



Banquetes

by Bourbon Gastronomie



Índice

Coffee Breaks >

Buffets Tradicionais >

Buffets Temáticos >

Empratados >

Coquetéis >

Charcutaria Bourbon >

Bebidas >

História da Água Y >

Seleção Select

01 Coffee Breaks

 Mínimo: 12 pessoas

 Duração máxima de 30 minutos de serviço de alimentação

 Todos os preços estão em reais e não incluem taxas

 Todos os preços são por pessoa

 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

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



Coffee Essência

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 1 Sabor de Suco de Fruta
- Mini Pão de Queijo

(somente para coffee break no período da manhã)

- Mini Muffin
- Mini Salada de Frutas

Substituições do pão de queijo no período da tarde

Mini Chipa de Queijo Meia Cura

Valor: R\$ 30

Seleção Sabores em Cena

- Café, Leite Quente e 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\$ 34

Coleção Lifestyle

Manhã Segunda-feira, quinta-feira e domingo

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Fruta
- Mini Pão de Queijo
- Baguette com Presunto, Queijo Muçarela, Tomates Frescos e Maionese
- Mini Muffin de Laranja com Chocolate Branco e Zestes
- Croissant au Chocolat
- Mini Salada de Frutas

Valor: R\$ 40

Tarde Segunda-feira, quinta-feira e domingo

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Fruta
- 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

Valor: R\$ 40



Coleção Essencial

Manhã Terça-feira, sexta-feira e sábado

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Fruta
- Mini Pão de Queijo
- Toast de Presunto, Queijo Gouda, Tomates Frescos e Patê de Manjerição Fresco
- Mini Muffin de Milho Cremoso com Goiabada
- Croissant au Chocolat
- Mini Salada de Frutas

Valor: R\$ 47

Tarde Terça-feira, sexta-feira e sábado

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Fruta
- Folhado de Frango Caipira
- Pão Branco e Integral com Mortadela Defumada, Ricota com Pistache, Azeite de Oliva & Tomilho Fresco e Geleia de Tomate (n)
- Mini Carrot Cake com Nozes & Frosting de Cream Cheese
- Cookies de Chocolate com Castanha do Pará
- Mini Salada de Frutas

Valor: R\$ 47

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

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, logurte 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\$ 62



Personalize (Serviço de Sala) *Observação: Opções para no máximo 20 pessoas.

Doces

Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau

- Pequena (20 unidades) | R\$ 90
- Média (40 unidades) | R\$ 180

Mini Croissants

- Pequena (20 unidades) | R\$ 135
- Média (40 unidades) | R\$ 270

Tartelette de Limão | Maracujá

- Pequena (20 unidades) | R\$ 70
- Média (40 unidades) | R\$ 135

Mini Brownies

- Pequena (20 unidades) | R\$ 90
- Média (40 unidades) | R\$ 180

Bourbon Mini Cakes Chocolate | Cenoura

- Pequena (20 unidades) | R\$ 98
- Média (40 unidades) | R\$ 196

Frutas Fatiadas

- Pequena (aprox. 1 Kg) | R\$ 35
- Média (aprox. 2 Kg) | R\$ 70

Quentes

Pão de Queijo ou Mini Coxinha

- Pequena (20 unidades) | R\$ 35
- Média (40 unidades) | R\$ 70

Folhado Salgado de Presunto e Queijo

- Pequena (20 unidades) | R\$ 98
- Média (40 unidades) | R\$ 195

Sanduíches

- Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca
- Copa Lombo, Queijo Muçarela e Patê de Azeitonas com Toque de Mostarda e Limão Siciliano
- Presunto, Queijo Gouda, Tomates Frescos e Patê de Manjeriçã Fresco
- Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjeriçã com Nozes (n)
- Tradicional BLT – Bacon Defumado, Alface, Tomates Frescos e Maionese (lf)

Pequena (20 unidades) | R\$ 154

Média (40 unidades) | R\$ 300

*Opções para Restrições Alimentares - sob consulta

*Opções para Restrições Alimentares - sob consulta



Seleção Select

Buffets

02 Tradicionais

 Mínimo: 20 pessoas

 Duração de 1 hora de serviço de alimentação

 Todos os preços estão em reais e não incluem taxas

 Todos os preços são por pessoa

 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



[Voltar ao Índice](#)

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 Opções entre peixe, frango ou suíno
- 1 Opção de Massa & 1 Molho

Sobremesas

- 3 Opções de Sobremesas
- 3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 85

Coleção de Sabores Escolha do Cliente

Entradas Essências

- 2 Opções de Pães
- Seleção de Folhas Verdes
- 5 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 ou composto)
- 1 Opção de Legumes
- 1 Preparação de Batata
- 1 Opção de Carne (baby beef, entrecôte ou brisket)
- 2 Opções entre peixe, frango ou suíno
- 1 Opção de Massa e 1 Molho

Sobremesas

- 4 Opções de Sobremesas
- 3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 115

[Clique aqui e escolha os itens](#)

Selecione as preparações conforme o perfil dos seus convidados. Opções elaboradas com ingredientes frescos, ideais para diversificar o cardápio e tornar cada refeição única.



Seleção Select

Buffets

03 Temáticos

-  Mínimo: 20 pessoas
-  Duração de 1 hora de serviço de alimentação
-  Todos os preços estão em reais e não incluem taxas
-  Todos os preços são por pessoa
-  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
-  Prazo mínimo para solicitação: 5 dias úteis



Buffets Temáticos

Petiscaria Bourbon

Clássicos dos botecos brasileiros em versões irresistíveis. Petiscos perfeitos para compartilhar, com sabor autêntico e 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
- 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\$ 98

O Samba Não Pode Parar (À Parte | R\$ 35)

- Escondidinho de Carne Seca
- Farofa Bourbon
- Arroz de Boteco

Sabores do Brasil

Um passeio pela gastronomia brasileira, com ingredientes típicos, preparações regionais e sobremesas que celebram nossa cultura.

Entradas Essências

- 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

- logurte 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 Assadas

- 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\$ 205

Gran Távola Italiana

Clássicos da culinária italiana, com massas frescas, risotos e antepastos preparados com autenticidade e sabor.

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

Muçarela Empanada

- Vitello alla Piemontese

Vitela Piemontesa

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

- Ossobuco Alla Milanese

Ossobuco à Milanesa

- Salmone Alla Siciliana

Salmão ao Siciliano

- Polenta Cremosa com Funghi Porcini

Polenta Cremosa com Cogumelos Porcini

Pasta e Risotto

O Coração da Itália

- Lasagna Veggie Suprema

Lasanha Vegetariana Suprema

- Farfalloni Alla Crema Di Formaggio

Farfalloni com Creme de Queijo

- Tortelli di Zucca Con Burro e Salvia

Tortelli de Abóbora com Manteiga e Sálvia

- Risotto Allo Zafferano

Risoto de Açafrão

- Risotto Caprese Con Mozzarella Di Bufala e Pomodori

Risoto Caprese com Queijo Branco e Tomates

Dolci

- Tiramisù Della Casa

Tiramisù da Casa Vezzoso

- Panna Cotta Alla Vaniglia e Frutti Rossi

Panacota de Baunilha e Frutas Vermelhas

- Sfogliatella Napoletana

Sfogliatella Napolitana

- Torta Caprese

- Zabaione Con Fragole

Zabaione com Morangos

- Cannoli Siciliani

Cannoli Siciliano

Valor: R\$ 178

Estação Social

Formato descontraído com pequenos pratos e finger foods, perfeito para eventos dinâmicos e interativos.

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\$ 140

Seleção Select

04 Empratados

 Mínimo: 20 pessoas

 Duração de 2 horas de serviço de alimentação

 Todos os preços estão em reais e não incluem taxas

 Todos os preços são por pessoa

 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



Menu Atemporal

Couvert

- Pães Artesanais com Fermentação Natural Manteiga Maître d’Hôtel

Entrada

- Tradicional Salada Caprese

Tomatinhos Frescos | Muçarela 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 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

ou

- Frutas da Estação

Valor: R\$ 100

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 e Cogumelos 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 72 horas 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\$ 180



Seleção Select

05 Coquetéis

Serviço finger foods e pequenas porções, ideal para eventos em pé, combinando praticidade e elegância.

-  Mínimo: 40 pessoas
-  Duração de 1 hora de serviço de alimentação
-  Todos os preços estão em reais e não incluem taxas
-  Todos os preços são por pessoa
-  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

- 3 Opções de Canapés Frios
- 3 Opções de Canapés Quentes

Valor: R\$ 30

Toque de Sabor

9 Canapés por Pessoa

- 4 Opções de Canapés Frios
- 5 Opções de Canapés Quentes

Valor: R\$ 54

Coquetéis

Opções Frias | Seleção Frios & Sabores

Brusquetas

- Muçarela Fresca & Tomates Frescos
- Queijo Brie, Geleia de Tomate e Bacon Crocante

Barquetes & Tarteletes

- Ricota Assada com Cebola Caramelizada
- Peras Assadas com Mousse de Gorgonzola e Nozes
- Pepperoni, Queijo Muçarela & Azeitona Preta

No Copinho

- Mini Waldorf
- Ceviche de Tilápia com Tangerina Fresca, Castanha de Caju e Gergelim

Opções Quentes | Notas Quentes

Bolinhos, Croquetas e Fritos

- Bolinho de Bacalhau com Maionese de Sriracha
- Bolinho de Salmão e Shiitake com Molho Teriyaki
- Bolinho Thai de Carne com Leve Toque de Coco e Molho de Manga
- Croquetas de Costela com Aioli de Sriracha
- Dadinho de Tapioca com Geleia Picante

Opções Doces | Confeitaria Criativa

- 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
- Mini Palha Italiana
- Verrine de Cheesecake de Frutas Vermelhas e Crumble de Amêndoa



Seleção Select

06 Charcutaria Bourbon

Seleção de queijos e frios para complementar coquetéis ou receber convidados com sofisticação.

 Mínimo: 30 pessoas

 Duração de 1 hora de serviço de alimentação

 Custo adicional de 100% por hora extra

 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

 Valores apresentados não incluem bebidas

 Todos os valores apresentados no menu correspondem ao consumo individual (por pessoa).



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 | Hummus | Patê do Dia

Acompanhamento

- Chutney de Manga | Compota de Maçã Verde

Valor: R\$ 65



Seleção Select

07 Bebidas

Acréscimo de 50% a cada 1 hora adicional - Pacotes com base de 2 horas de consumo para acompanhamento das refeições.



Bebidas

Seleção Essencial

Seleção Classic

- Água Mineral Y 200ml e com Gás
- Refrigerante
- Suco de Laranja Integral

Valor: R\$ 19

Seleção Premium

- Água Mineral Y 200ml e com Gás
- Refrigerante
- Suco de Laranja Integral
- Cerveja Spaten

Valor: R\$ 74

Seleção Bourbon *Via disponibilidade

- Água Mineral Y 200ml e com Gás
- Refrigerante
- Suco de Laranja Integral
- Cerveja Spaten
- Vinho Tinto ou Branco
(sugestão do Sommelier)

Valor: R\$ 120

Caipirinhas by Alex Mesquita

- Cachaça ou Vodka Nacional
- Frutas da Estação - de acordo com a sazonalidade

Valor: R\$ 45

Bebidas Selecionadas

Dê um Upgrade no seu pacote escolhido.

Seleção Celebrar - Preço por pessoa

- Vodka Importada | R\$ 46
- Campari | R\$38
- Cerveja Heineken | R\$90

Serviço de sala

Bebidas

- Água Mineral Y 200ml | R\$ 4
- Água com Gás | R\$ 8
- Refrigerante 300ml | R\$ 12

Térmicas

Aprox. 1,8 litros

- Café | R\$ 32
- Leite | R\$ 28

Aprox. 400ml

- Água Quente com Sachês de Chá | R\$ 12

Bebidas Especiais

- Água Saborizada | R\$ 18
- Suco de Fruta - Jarra 1,7l | R\$ 55

Trabalhamos com Taxa de Garçom conforme o formato do serviço:

- Coquetel no Centro de Convenções: 01 garçom a cada 10 convidados.
- Buffet no Centro de Convenções: 01 garçom a cada 20 convidados.

Trabalhamos com Taxa de Barman:

- 01 barman a cada 30 convidados para serviço de drinks.

Trabalhamos com Taxa Rolha

- Vinhos, Espumantes e Destilados/Licor

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



Água com origem e propósito.

Conteúdo
200ml



Embalagem
biodegradável



Água Y

A Marca

Oferecer água de qualidade com responsabilidade ambiental.

Nosso compromisso é proporcionar uma experiência que valoriza a sustentabilidade em cada etapa - desde a captação consciente da água em Aquífero próprio até o momento do consumo. E mostrar a conexão com a cultura guarani onde “y” significa água, reforçando nosso vínculo com o território; garantir a excelência da água através de rigoroso controle em laboratório próprio.





Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Fale Conosco

eventos.pg@bourbon.com.br