
BUFFET

FRUTAS DA ESTAÇÃO, FRIOS E *CHARCUTARIA, *PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL, DOCES CASEIROS, BOLOS, GRANOLAS, SUCOS, **IOGURTE NATURAL

*Season fruits, cheese and *cold cuts, *natural fermentation breads, homemade sweets, cakes, granuts, juices, **natural yoghurt*

(*) **handmade – produzido na casa**

(**) **natural sem adição de conservantes**

natural without addition of preservatives

A LA CARTE

BRIOCHE NA CHAPA COM COGUMELOS, OVO “PERFEITO”, BACON ARTESANAL E ESPUMA DE QUEIJO GRANA PADANO

Toasted brioche sauteed mushrooms and perfect egg, bacon and foam cheese grana Padano

MINISSANDUÍCHE CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFULA COM TOMATE FRESCO AO MOLHO PESTO

Caprese sandwich - buffalo mozzarella with fresh tomatoes and pesto sauce

WAFFLES COM GELÉIA E MEL

Waffles with jam and honey

OVOS: MEXIDOS, FRITOS, OMELETE OU POCHÉ

Eggs: scrambled, fried, omellete or poached

BACON NA CHAPA

Grilled bacon

PÃO COM MANTEIGA NA CHAPA

Bread and butter on the grill

PORÇÃO DE MINIPÃES DE QUEIJO

Serving of traditional brazilian mini cheese breads

MONTE O SEU MAKE YOUR CHOICE

TAPIOCA

Tapioca: home-made manioc flour pancakes

PÃO DE FORMA BRANCO

White sliced bread

PÃO DE FORMA INTEGRAL

Whole grain bread

RECHEIOS

FILLINGS

QUEIJO MOZZARELLA

Mozzarella cheese

QUEIJO BRANCO

White cheese

PRESUNTO

Ham

PEITO DE PERU

Turkey breast

BEBIDAS BEVERAGES

VITAMINA DE MAMÃO COM BANANA E MAÇÃ

Papaya, apple and banana

BANANA COM IOGURTE NATURAL, MEL E FAVA TONCA

Banana with plain yogurt, honey and tonka fava seeds

CAFÉ EXPRESSO

Espresso coffee

CAFÉ DESCAFEINADO CÁPSULA

Decaffeinated coffee (capsules)

CHÁ MATE BATIDO COM FRUTAS

Yerba mate tea mixed with fruits

TAÇA DE ESPUMANTE

Glass of sparkling wine

R\$ 64,00 POR PESSOA