

A GASTRONOMIA ALIMENTA
O CORPO E A ALMA.



VIVENCE
SUÍTES HOTEL
GOIÂNIA - GOIÁS



OPÇÕES DE BUFFET I

SALADAS

- Mix de Folhas (alface americana e roxa, rúcula, manjeriçã, acelga, agrião)
- Salada de Tomates com Pimentões Coloridos
- Salada de finas fatias de Cenoura e Beterraba Crua
- Salada de pepino japonês com Tomate Seco, Queijo Branco

SOBREMESAS

- Pudim de leite
- Mousse de Limão
- Banana em calda caramelada com sorvete de creme

BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerante diet e normal (coca e guaraná)
- Demais Bebidas pelo consumo

QUENTES

- Arroz Branco
- Tutu de Feijão à Mineira
- Lagarto Recheado ao molho Demi Glace
- Filé de frango grelhado ao catupiry com ervas
- Batata Natural Gratinada
- Massa Talharim com duas opções de molho (bolonhesa e branco)
- Farofa de Doce





OPÇÕES DE BUFFET II

SALADAS

- Salada Caesar
- Carpaccio de pepino, rabanete e gergelim
- Salada Mediterrânea (Berinjela, abobrinha, cenoura, vagem, tomates verdes)
- Salada de Tomates, brócolis e Palmito
- Salpicão (Maçã, presunto à julienne, frango desfiado, milho verde, ervilhas, batata palha, salsinha, azeite de oliva e maionese)

SOBREMESAS

- Pudim de leite
- Frutas laminadas
- Mousse de chocolate

BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerante diet e normal (coca e guaraná)
- Demais Bebidas pelo consumo

QUENTES

- Arroz Branco
- Feijão mulatinho
- Escalopinhos de Filé Mignon au jus
- Filé de Frango Grelhado ao molho de Laranja
- Penne ao molho Parisienne
- Batata portuguesa
- Farofa de banana com cenoura ralada
- Farofa de Doce





OPÇÕES DE BUFFET III

SALADAS

- Mix de Folhas (alface americana e roxa, rúcula, manjeriço, acelga, agrião)
- Salada Noçoise
- Salada de feijão branco, tomate cereja, azeitona preta e cebola roxa
- Tabule
- Antepasto mix

SOBREMESAS

- Pudim de leite
- Cheese Cake
- Crepe Suzette com sorvete de creme
- Frutas cristalizadas

BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerante diet e normal (coca e guaraná)
- Demais Bebidas pelo consumo

QUENTES

- Arroz Branco
- Tutu de feijão
- Filé de Surubim ao molho de espinafre
- Filé Mignon grelhado ao molho bordelaise
- Farfalle ao molho parisiense
- Batatas Chateaux





OPÇÕES DE BUFFET VI

SALADAS

- Mix de Folhas (alface americana e roxa, rúcula, manjeriço, acelga, agrião)
- Salada de bacalhau
- Antepastos variados (Tábua de queijos, Mix Mediterrâneo, Farfalle “Romana” e Salpicão)
- Salada Grega com molho Tzatziki
- Salada de alface, agrião, nozes, pêssego, uva, lascas de parmesão, tomate cereja e hortelã

QUENTES

- Arroz com castanha do Pará
- Batata Anna recheada
- Salmão em massa “La Place”
- Chateaubriand ao molho funghi seco
- Ballotine de chester ao molho de damasco
- Penne ao alho, brócolis,
- camarão Legumes assados Mediterrâneo

SOBREMESAS

- Gateau de maracujá com calda de chocolate
- Crepe Suzette com sorvete de creme
- Grand gateau de chocolate com sorvete de creme e morangos
- Frutas cristalizadas

BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerante diet e normal (coca e guaraná)
- Demais Bebidas pelo consumo

OPCIONAL

- Barca de Sushis e Sahimis (150 peças)

R\$ 350,00

