



Banquetes

by Bourbon Gastronomie



Índice

Coffee Breaks >

Buffets Tradicionais >

Buffets Temáticos >

Empratados >

Coquetéis >

Charcutaria Bourbon >

Lunch >

Bebidas >

História da Água Y >

Tom Espaço Gastronômico >

Seleção Sublime

01 Coffee Breaks

 Mínimo: 20 pessoas

 Duração máxima de 30 minutos de serviço de alimentação
(será cobrado 100% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)

 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)

- 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\$ 41

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\$ 49

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
- Mini Finger Sandwich
- Mini Muffin
- Croissant au Chocolat
- Mini Salada de Frutas
- Petit Four

Valor: R\$ 57

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
- Petit Four

Valor: R\$ 57



Coleção Essencial

Manhã Terça-feira e sexta-feira

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Frutas
- Mini Pão de Queijo
- Tosta 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
- Petit Four

Valor: R\$ 57

Tarde Terça-feira e sexta-feira

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 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 do Pará
- Mini Salada de Frutas
- Petit Four

Valor: R\$ 57

Coleção Experience

Manhã Quarta-feira e sábado

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Fruta
- Mini Pão de Queijo
- Mini Finger Sandwich
- Mini Muffin
- Croissant au Chocolat
- Mini Salada de Frutas
- Petit Four

Valor: R\$ 57

Tarde Quarta-feira e sábado

- Café, Leite Quente e Seleção de Chás
- 2 Sabores de Suco de Fruta
- Croissant de Presunto & Queijo
- Mini Finger Sandwich
- Mini Muffin
- Cookies de Chocolate Branco com Goiabada
- Mini Salada de Frutas
- Petit Four

Valor: R\$ 57

Essência Leve

Sabores Naturais

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

Estão de Sucos Naturais

- **Energizante** – Beterraba, Laranja e Gengibre
- **Vibrante** – Manga, Abacaxi e Hortelã
- **Antioxidante** – Vermelho de Frutas Roxas e Chia

Estão 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

Estão 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\$ 69

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

Doces

Brigadeiro Clássico | Laranja | Cointreau

- Pequena (20 unidades) | R\$ 80
- Média (40 unidades) | R\$ 160
- Grande (60 unidades) | R\$ 240

Mini Croissants

- Pequena (20 unidades) | R\$ 125
- Média (40 unidades) | R\$ 250
- Grande (60 unidades) | R\$ 375

Tartelette de Limão | Maracujá

- Pequena (20 unidades) | R\$ 60
- Média (40 unidades) | R\$ 120
- Grande (60 unidades) | R\$ 240

Mini Brownies

- Pequena (20 unidades) | R\$ 120
- Média (40 unidades) | R\$ 240
- Grande (60 unidades) | R\$ 360

Petit Profiteroles Creme de Confeiteiro | Chocolate ao Leite

- Pequena (20 unidades) | R\$ 156
- Média (40 unidades) | R\$ 244
- Grande (60 unidades) | R\$ 360

Bourbon Mini Cakes Chocolate | Cenoura

- Pequena (20 unidades) | R\$ 120
- Média (40 unidades) | R\$ 240
- Grande (60 unidades) | R\$ 360

Frutas Fatiadas

- Pequena (aprox. 1kg) | R\$ 27
- Média (aprox. 2kg) | R\$ 50
- Grande (aprox. 3kg) | R\$ 75

Financier Chocolate | Frutas Vermelha

- Pequena (20 unidades) | R\$ 80
- Média (40 unidades) | R\$ 155
- Grande (60 unidades) | R\$ 235

Quentes

Pão de Queijo ou Mini Coxinha

- Pequena (20 unidades) | R\$ 32
- Média (40 unidades) | R\$ 62
- Grande (60 unidades) | R\$ 110

Folhado Salgado de Presunto e Queijo

- Pequena (20 unidades) | R\$ 120
- Média (40 unidades) | R\$ 240
- Grande (60 unidades) | R\$ 360

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\$ 135

Média (40 unidades) | R\$ 260

Grande (60 unidades) | R\$ 390

Restrições Alimentares | Salgados

Clique aqui e escolha as opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose

Restrições Alimentares | Doces

Clique aqui e escolha as opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose

Restrições Alimentares | Frutas

Clique aqui e escolha as opções

Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose



Seleção Sublime

Buffets

02 Tradicionais

 Não Privativo: Mínimo 30 pessoas
Privativo: Mínimo 50 pessoas

 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.

 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

Observação: Exceto o Sabor Bourbon Escolha do Chefe optado por NÃO exclusividade, é incluso água, sucos e refrigerantes.



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 ou entrecôte)
- 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\$ 130

*Observação: Para Exclusividade é incluído taxa de transferência e bebidas à parte.

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

Sobremesas

- 3 Opções de Sobremesa
- 1 Opção Diet
- 3 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 189

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.

*Observação: Válidos para refeições privativas

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

*Observação: Válidos para refeições privativas

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

Sobremesas

- 4 Opções de Sobremesa
- 1 Opção Diet
- 4 Opções de Frutas Frescas

Valor: R\$ 209

Clique aqui e escolha os itens

Monte o cardápio de acordo com seus convidados. Preparações especiais, com ingredientes de alta qualidade, para uma experiência variada e marcante.

Seleção Sublime

Buffets

03 Temáticos

 Privativo: Mínimo 50 pessoas

 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.

 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



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 a 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\$ 110

O Samba Não Pode Parar (À Parte | R\$ 45)

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

Três Fronteiras

Sabores de Brasil, Argentina e Paraguai em uma seleção que une tradição, cultura e receitas marcantes da região.

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

Proteínas

- Costela Angus Assada
- Ballotine de Frango
- Surubim Assado
- Vide Disponibilidade
- Locro Criollo Argentino

Assados

- Linguiça Toscana
- Abacaxi em Rodelas
- Batata Doce
- Abóbora Cabotia
- Batata Asterix

Molhos

- Chimichurri Tradicional com Azeitonas | BBQ de Goiaba Defumada | Molho Campanha | Geleia de Pimenta

Complementar

- Empanadas de Carne al Horno
- Payagua Mascada
- Arroz Kesu
- Sopa Paraguia
- Sorrentinos Argentinos
- Penne Criollo com Ragù de Chorizo Argentino
- Farofa Bourbon
- Arroz Branco

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\$ 198

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

- 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

Proteínas

- Barriga de Porco à Pururuca
- Frango ao Molho de Açafrão
- Moqueca de Peixe

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\$ 160

Adicionais de carnes nobres grelhadas | valor por pessoa

- Picanha Red Angus R\$ 50
- Assado de Tira R\$ 65
- Bife Ancho e Chorizo R\$ 75



Gran Távola Italiana

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

Antipasti & Entrada

Os Clássicos da Tradição

- Pães Rústicos de Figos Secos
- 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 Milanese

- Brasato Al Barolo

Carne Assada em Barolo

- Ossobuco Alla Milanese

Ossobuco à Milanese

- 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

- Gnocchi di Patate Con Salsa Scarparo

Nhoque de batata com molho Scarparo

- 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\$ 180

Mini Buffets

Temáticos

Serviço leve e informal, com um mini buffet composto por porções menores e finger foods, ideal para quem deseja socializar com praticidade, sofisticação e variedade de sabores.

Temperos e Sabores

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\$ 135

Estação Social

Entradas Essências | BOWLS

- Salada de Folhas Verdes
- Salada 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\$ 132

Seleção Sublime

04 Empratados

-  Mínimo: 10 pessoas
-  Duração de 2 horas de serviço de alimentação
-  Todos os preços estão em reais e não incluem taxas
-  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 Caponata de Berinjela

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\$ 115

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

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 72 horas antes do evento

Sobremesa

- Torta de Chocolate com Infusão de Whisky e Creme de Flor de Laranja

Sablée de Cacau e Amêndoas | Cremeux de Chocolate Amargo | Infusão de Whisky Defumado | Creme de Flor de Laranja

ou

- Frutas da Estação

Valor: R\$ 210

Seleção Sublime

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
(será cobrado 50% de acréscimo por pessoa a cada hora adicional)
-  Todos os preços estão em reais e não incluem taxas
-  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\$ 67

Toque de Sabor

9 Canapés por Pessoa

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

Valor: R\$ 80

Coleção Canapés

12 Canapés por Pessoa

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

Valor: R\$ 90

Coquetéis

Opções Frias | Seleção Frios & Sabores

Mini Brochetes de Bambu

- Caprese de Muçarela Fresca, Confit de Tomate Cherry e Pesto Genovês
- Pepino Agri-doce com Salame e Provolone
- Pepperoni, Queijo Muçarela e Azeitona Preta

Brusquetas

- Muçarela Fresca & Tomates Frescos
- 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

Barquetes & Tarteletes

- Ricota Assada com Cebola Caramelizada
- Peras Assadas com Mousse de Gorgonzola e Nozes
- Chutney de Figo com Lâmina de Copa Defumada

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 Philadelphia, Caramelo de Maracujá e Cebola Caramelizada

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

Mini Brochetes de Bambu

- Frango BBQ
- Frango Thai com Bacon e Molho de Coco e Amendoim
- Salmão Empanado 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 Brûlée
- Brigadeiro de Chocolate Ruby com Crocante de Amêndoas



Estação de Cave Steaks durante o seu Coquetel

As estações de Cave Steaks são consideradas um upgrade para coquetéis, buffets ou serviços menores, com operação prevista até 1 hora de duração.

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 Pernil de Cordeiro Braseado com

Alecrim e Alho Negro - R\$ 35

- Pernil de Cordeiro Assado Lentamente e Finalizado na Brasa
- Molho de logurte 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

O porcionamento considerado por convidado é de:

Gravlax de Salmão — R\$ 50 por pessoa

Porção prevista: 100 g por convidado

Bife Ancho — R\$ 50 por pessoa

Porção prevista: 120 g por convidado

Brisket — R\$ 35 por pessoa

Porção prevista: 120 g por convidado

Pernil — R\$ 35 por pessoa

Porção prevista: 120 g por convidado

Costela Assada— R\$ 95 por pessoa

Porção prevista: 120 g por convidado

Seleção Sublime

06 Charcutaria Bourbon

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

 Mínimo: 20 pessoas

 Duração de 2 horas de serviço de alimentação

 Custo adicional de 100% por hora extra

 Produtos sujeitos a alteração conforme sazonalidade

 Valores apresentados não incluem bebidas



[Voltar ao Índice](#)

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\$ 70

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 do Pará | Nozes | Castanha de Caju
- Soffritto de Abobrinha | Caponata de Berinjela | Tomates Secos

Patês

- Hummus | Patê de Ricota com Ervas
- Chutney de Manga | Compota de Maçã Verde

Sobremesa Finger Food

- Mini Pudim de Leite
- Tartelette de Limão Siciliano com Merengue Tostado
- Verrine de Cheesecake de Frutas Vermelhas e Crumble de Amêndoa

Valor: R\$ 82



Seleção Sublime

07 Lunch

 Mínimo: 10 pessoas
Máximo: 30 pessoas

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

 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



Lunch Harmonie (Servido em Sala)

Uma experiência equilibrada e saborosa, ideal para um mini almoço leve e produtivo.

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\$ 189

Lunch

Lunch Éléance (Servido em Sala)

Uma abordagem sofisticada e prática para um mini almoço leve em sala e dinâmico.

Entradas

- Cesta de Pães
- Hummus de Cenoura Assada
- Patê de Ricota 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 Muçarela de Búfala ao Molho Pomodoro

Sobremesas

- Cheesecake de Frutas Vermelhas
- Mousse de Maracujá com Crocante de Castanhas
- Seleção de Frutas Fatiadas

Valor: R\$ 210



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

Snacks

- Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 12
- Barra de Cereal | R\$ 11
- Mini Snacks - Amendoim Japonês | Chips de Batata | R\$ 13
- Mix de Frutos Secos 50g | R\$ 15

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

- Salada Caesar com Frango | R\$ 45
- Salada Caprese - Bocconcini de Muçarela Fresca, Tomatinhos, Rúcula Fresca & Pesto | R\$ 59
- Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca | R\$ 42
- Copa Lombo, Queijo Muçarela e Patê de Azeitonas, Leve Toque de Mostarda e Limão Siciliano | R\$ 52
- Presunto, Queijo Gouda, Tomates Frescos & Patê de Manjeriçao Fresco | R\$ 45
- Salame Italiano, Pasta de Ricota e Pesto de Manjeriçao com Nozes (n) | R\$ 45
- Tradicional BLT – Bacon Defumado, Alface, Tomates Frescos & Maionese (lf) | R\$ 42

Sobremesas

- Salada de Frutas | R\$ 26
- Brigadeiro de Colher | R\$ 16
- Bombom Sonho de Valsa | R\$ 9
- Bombom Ferrero Rocher (3 unidades) | R\$ 19

Bebidas

- Água Mineral Y 200ml | R\$ 5
- Água com Gás | R\$ 7,50
- Refrigerante 350ml | R\$ 10
- Suco de Fruta Caixinha | R\$ 10

*Preço por unidade

Nuts em Sala Serviço servido em Sala no formato de Lunch Box

Snacks

- Frutas inteiras (Banana, Pera ou Maçã) | R\$ 12
- Barra de Cereal | R\$ 11

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

- Salada Caesar com Frango | R\$ 45
- Salada Caprese - Bocconcini de Muçarela Fresca, Tomatinhos, Rúcula Fresca & Pesto | R\$ 59
- Peito de Peru, Queijo Branco, Patê de Tomate Seco e Rúcula Fresca | R\$ 42
- Copa Lombo, Queijo Muçarela e Patê de Azeitonas, Leve Toque de Mostarda e Limão Siciliano | R\$ 52
- Presunto, Queijo Gouda, Tomates Frescos & Patê de Manjeriçao Fresco | R\$ 42

Sobremesas

- Salada de Frutas | R\$ 26
- Cocada Branca | R\$ 16

Bebidas

- Água Mineral Y 200ml | R\$ 5
- Água com Gás | R\$ 7,50
- Refrigerante 350ml | R\$ 10
- Suco de Frutas Caixinha | R\$ 10

Mínimo: 10 pessoas
Máximo: 30 pessoas.

*Preço por unidade

Seleção Sublime

08 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 Fruta

Valor: R\$ 40

Seleção Premium

- Água Mineral Y 200ml e com Gás
- Refrigerante
- Suco de Fruta
- Cervejas

Valor: R\$ 81

Seleção Bourbon

- Água Mineral Y 200ml e com Gás
- Refrigerante
- Suco de Fruta
- Cervejas
- Vinho Tinto ou Branco
(sugestão do Sommelier)

Valor: R\$ 106

Caipirinhas by Alex Mesquita

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

Valor: R\$ 45

Sublime Bar

Seleção Prime by Alex Mesquita

- Aperol Spritz
- Mojito
- Negroni
- Gin Tônica Beefeater ou Gordon's
- Piña Colada (Sem Álcool)
- Campari
- Sex On the Beach

Valor: R\$ 92

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

Grand Sélection

Negroni Experience

- Golden Negroni
- Our White Negroni
- Negroni de Galo
- Coffee Negroni

Valor: R\$ 149

Bebidas Selecionadas

Dê um Upgrade no seu pacote escolhido.

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
- Espumante (sugestão do Sommelier) | R\$ 35
- Cerveja Importada (Corona, Heineken ou Stella) | R\$ 24

Preço por dose e por pessoa.

Pacotes Coffee Breaks - serviço de sala

Bebidas

- Água Mineral Y 200ml | R\$ 5
- Água com Gás | R\$ 7,50
- Refrigerante 350ml | R\$ 10

Térmicas

Aprox. 1,5 litros

- Café, Leite ou Água Quente

(acompanhado com sachês de chá) | R\$ 49

Bebidas Especiais

- Água Saborizada - Jarra 1,5l | R\$ 38
- Suco de Fruta - Jarra 1,5l | R\$ 45

*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.



Tom Espaço Gastronômico

Culinária brasileira reinventada com ingredientes orgânicos, frescos e locais, proporcionando uma experiência gastronômica memorável.

No coração da filosofia culinária, o Tom oferece uma seleção de pratos preparados para seduzir o paladar e celebrar a rica tradição da cozinha brasileira. Cada item do menu é uma homenagem à sustentabilidade e ao talento local, proporcionando uma experiência autêntica e inovadora.

 Não Privativo: Mínimo 30 pessoas
Privativo: Mínimo 50 pessoas

*Privativo é necessário locação de sala.

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

 Servido dentro do restaurante

 Valores apresentados não incluem bebidas.

TOM
ESPAÇO GASTRONÔMICO



Temáticos

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 Nordeste-tino 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
- Molho de Tamarindo e Mostarda de Rapadura

Feijoada

- Carne-seca | Língua | Costelinha de Porco | Lombo de Porco | Linguíça Calabresa Defumada | Linguíça 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

Sobremesas Brasileiras

- Seleção de Frutas Fatiadas
- Cocadas de Corte
- Torta Romeu e Julieta
- Quindim
- Pudim de Leite
- Brigadeiro

Valor: R\$ 132

Estação de Petiscos

(À Parte | R\$ 45)

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



Banquetes

by Bourbon Gastronomia

Fale Conosco

vendas.santos@bourbon.com.br