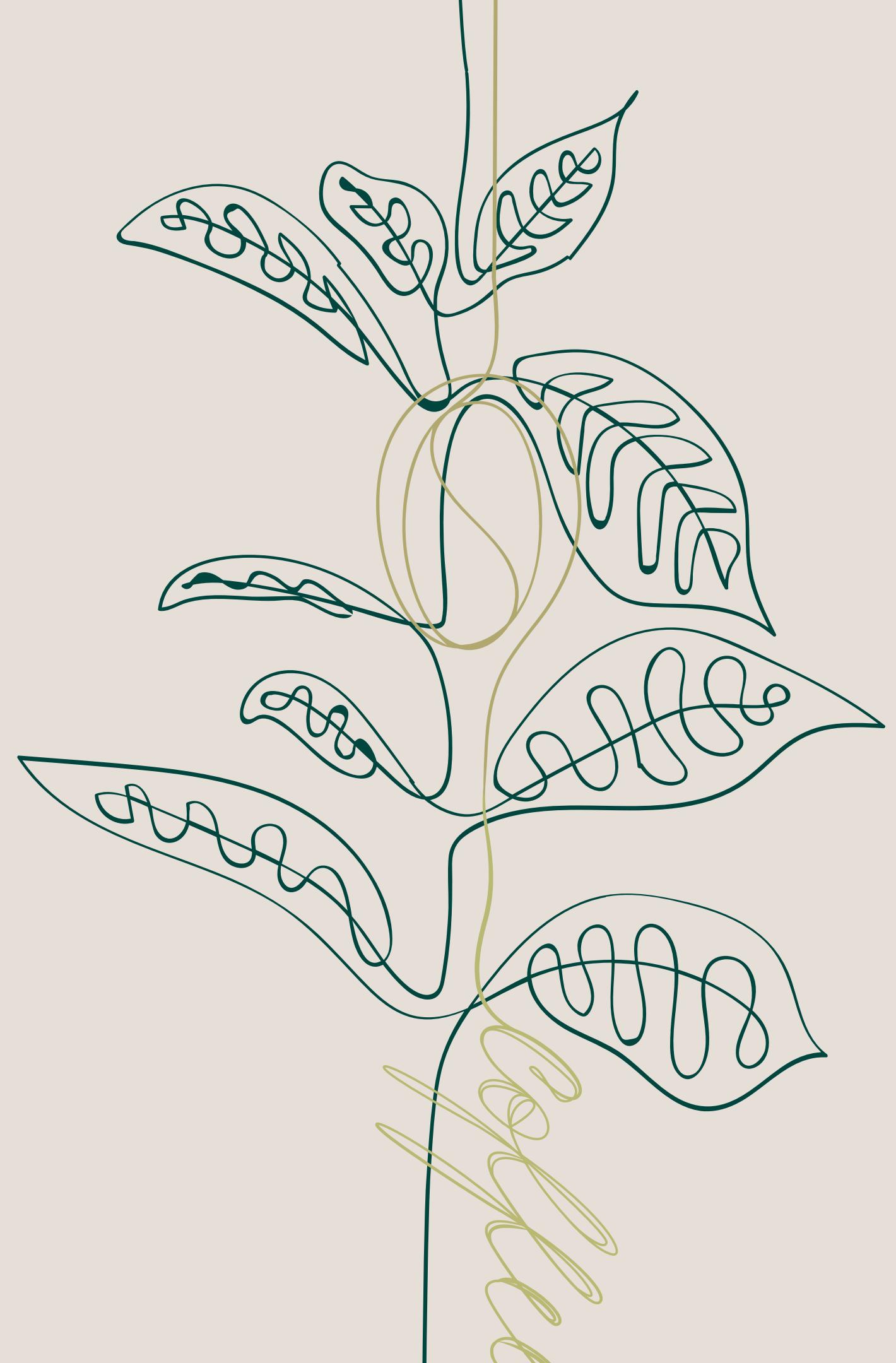


Temático

• 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 grelhadas no carvão, nosso buffet celebra ingredientes nativos e preparações emblemáticas de norte a sul. Os acompanhamentos trazem sabores autênticos, enquanto as sobremesas exploram doces típicos com um toque contemporâneo. Uma experiência que traduz a essência vibrante da nossa culinária.



Entradas Essências

Pães Artesanais e
Fermentação Natural

Seleção de Folhas Verdes

Queijos Sabores do Brasil

Molhos Contemporâneos

Iogurte Natural | Molho de
Laranja Bahia | Vinagrete de
Caju

Crudités Tropicais

Chips de Batata-Doce | Chips
de Mandioca

Jiló Laminado e Grelhado com
Mel de Engenho

Saladas

Salada de Abobrinha

Salada de Arroz Vermelho

Pupunha e Camarão

Salada de Chuchu

Salada de Mandioquinha



Carnes Grelhadas

Fraldinha no Sal Grosso

Maminha no Sal de Tomilho e Alecrim

Picanha Suína Defumada

Linguiça Toscana

Buffet - Proteínas

Barriga de Porco à Pururuca

Frango ao Molho de Açafrão

Moqueca de Peixe



Acompanhamentos I Carnes

Molho Roti

Chimichurri Tradicional com
Azeitonas

Farofa Bourbon

Mandioca Crocante com
Maionese de Limão

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%

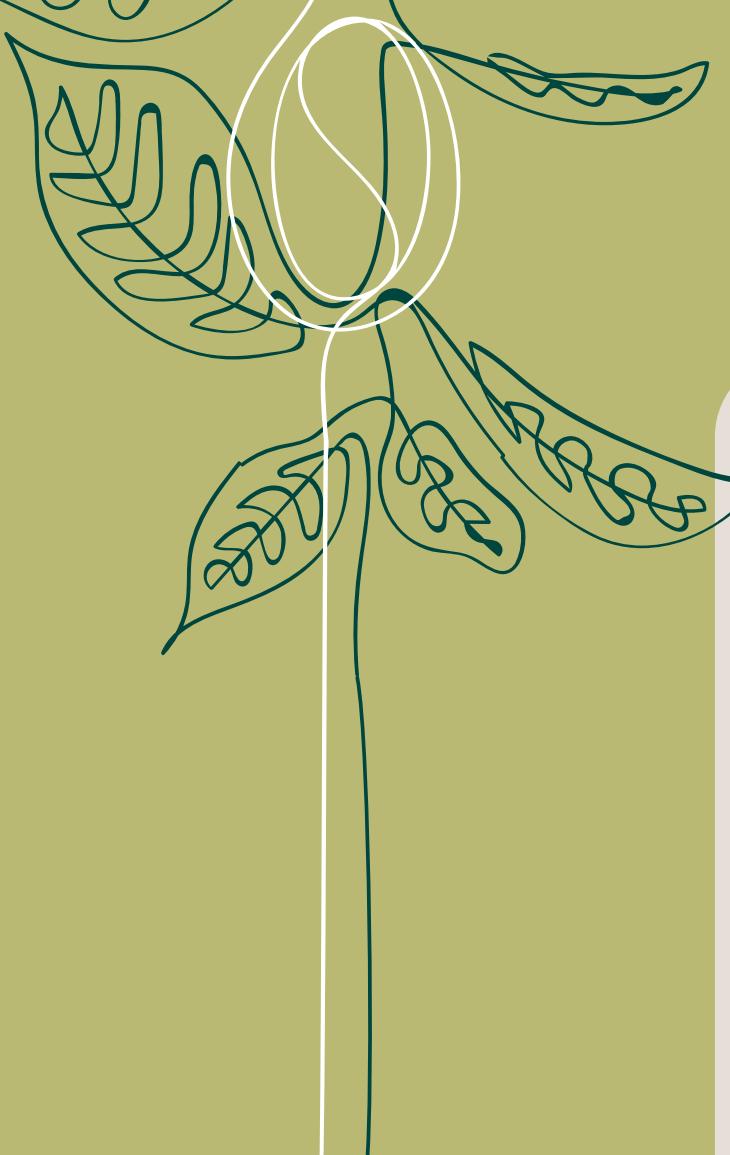
Pudim de Leite

Queijadinho de Coco Fresco

Ambrosia com Redução de Laranja

Seleção de Frutas Fatiadas

Sobremesa Diet – 01 Sugestão do Chef



Valor: R\$ 230

**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

Temático

TAROBÁ

• FEIJOADA

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



Entradas Essências

Mix de Folhas Brasileiras

Salada de Jiló Agridoce

Palmito Pupunha Assado

Salada de Repolho Roxo

Cenouras Grelhadas com
Redução de Tucupi

Beterraba Assada com
Gorgonzola

Salada de Mandioca

Abóbora Assada com Melado
de Cana

Berinjela e Abobrinha
Defumada

Salada de Banana da Terra

Cuscuz Nordestino com
Legumes

Tabule de Quinoa

Molhos

Molho de Limão Cravo e
Pimenta Dedo de Moça

Vinagrete de Açaí com Melado
de Cana

Azeite de Urucum com Alho
Negro

Molho de Tamarindo e
Mostarda de Rapadura

Buffet - Feijoada

Carne-seca | Língua |
Costelinha de Porco | Lombo
de Porco | Linguiça Calabresa
Defumada | Linguiça Paio |
Rabo | Orelha | Pé | Feijão
Preto

Costelinha Assada | Supremo
de Frango Grelhado | Banana
Frita | Mandioca Frita | Arroz
Branco | Farofa Bourbon |
Couve Refogada com Alho
Crocante

TAROBÁ

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\$ 30)

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

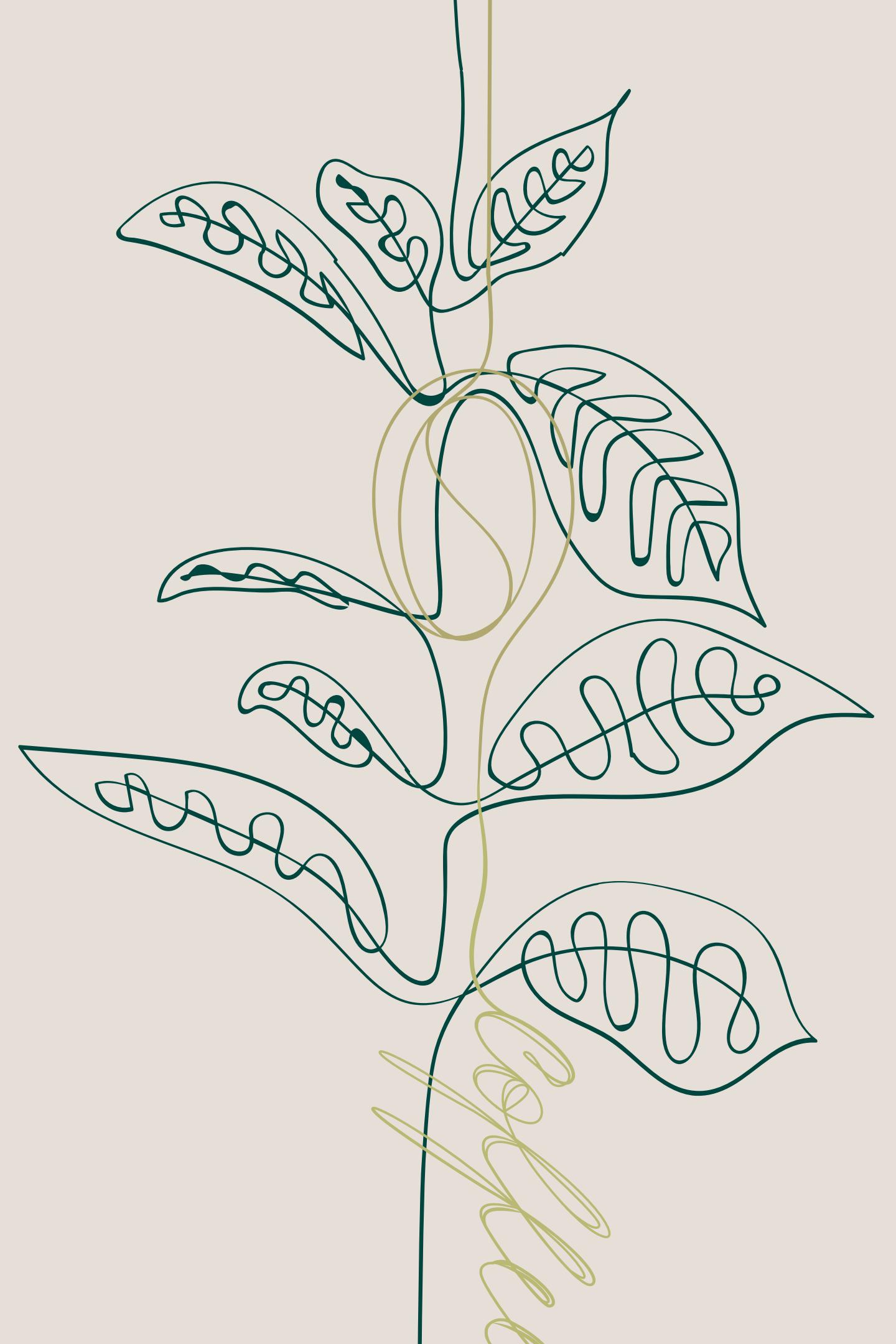
Valor: R\$ 139

TAROBÁ

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 Fondua de Gorgonzola e Nozes

Sobremesas

- Tartelette de Limão Siciliano com Merengue Tostado
- Pudim de Leite
- Brigadeiro de Colher
- 3 Opções de Frutas Frescas

Opções Quentes

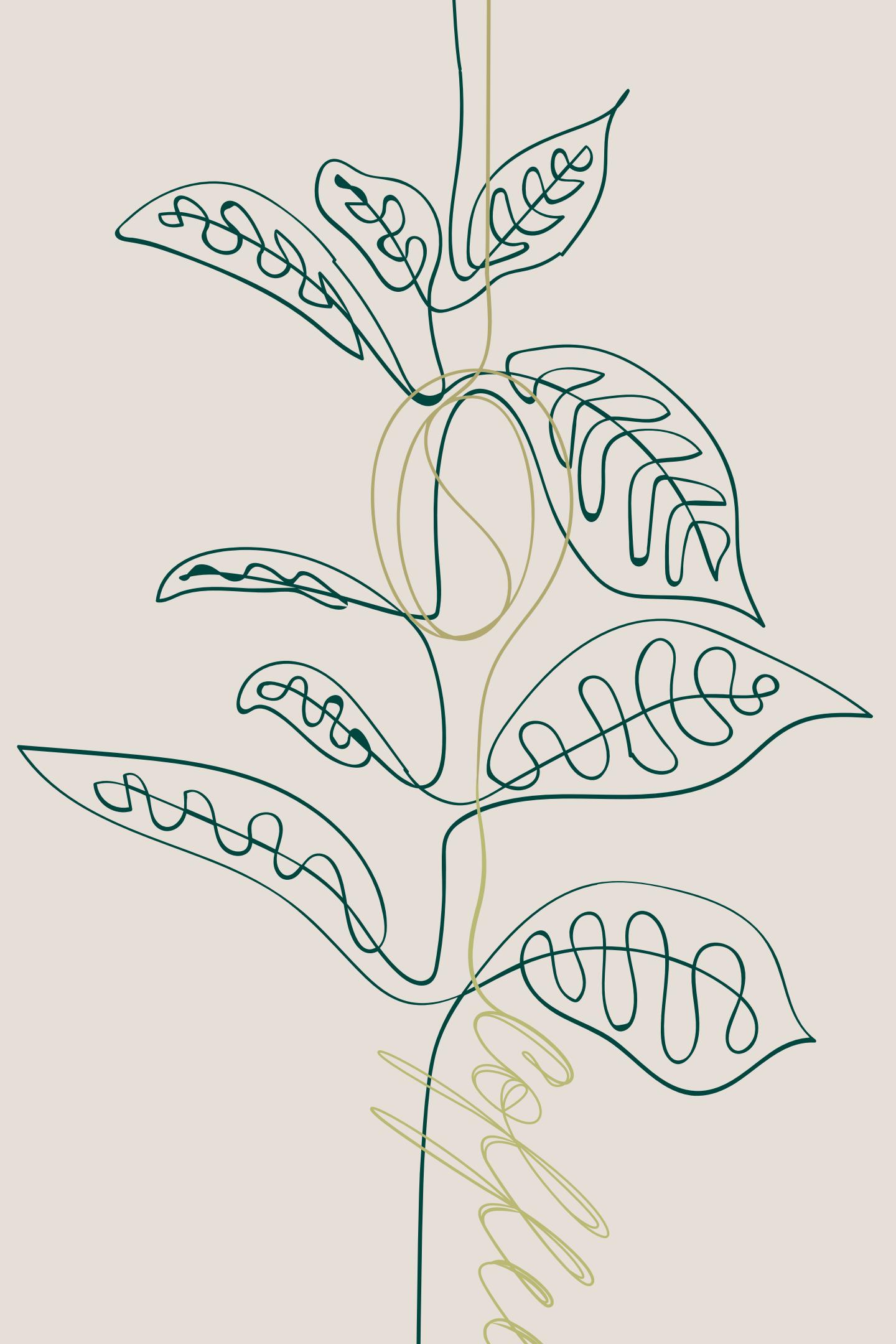
- Gratinado de Frango Cremoso com Crosta de Parmesão & Panko
- Boeuf Bourguignon com Cerveja Stout e Cebola Caramelizada
- Mousseline de Mandioquinha
- Arroz de Brócolis com Azeite de Ervas e Raspas de Limão Siciliano

Valor: R\$ 140

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

Empanadas de Carne ao
Horno

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\$ 180

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

- Insalate Caprese
- Panzanella Toscana
- Insalate Di Rucola
- Verdure Grigliate Alla Siciliana
- Insalate 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

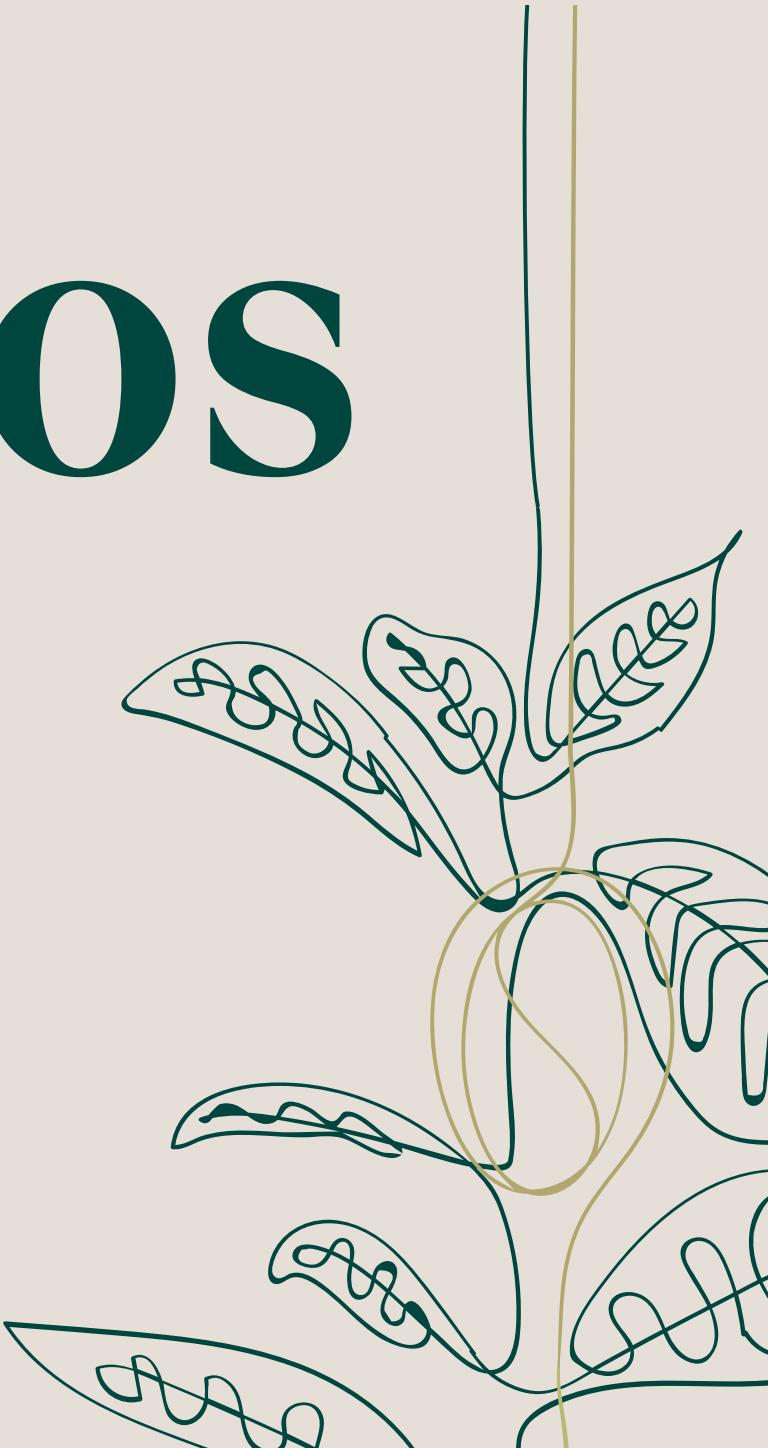
Cannoli Siciliani

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 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 Maître D'Hôtel |
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

Valor: R\$ 190

*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

Valor: R\$ 240



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

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

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

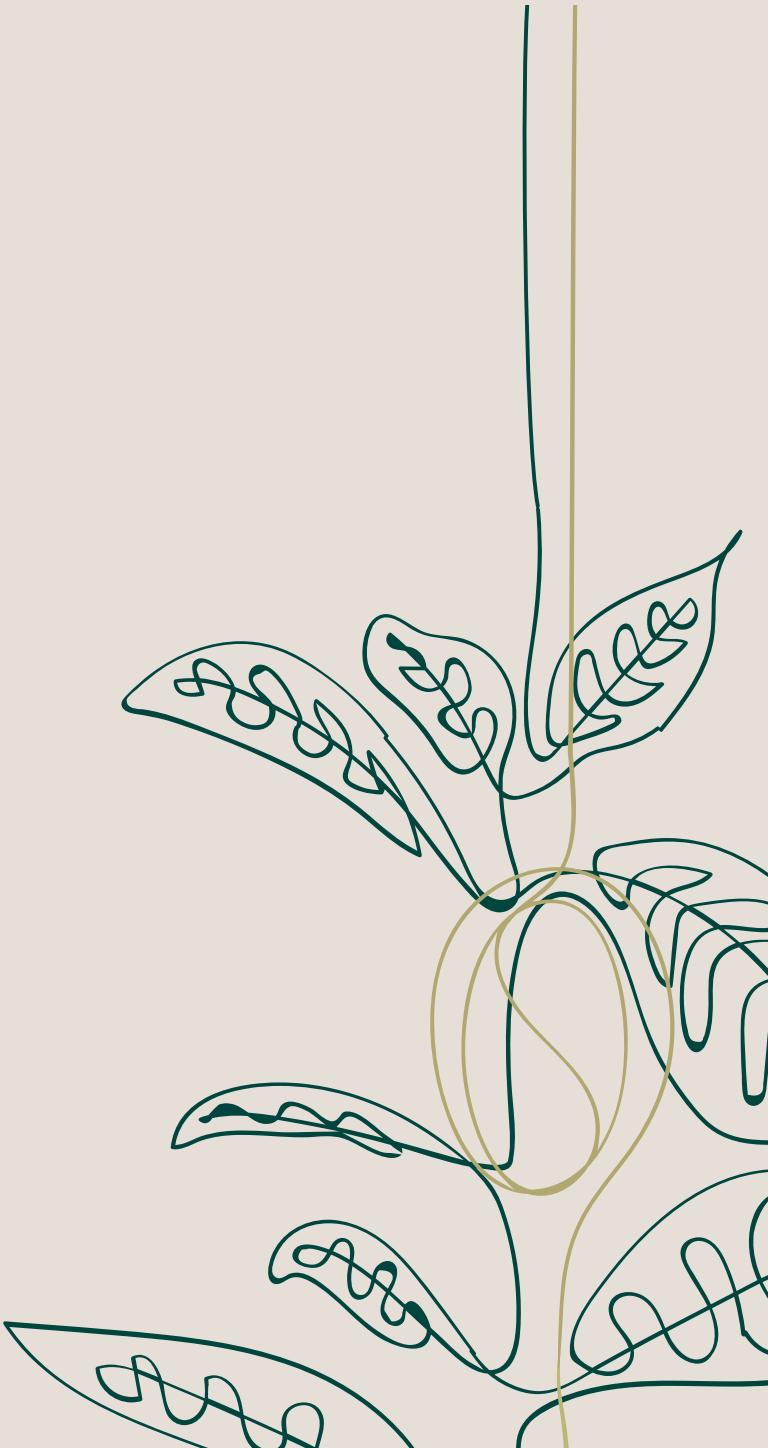
Torta de Chocolate com Infusão de Whisky e Creme de Flor de Laranjeira
Sablée de Cacau e Amêndoas | Cremeux de Chocolate Amargo | Infusão de Whisky Defumado | Creme de Flor de Laranjeira

Valor: R\$ 280

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: 40 pessoas.
- ☀️ Produkte unterliegen einer Veränderung basierend auf 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 upselling ou contratar um 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\$ 62

Toque de Sabor

9 Canapés por pessoa

4 Opções de Canapés Frios
5 Opções de Canapés Quentes

Valor: R\$ 72

Coleção Canapés

12 Canapés por pessoa

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

Valor: R\$ 90



Opções Frias

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 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, Presunto Cru & Bechamel 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 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\$ 95

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

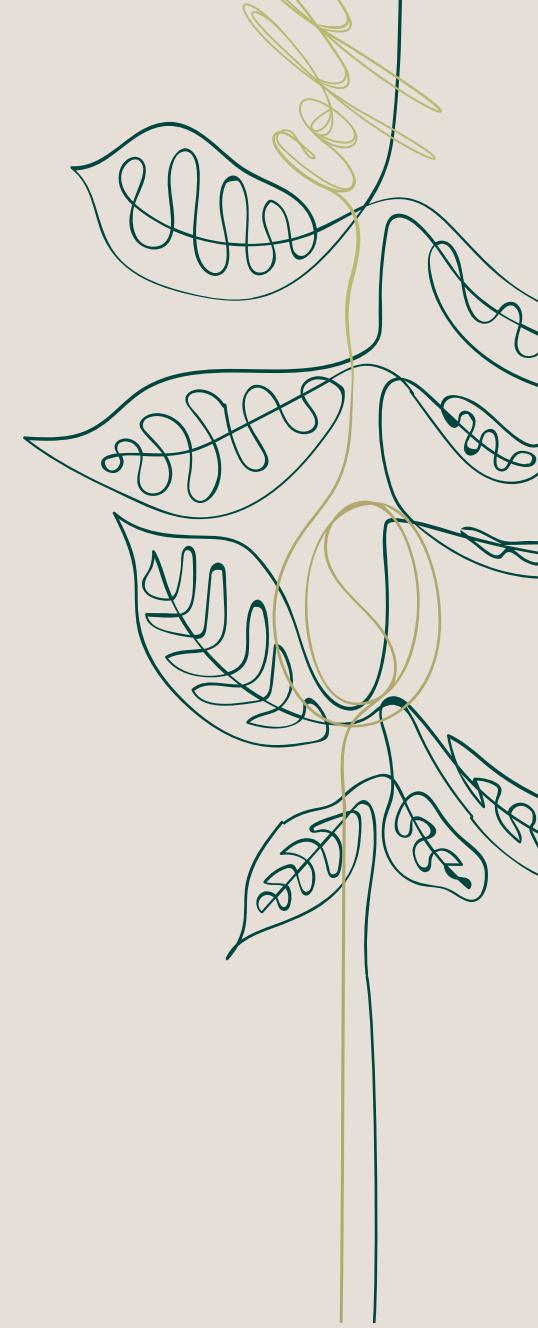
Soffritto de Abobrinha |
Caponata de Berinjela
Tomates Secos

Tomates Secos | Hummus |
Patê do Dia

Sobremesa

Chutney de Manga |
Compota de Maçã Verde

Valor: R\$ 80



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

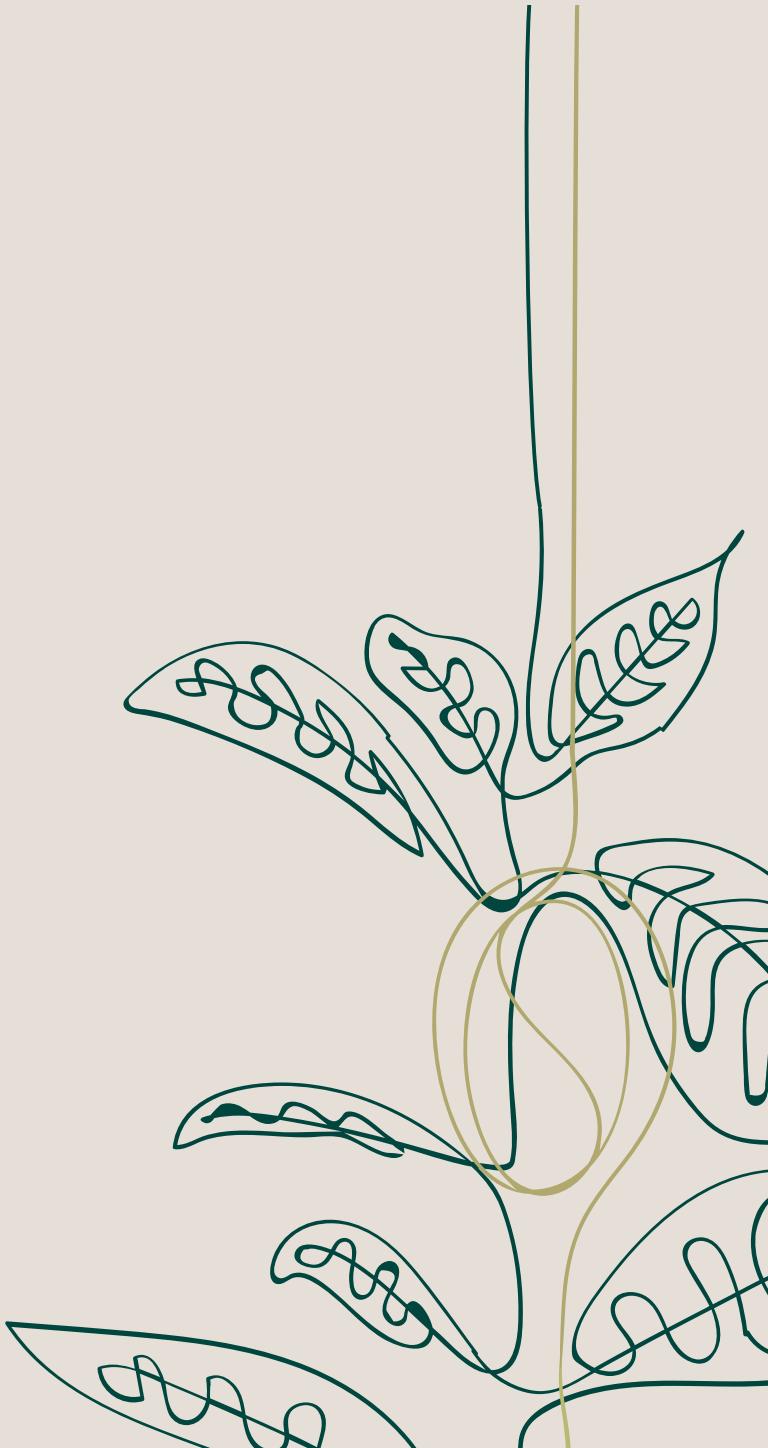
Tartelette de Limão
Siciliano com
Merengue Tostado

Verrine de Cheesecake
de Frutas Vermelhas e
Crumble de Amêndoas

Valor: R\$ 130

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

Tilápis 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\$ 140

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\$ 180

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 de Colher | 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\$ 6

Refrigerantes 300ml | R\$ 10

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 6,50

*Preço por unidade

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\$ 8

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 de Colher| R\$ 8

Bebidas

Água Mineral Y 200ml | R\$ 4

Água com Gás | R\$ 6

Refrigerantes | R\$ 10

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 6,50

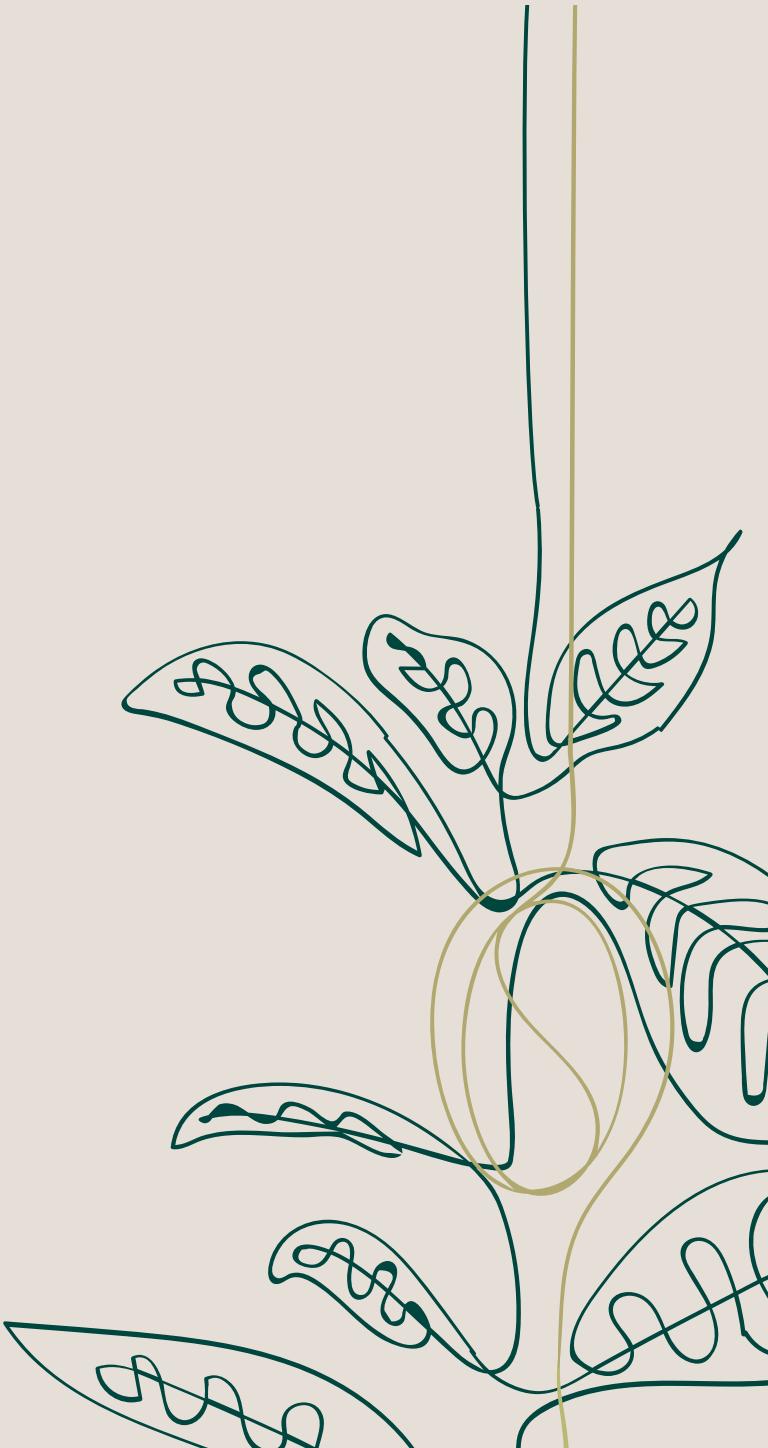


*Preço por unidade

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\$ 45

Seleção Premium

Água Mineral Y 200ml e
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

R\$ 78

Seleção Bourbon

Água Mineral Y 200ml e
com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

Vinho Tinto ou Branco
(sugestão do Sommelier)

R\$ 136

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

Seleção Essencial

Caipirinhas by Alex Mesquita

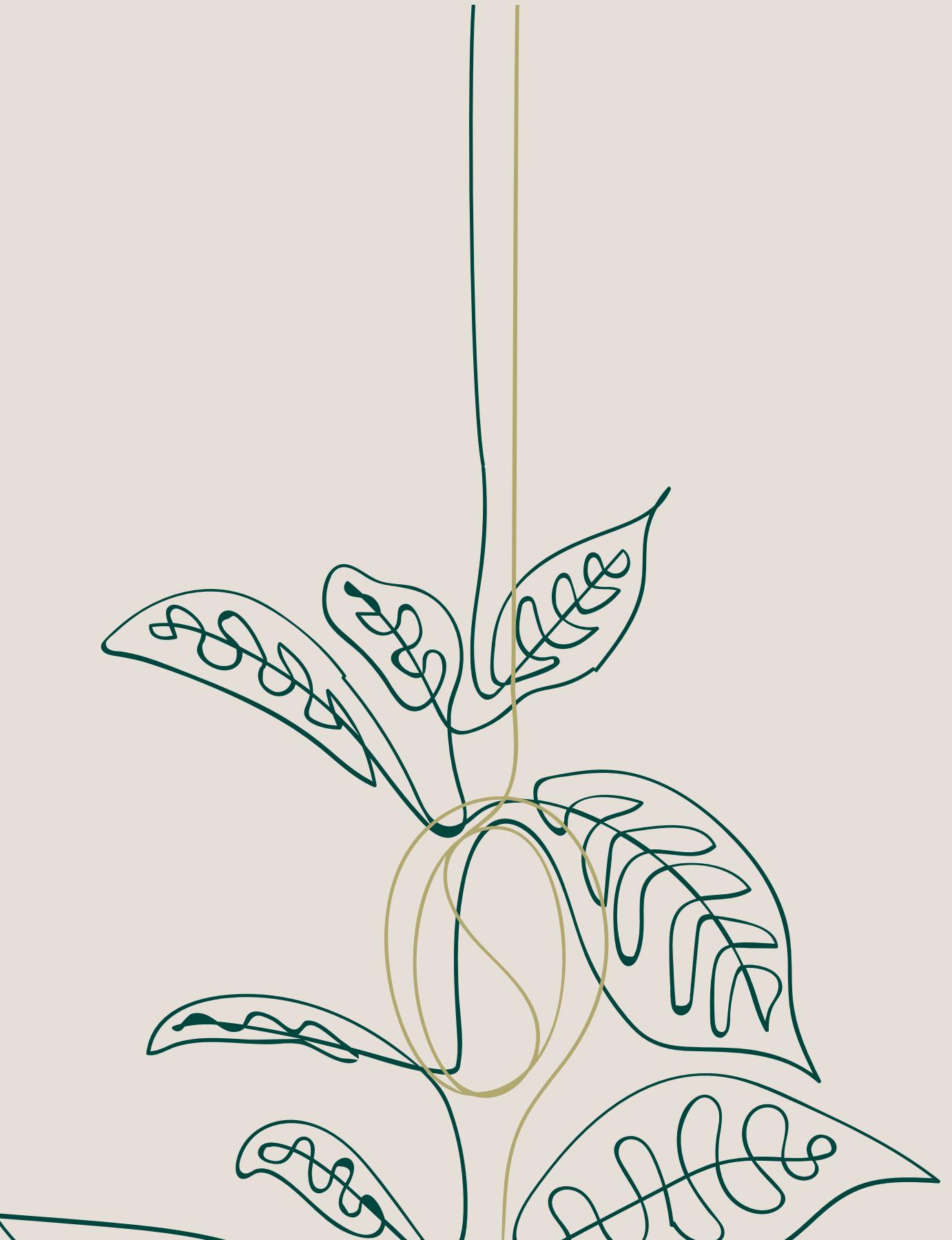
Cachaça ou Vodka

Nacional

Frutas da Estação

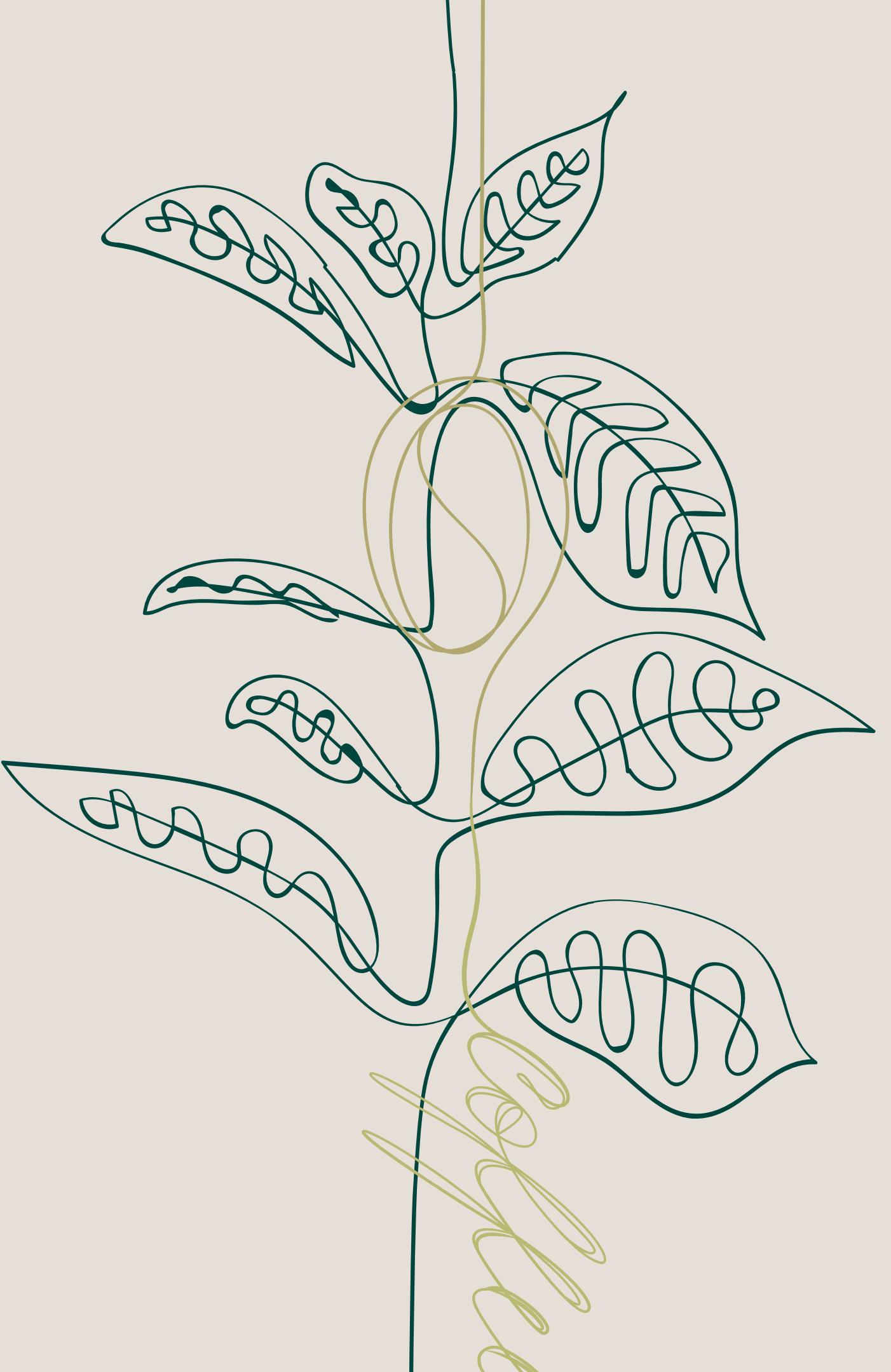
de acordo com a sazonalidade

R\$ 54



Bebidas

Sublime Bar



Sublime Bar

Seleção Prime by Alex Mesquita

Aperol Spritz

R\$ 148

Mojito

Negroni

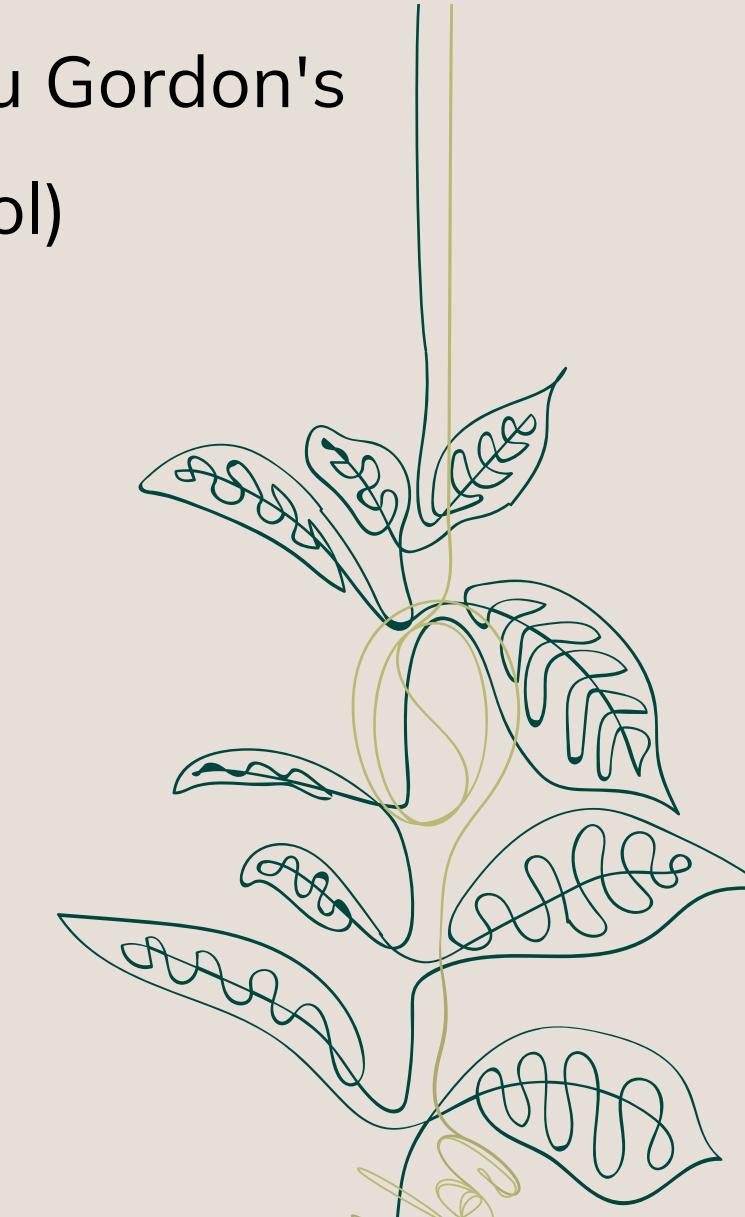
Gin Tônica Beefeater ou Gordon's

Pina Colada (Sem Álcool)

Campari

Sex On the Beach

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



Bebidas

Grand Sélection



Grand Sélection

Negroni Experience

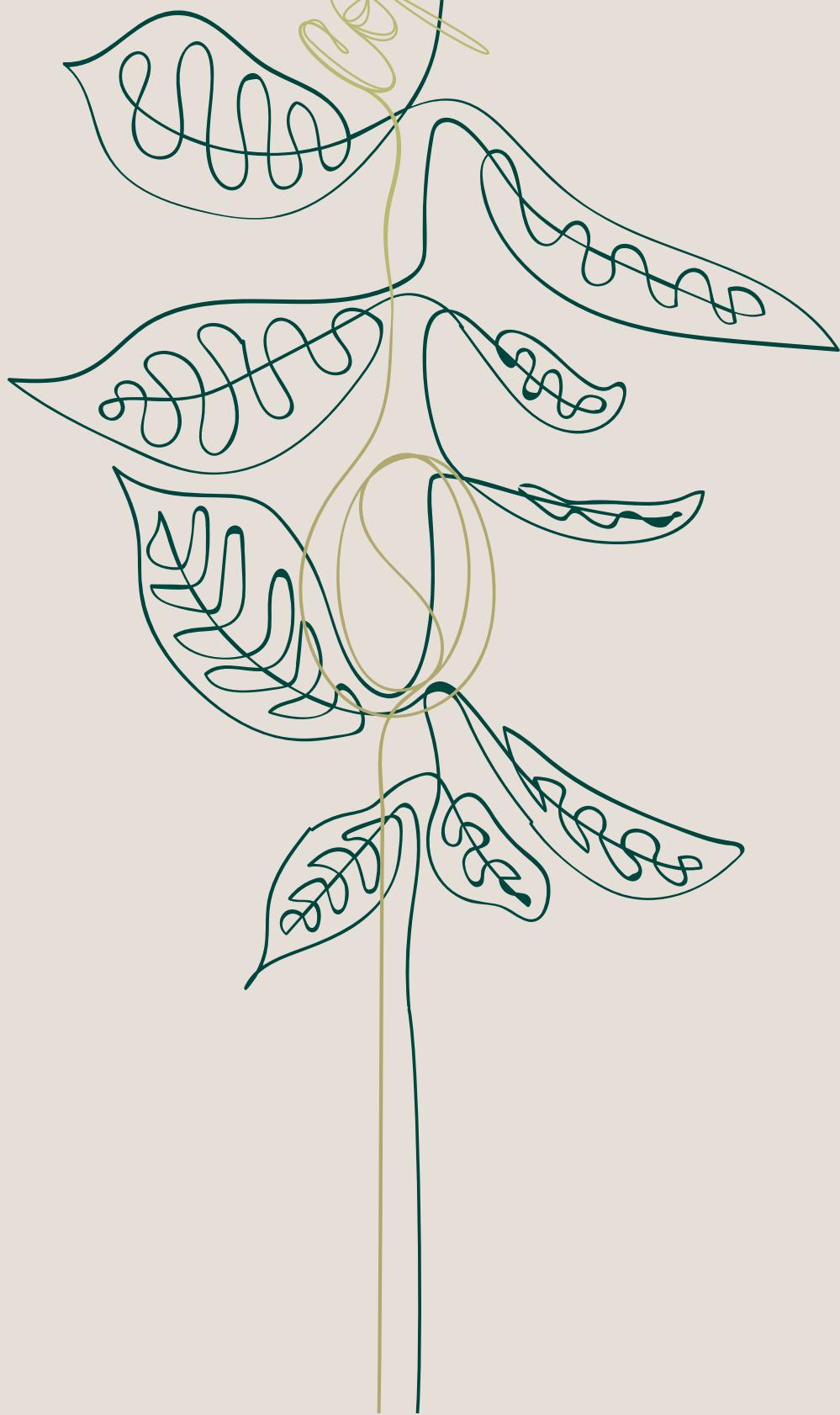
Golden Negroni

Coffee Negroni

Our White Negroni

Negroni de Galo

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\$ 68

Espumante

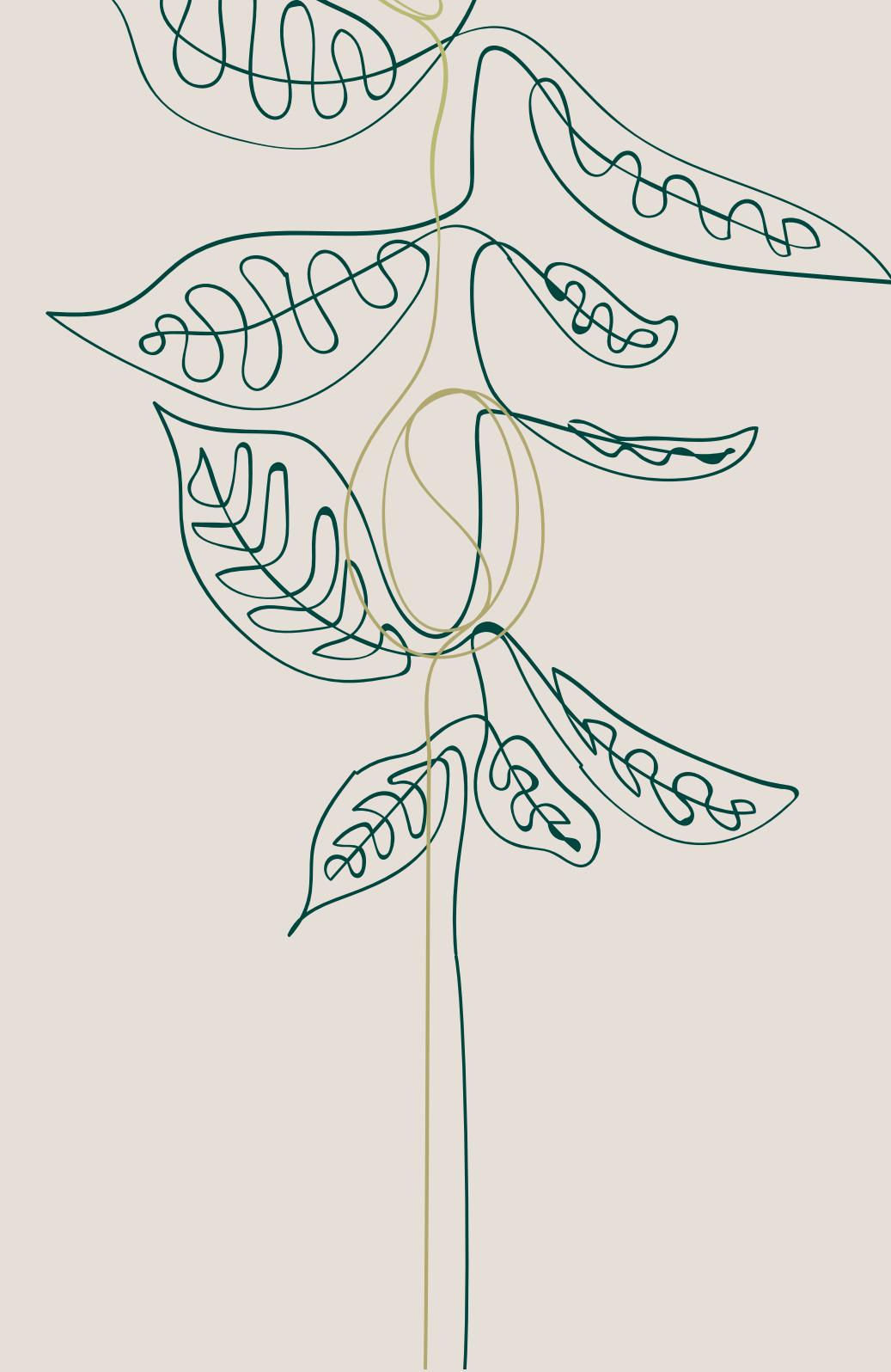
(sugestão do Sommelier)

R\$ 35

Cerveja importada (Corona,

Heineken ou Stella)

R\$ 35



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

Bebidas

Pacotes Coffee Breaks (Serviço de Sala)



Coffee Breaks

Bebidas

Água Mineral Y 200ml | R\$ 4

Água com Gás | R\$ 6

Refrigerante 300ml | R\$ 10

Cápsula 3 Corações | R\$ 11,50

Térmicas

Aprox. 1,5 litros

Café, Leite ou Água Quente
(acompanhado com sachês
de chá) | R\$ 55

Aprox. 3 litros

Café, Leite ou Água Quente
(acompanhado com sachês
de chá) | R\$ 120

Bebidas Especiais

Água Aromatizada -
Jarra 1,5 l | R\$ 45

Suco de Fruta -
Jarra 1,5 l | R\$ 60

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.





VEZZOSO

CUCINA

O menu do Vezzoso Cucina traz a essência da cozinha italiana com um toque contemporâneo, com afeto e identidade.



OPÇÃO 1

Couvert, e escolha por uma opção de entrada, um prato principal e uma sobremesa

COUVERT PARA COMPARTILHAR

Pão Artesanal

Pão italiano artesanal de fabricação própria com fermentação natural, acompanhado de manteiga de ervas e sofritto de abobrinha.

ENTRADA

Salada da Nostra Orta

Seleção de folhas orgânicas cultivadas em nossa horta, alcachofras, cenoura, tomates e molho mostarda e mel.

ou

Tartar de Filet

Filet mignon cru temperado com ervas, manteiga queimada, pistache e pão brioche torrado, acompanhado por batatas douradas.

PRATO PRINCIPAL

Risotto Funghi

Risotto cremoso com espinafres frescos e cogumelos salteados no azeite.

ou

Salmone Dorato

Filet de salmão marinado e dourado servido com fregula na manteiga e sálvia, molho de tomate e manjericão.

SOBREMESA

Tortina Caprese

Chocolate 63% meio amargo e amêndoas, servida com sorvete de creme.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 235 por pessoa



OPÇÃO 2

Couvert, e escolha por uma opção de entrada, um prato principal e uma sobremesa

COUVERT PARA COMPARTILHAR

Pão Artesanal

Pão italiano artesanal de fabricação própria com fermentação natural, acompanhado de manteiga de ervas e sofritto de abobrinha.

ENTRADA

Salada da Nostra Orta

Seleção de folhas orgânicas cultivadas em nossa horta, alcachofras, cenoura, tomates e molho mostarda e mel.

ou

Crochette di Gamberi

Croquete de camarão com maionese de alho, purê de pomodoro-sofritto fresco.

PRATO PRINCIPAL

Risotto Mare

Risotto cremoso com tomate e manjericão, finalizado com lulas e camarões fritos, e tomate confit.

ou

Tagliata de Filet Angus

Lâminas de filet mignon Angus, molho de pimenta verde, gema de ovo curada e nhoque com ervas.

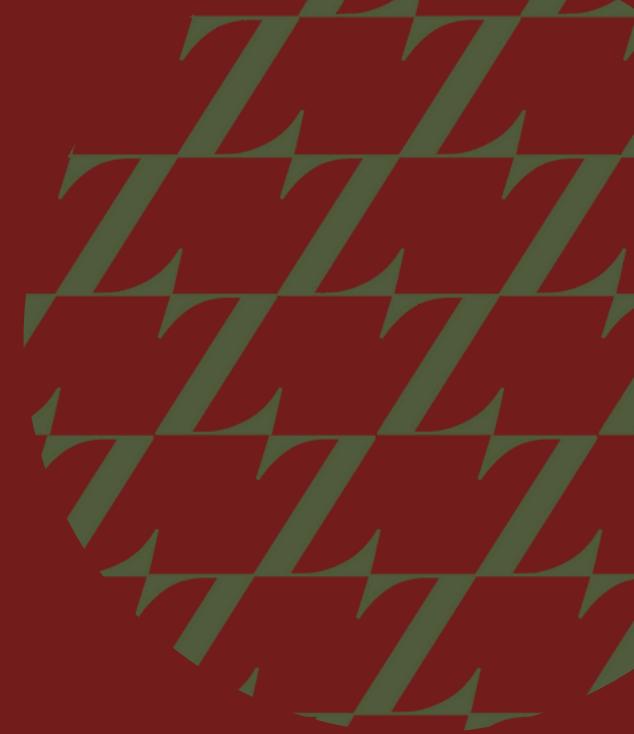
SOBREMESA

Tiramisù

Biscoito champanhe artesanal, molhado no exclusivo blend de café Bourbon, creme de queijo mascarpone e zabaione com vinho Marsala.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 290 por pessoa





VEZZOSO CUCINA

MENU BAMBINI

Espaguete ao Pomodoro

Massa Grano Duro com molho de tomates frescos.

Filet Mignon

Escalope de mignon grelhado, com espaguete ao sugo.

Filet de Frango

Frango grelhado com batata dourada.

Clique aqui e escolha os itens

Valor: 48 por prato

PACOTE DE BEBIDAS

Pacotes com 3 horas de duração

OPÇÃO 1 | R\$ 60

Água mineral, com e sem
gás | Suco de fruta (01
opção) | Refrigerantes

OPÇÃO 2 | R\$ 110

Água mineral | Suco de fruta
(01 opção) | Refrigerantes |
Cerveja Heineken

OPÇÃO 3 | R\$ 195

Água mineral | Suco de fruta
(01 opção) | Refrigerantes |
Cerveja Heineken | Vinho
branco e tinto importado



Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Fale Conosco

vendas.cataratas@bourbon.com.br