



## 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.

BONBOM

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

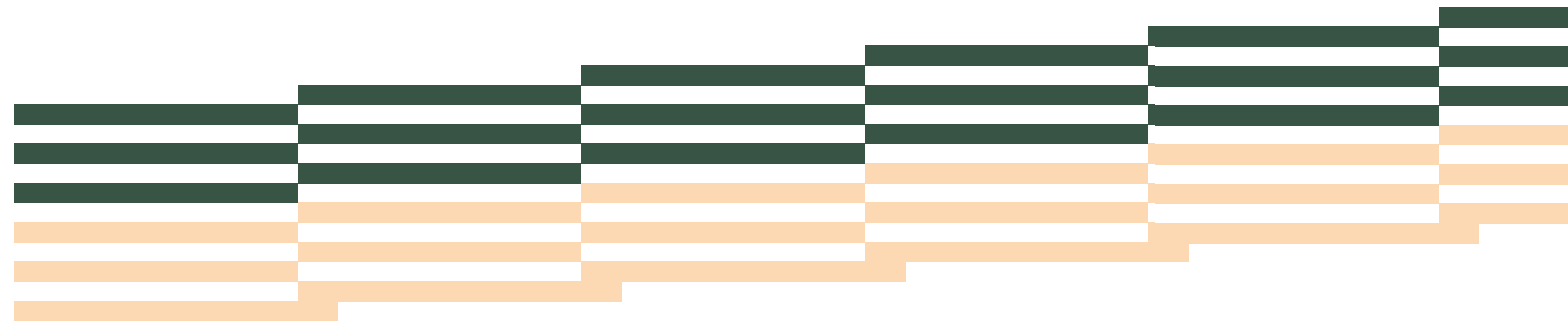
O clássico mousse de chocolate. Terra de cacau e flor de sal, tuile de cacau e gel de laranja.

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

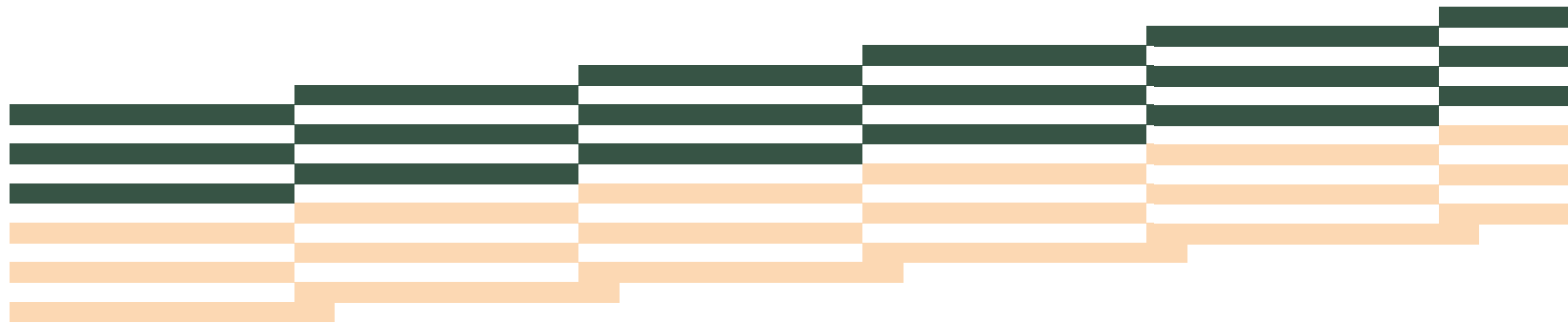
Pêras Williams cozidas em vinho branco e baunilha, servidas sobre creme frangipane assado, acompanhadas de sorvete de chocolate maltado.

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)