



Banquetes

by Bourbon Gastronomie

# Índice

Coffee Breaks >

Buffets Tradicionais >

Buffets Temáticos >

Empratados >

Coquetéis >

Lunch >

Bebidas >

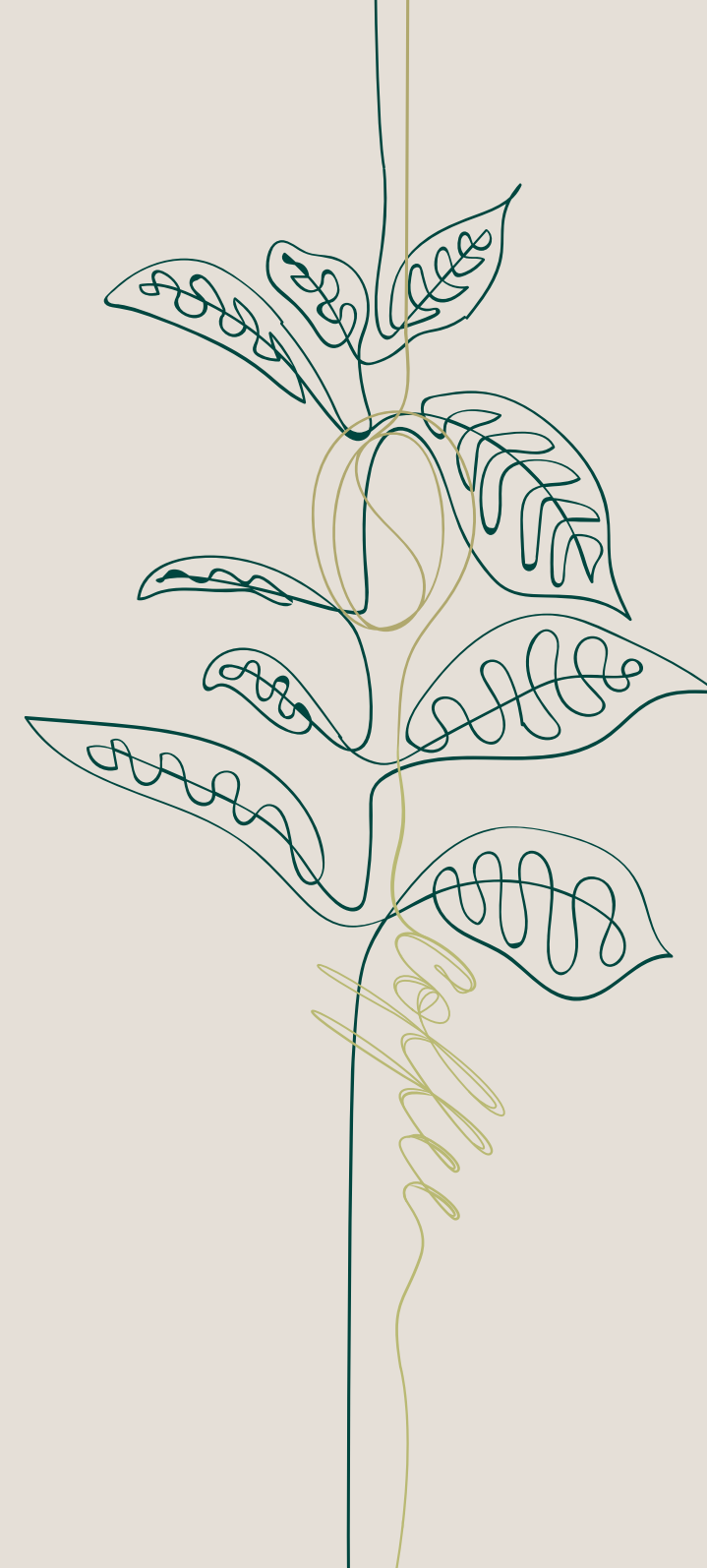
História da Água Y >



01

Seleção LifeStyle

# Coffee Breaks



# Observações



Mínimo: 20 pessoas



Duração máxima de 30 minutos de serviço de alimentação  
(será cobrado 100% 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) Lactose-free | (vg) Vegano

# Coffee breaks

## Welcome Coffee

Café, Leite Quente, Seleção de Chás

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

*Valor:* R\$ 32

## Coffee Essência

Café, Leite Quente, Seleção de Chás

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

(somente para coffee break no período da manhã)

Petit Four

Mini Muffin

Mini Salada de Frutas

**Substituições do pão de queijo no período da tarde**

Mini Chipa de Queijo Meia Cura

*Valor:* R\$ 36

## Seleção Sabores em Cena

Café, Leite Quente, Seleção de Chás

1 Sabor de Suco de Fruta

Mini Pão de Queijo

Mini Muffin

Mini Finger Sandwich

Mini Salada de Frutas

**Substituições para o período da tarde**

Mini Chipa de Queijo Meia Cura

Mini Croissant Recheado

*Valor:* R\$ 43

# Coffee breaks

## Coleção Lifestyle - Manhã

Café, Leite Quente,  
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de  
Frutas

Mini Pão de Queijo

Baguette com Presunto,  
Queijo Mozzarella,  
Tomates Frescos e  
Maionese

Mini Muffin de Laranja  
com Chocolate Branco  
e Zests

Croissant au Chocolat

Mini Salada de Frutas

Petit Four

*Valor:* R\$ 51

## Coleção Lifestyle - Tarde

Café, Leite Quente,  
Seleção de Chás

2 Sabores de Suco de  
Frutas

Pão de Batata com  
Requeijão

Pão Australiano, Salame  
Italiano, Queijo Provolone,  
Rúcula e Patê de Cream  
Cheese com Balsâmico,  
Mel e Azeite de Oliva

Mini Muffin de Banana  
com Cereais

Cookies de Granola  
com Uvas Passas

Mini Salada de Frutas

Petit Four

*Valor:* R\$ 51

# Coffee breaks

## Essência Leve

### Sabores Naturais

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

Café, Leite de Amêndoas e Seleção de Chás

### Estação de Sucos Naturais

**Energizante** – Beterraba, Laranja e Gengibre

### Estação de Finger Food Funcional

Mini Muffin de Aveia, Mel, Canela, Arándanos e Zestes de Laranja

Mini Finger Sandwich

### 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\$ 74



## Personalize (Serviço de Sala)

### Doces

**Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau**

Pequena (20 unidades) | R\$ 95

**Financier Chocolate | Frutas Vermelhas**

Pequena (20 unidades) | R\$ 120

**Bourbon Mini Cakes Chocolate | Cenoura**

Pequena (20 unidades) | R\$ 120

**Mini Croissants**

Pequena (20 unidades) | R\$ 130

**Petit Profiteroles Creme de Confeiteiro | Chocolate ao Leite**

Pequena (20 unidades) | R\$ 130

**Frutas Fatiadas**

Pequena (aprox. 1kg) | R\$ 70

**Tartelette de Limão | Maracujá**

Pequena (20 unidades) | R\$ 110

**Mini Brownies**

Pequena (20 unidades) | R\$ 125

*Opções adicionais ao seu coffee break acima*



## Personalize (Serviço de Sala)

### Salgados Quentes

**Pão de Queijo ou  
Mini Coxinha**

Pequena (20 unidades) | R\$ 80

**Folhado Salgado de  
Presunto e Queijo**

Pequena (20 unidades) | R\$ 135

### 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, Tomates  
Frescos e Patê de Manjericão Fresco

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

Tradicional BLT – Bacon Defumado,  
Alface, Tomates Frescos e Maionese (lf)

Pequena (20 unidades) | R\$ 130

*Opções adicionais ao seu coffee break acima*



# 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



*Solicitar com no mínimo de 96 horas de antecedência da data do evento.*

02

Seleção LifeStyle

Tradicionais



# Observações

 Mínimo: 30 pessoas

 Duração de 2 horas de serviço de alimentação  
(será cobrado 100% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)

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

 (v) Vegetariano | (g) Sem glúten  
(n) Contém Nozes ou Castanhas  
(lf) Lactose-free | (vg) Vegano

 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

 Valores apresentados não incluem bebidas.

# Tradicionais

## Sabor Bourbon Escolha do Chef

### Entradas Essências

2 Opções de Pães

Seleção de Folhas Verdes

3 Tipos de Saladas

1 Tipo de Entrada

2 Antepastos, Conservas  
& Patês

2 Queijos & 2 Charcutarias

Azeites, Acetos e Molhos

### Principais Quentes

1 Opção de Arroz (branco,  
integral ou composto)

1 Opção de Caldo de Feijão  
Tradicional

1 Opção de Legumes

1 Preparação de Batata

1 Opção de Carne (baby  
beef ou entrecôte)

1 Opção entre peixe,  
frango ou suíno

1 Opção de Massa e  
1 Molho

### Sobremesas

3 Opções de Sobremesas

3 Opções de Frutas da Estação fatiadas

*Valor:* R\$ 110

03

Seleção LifeStyle

Temáticos



# Observações



Duração de 2 horas de serviço de alimentação  
(será cobrado 100% 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) Lactose-free | (vg) Vegano



Valores apresentados não incluem bebidas



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 croquetas e torresminhos crocantes a escondidinhos cremosos e sanduíches de pernil, sempre servidos com aquele toque especial.

Mínimo: 40 pessoas



## Entradas Essências

Cesta de Pães e Torradas

Mix de Azeitonas Temperadas

Salame Italiano e Mortadela

Queijo em Cubinhos

Salada de Pernil

Clássicos em Conserva

## O Samba Não Pode Parar (à parte | R\$ 45)

Escondidinho de Carne Seca

Farofa Bourbon

Arroz de Boteco

## Petiscaria Quente

Caldinho de Feijão

Caldinho Verde

Torresmo Crocante

Mini Coxinha

Mandioca Frita

Pastéis Mistos

Bolinho de Bacalhau

Frango a Passarinho

Dadinho de Tapioca e Geleia de Pimenta

Croqueta de Costela

## 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

*Valor:* R\$ 170

# 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.

Mínimo: 40 pessoas



## Antipasti & Entrada

### Os Clássicos da Tradição

Cesta de Pães e Torradas

Focaccia com Azeitonas Pretas  
& Tomatinhos Crostini

Sardella Calabrese  
Antepasto com Pimenta Calabresa

Caponata Siciliana

Carpaccio di Manzo alla  
Cipriani  
Carpaccio de Carne Cipriani

Mozzarella in Carrozza  
Mozzarella Empanada

## Insalate e Contoni

### Frescor Italiano

Insalata Caprese  
Salada Caprese

Panzanella Toscana  
Salada Rústica Italiana

Insalata Di Rucola  
Salada de Rúcula

Verdure Grigliate Alla Siciliana  
Legumes Grelhados ao Siciliano

Insalata di Penne con Salmone  
Affumicato  
Salada Penne com Salmão  
Defumado

## Piatti Caldi

### A Essência da Cozinha Italiana

Zuppa Minestrone Alla  
Milanese  
Sopa Minestrone à Milanesa

Brasato Al Barolo  
Carne Assada em Barolo

Salmone Alla Siciliana  
Salmão ao Siciliano

Polenta Cremosa com Funghi  
Porcini  
Polenta Cremosa com Cogumelos  
Porcini

# Pasta e Risotto

## O Coração da Itália

Lasagna Veggies Suprema  
(Lasanha Vegetariana Suprema)

Farfalloni Alla Crema Di  
Formaggio  
(Farfalloni com Creme de Queijo)

Risotto Allo Zafferano  
(Risoto de Açafrão)

# Dolci

Tiramisù Della Casa  
(Tiramisù da Casa Vezzoso)

Panna Cotta Alla Vaniglia e  
Frutti Rossi  
(Panacota de Baunilha e Frutas  
Vermelhas)

Sfogliatella Napoletana  
(Sfogliatella Napoletana)

Torta Caprese

Zabaione Con Fragole  
(Zabaione com Morangos)

Cannoli Siciliani  
Cannoli Siciliano

Valor: R\$ 210



# 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.

Mínimo: 15 pessoas  
Máximo: 20 pessoas



## Entradas Essências BOWLS

Salada de Folhas Verdes

Insalata Caprese

Empanadas de Carne al 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\$ 163



04

Seleção LifeStyle

# Empratados



# Observações



Mínimo: 15 pessoas  
Máximo: 20 pessoas



Duração de 2 horas de serviço  
de alimentação  
(será cobrado 100% 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



Valores apresentados não  
incluem bebidas.



# 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 Castanha  
do Pará

\*Uma opção de Prato Principal deve ser  
definida 72 horas antes do evento\*

### Sobremesa

**Tiramisù de Limão Siciliano  
e Pistache**  
Camadas de Biscoito  
Champanhe | Limoncello |  
Creme de Mascarpone | Limão  
Siciliano | Pistache | Raspas  
de Limão

*Valor:* R\$ 173

05

Seleção LifeStyle

# Coquetéis



# Observações



Mínimo: 15 pessoas  
Máximo: 30 pessoas



Duração de 1 hora de serviço de alimentação  
(será cobrado 100% 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



Valores apresentados não incluem bebidas

\* 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

4 Opções de Canapés Frios

2 Opções de Canapés Quentes

*Valor:* R\$ 110



**Opções Frias**  
Seleção Frios  
& Sabores

**Escolha 2 Opções**

**Opções  
Quentes**  
Notas  
Quentes

**Escolha 2 Opções**

**Barquetes & Tarteletes**

Ricota Assada com Cebola  
Caramelizada

Peras Assadas com Mousse  
de Gorgonzola e Nozes

**Brusquetas**

Mozzarella Fresca & Tomates  
Frescos

Queijo Brie, Geleia de Tomate e  
Bacon Crocante

**Bolinhos, Croquetas e Fritos**

Bolinho de Bacalhau com  
Maionese de Sriracha

Bolinho de Salmão e Shiitake  
com Molho Teriyaki

Dadinho de Tapioca com  
Geleia Picante

**Opções**

**Doces**

Confeitaria

Criativa

**Escolha 2 Opções**

Mini Torta Banoffee com Doce de Leite e Crocante de Castanhas

Tartelette de Chocolate Meio Amargo e Flor de Sal

Brownie de Nozes com Ganache de Caramelo Salgado

06

Seleção LifeStyle

# Lunch Box



# Observações

✕ Valores apresentados não incluem bebidas

🕒 Duração de 1 hora de serviço de alimentação  
(será cobrado 100% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)

💰 Custo adicional de 100% por hora extra

ℹ Mínimo: 10 pessoas  
Máximo: 30 pessoas

🌱 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

# Lunch Box

## Lunch Personalité - Monte o seu Lunch Box | Preço por Unidade

### Snacks

Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 25

Barra de Cereal | R\$ 10

Mini Snacks - Amendoim Japonês | Chips de Batata | R\$ 15

Mix de Frutos Secos 50 g | R\$ 25

### Saladas e Sanduíches (Baguete, Ciabatta, Pão Australiano, Brioche)

Salada Caesar com Frango | R\$ 44

Salada Caprese - Bocconcini de Mozzarella Fresca, Tomatinhos, Rúcula Fresca & Pesto | R\$ 50

Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca | R\$ 42

Copa Lombo, Queijo Mozzarella e Patê de Azeitonas, Leve Toque de Mostarda e Limão Siciliano | R\$ 52

Presunto, Queijo Gouda, Tomates Frescos & Patê de Manjericão Fresco | R\$ 39

Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjericão com Nozes (n) | R\$ 39

Tradicional BLT – Bacon Defumado, Alface, Tomates Frescos & Maionese (lf) | R\$ 39

### Sobremesas

Salada de Frutas | R\$ 22

Brigadeiro | R\$ 9

Bombom Sonho de Valsa | R\$ 8

Bombom Ferrero Rocher 3 Und | R\$ 25

### Bebidas

Água Mineral Y 200ml | R\$ 4

Água com Gás | R\$ 8

Refrigerantes 300ml | R\$ 9

Suco de Frutas Caixinha | R\$ 12

\*Preço por unidade

07

# Bebidas

Acréscimo de 100% a cada 1 hora adicional  
- Pacotes com base de 1 hora de consumo  
para acompanhamento das refeições.



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



Bebidas

# Seleção Essencial



# Seleção Essencial

## Seleção Classic

Água Y Mineral 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

R\$ 29

## Seleção Premium

Água Y Mineral 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

R\$ 60

## Seleção Bourbon

Água Y Mineral 200ml e com Gás

Refrigerante

Suco de Fruta

Cervejas

Vinho Tinto ou Branco  
(sugestão do Sommelier)

R\$ 120

\*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

# Pacotes Coffee Breaks (Serviço de Sala)



# Coffee Breaks

## Bebidas

Água Y Mineral 200ml | R\$ 4

Refrigerante (Lata) | R\$ 9

## Térmicas

**Aprox. 1,5 litros  
com sachês de chá**

Café, Leite ou Água Quente |  
R\$ 50

## Bebidas Especiais

Água Saborizada -  
Jarra 1,5 l | R\$ 50

Suco de Fruta -  
Jarra 1,5l | R\$ 50

# **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.





# Banquetes

by Bourbon Gastronomia

**Fale Conosco**

[reservas.barrafunda@bourbon.com.br](mailto:reservas.barrafunda@bourbon.com.br)