



Essenza
GASTRÔ & BUFFET

Gastronomia especializada para momentos especiais

PLANO DE TRABALHO
ASSOCIAÇÃO COSTA LESTE E RESERVA DOS PÁSSAROS

AGOSTO DE 2025

NOSSA ESSENZA COMEÇA AQUI!

Mais do que refeições, criamos experiências com significado

A Essenza Gastrô & Buffet é uma empresa especializada em gastronomia de excelência, dedicada à criação de experiências únicas e qualificadas por meio da culinária. Atuamos em Santa Cruz do Sul e região, oferecendo soluções completas para eventos sociais, corporativos e celebrações personalizadas.

Nosso trabalho vai muito além da simples elaboração de cardápios.

Cada projeto gastronômico que desenvolvemos nasce de um processo cuidadoso e personalizado, que integra técnica culinária, seleção de ingredientes de alta qualidade e uma escuta sensível às particularidades de cada ocasião e de cada cliente.

**Entendemos o poder que a
Gastronomia tem** ao conectar pessoas. Por isso, planejamos cada detalhe com atenção: das harmonizações de sabores e texturas à apresentação dos pratos, da logística de atendimento à ambientação do evento.

**Tudo é pensado para promover
encontros significativos, que
envolvem os sentidos, celebram
histórias e permanecem na
lembança como experiências únicas
e marcantes.**



Missão

Oferecer experiências gastronômicas completas que integrem sabor, estética, cuidado e profissionalismo, promovendo momentos significativos e memoráveis que valorizam o bem-estar e a conexão entre as pessoas.

Valores

- **Respeito aos sabores e às histórias** - Valorizamos tanto a inovação quanto as tradições culinárias, criando menus que homenageiam memórias afetivas e culturas alimentares.
- **Compromisso com a qualidade** - Trabalhamos com rigor técnico, organização e atenção aos detalhes em todas as etapas — da produção ao serviço.
- **Atendimento personalizado** - Escutamos com sensibilidade para compreender e traduzir as necessidades e expectativas de cada cliente em soluções únicas e bem executadas.
- **Criatividade com propósito** - Inovamos com propósito, desenvolvendo experiências alinhadas ao perfil de cada evento, com equilíbrio entre forma e sabor.
- **Valorização regional** - Priorizamos ingredientes frescos, sazonais e de origem local, fortalecendo a economia regional, valorizando saberes tradicionais e promovendo práticas gastronômicas sustentáveis e responsáveis.

Nosso compromisso é transformar celebrações em experiências gastronômicas de qualidade, alinhando sabor, beleza e significado.

QUEM FAZ A ESSENZA?

A Essenza Gastrô & Buffet nasceu da união de nossas trajetórias e do desejo de oferecer experiências gastronômicas inovadoras e inesquecíveis em Santa Cruz e região.



Everton

Gastrônomo, professor universitário e pesquisador Gastronomia. Com mais de 12 anos de experiência em atuação em eventos, traz para a Essenza o olhar técnico, a excelência e a paixão pela gastronomia diferenciada e de qualidade.



Maicon

Gastrônomo, tem ampla experiência na área da gastronomia, da gestão e da hospitalidade. Seu olhar sensível para os detalhes e seu cuidado com o outro tornam cada celebração ainda mais especial.



Eliane



Jonathas



Fabiane



Luciana



Flávia



Grace



Maria

Nosso time é formado por diferentes profissionais com ampla experiência nos serviços de alimentação e bebidas — incluindo cozinheiras profissionais, churrasqueiros especializados, decoradora, recepcionista e chefs com formação acadêmica em Gastronomia — nossa equipe alia conhecimento técnico, sensibilidade estética e competência em planejamento gastronômico.

Essa diversidade de saberes e experiências garante a entrega de serviços com originalidade, sofisticação e excelência, atendendo às mais diversas demandas com criatividade, cuidado nos detalhes e compromisso com a qualidade.

Seja na concepção de cardápios personalizados, na execução refinada dos pratos ou na ambientação dos eventos, trabalhamos para proporcionar experiências gastronômicas memoráveis, que valorizam o sabor, o afeto e a estética.



NOSSOS SERVIÇOS

Na Essenza Gastrô & Buffet, oferecemos muito mais do que comida: criamos experiências gastronômicas que valorizam o sabor, a estética e a memória afetiva de cada cliente.

Nosso trabalho é personalizado, pensado com cuidado em cada detalhe — da escolha dos ingredientes à apresentação final.

Com uma equipe altamente qualificada e apaixonada pelo que faz, atuamos com excelência em diferentes formatos de eventos. Conheça nossas especialidades:



COQUETÉIS E FINGER FOOD

Mini porções criativas, sofisticadas e funcionais, perfeitas para eventos dinâmicos, confraternizações e recepções mais descontraídas, sem abrir mão da elegância.



DOCES FINOS E BRIGADEIROS GOURMET

Delicadeza, sabor e beleza reunidos em doces artesanais que encantam todos os sentidos. Sobremesas elegantes e marcantes para complementar qualquer ocasião.



BUFFET PARA EVENTOS SOCIAIS E CORPORATIVOS

Serviço completo com cardápios autorais, atendimento profissional e apresentação impecável — ideal para casamentos, formaturas, aniversários e eventos empresariais.



HOME CHEF ESSENZA

Sofisticação, exclusividade e alta gastronomia no conforto da sua casa. Jantares íntimos, celebrações familiares ou reuniões de negócios discretas, o serviço oferece experiências personalizadas, com menus criados pelo chef, atenção aos detalhes e total privacidade.

PROPOSTA ESTRATÉGICA

A Essenza Gastrô & Buffet se apresenta como uma parceira estratégica e diferenciada para os condomínios Reserva dos Pássaros e Costa Leste, unindo excelência gastronômica, curadoria de experiências e um atendimento que valoriza o estilo de vida dos moradores.

Mais do que atender com qualidade: nós cuidamos. Cuidamos dos detalhes, do sabor, da estética e, principalmente, das pessoas.

Nosso propósito é oferecer soluções sob medida para um público que valoriza conforto, segurança, bem-estar e sofisticação como parte da rotina. Sabemos que residir nesses condomínios é uma escolha por um padrão elevado de qualidade de vida — e é nesse mesmo padrão que baseamos cada entrega.

Reconhecemos que esses empreendimentos vão além da moradia convencional – são ecossistemas de convivência qualificada, onde lazer, natureza, segurança e senso de comunidade se entrelaçam para oferecer uma experiência residencial completa. Nessa lógica, a atuação da Essenza não se limita a fornecer serviços gastronômicos, mas a integrar-se como parte ativa dessa proposta de bem-viver, transformando celebrações e encontros cotidianos em momentos inesquecíveis.

Mais do que eventos, entregamos cuidado. Atuamos como uma extensão sensível e confiável da rotina dos moradores, com empatia, eficiência e sofisticação. Valorizamos o tempo das famílias e oferecemos praticidade com alto padrão estético e sensorial. Tudo é pensado para proporcionar conforto e experiências memoráveis — seja em uma comemoração no salão de festas, um jantar privativo em casa ou um coquetel descontraído com amigos.

Cada cardápio, cada montagem e cada interação com nossa equipe reforça um compromisso real com a personalização, o acolhimento e a qualidade.

Sabemos que os espaços comuns — salões de festas, quiosques e áreas gourmet — são o coração da vida social do condomínio. Nossos serviços são planejados para potencializar esses ambientes com bom gosto, profissionalismo e qualidade.

PROPOSTA ESTRATÉGICA

Oferecemos um portfólio completo, diferenciado e versátil:

Menus/cardápios personalizados para cada momento.

Serviço de Buffets completos e sobremesas refinadas.

Serviço de buffet com ilhas temáticas

Comemorações sofisticadas, com serviço empratado (à francesa) para ocasiões que pedem mais formalidade e elegância.

Carta de bebidas com seleções de vinhos, espumantes e drinks

Tábuas de antepastos, mesas de queijos e charcutaria e finger foods criativos para comemorações elegantes.

Doces finos e bolos personalizados para todas as comemorações.

Serviço exclusivo Home Chef: Levamos a experiência de um restaurante privativo para dentro da casa do morador, com um chef exclusivo, menu personalizado e serviço completo, garantindo máximo conforto e privacidade.

Cada evento é pensado para refletir o estilo de vida dos moradores, com atendimento personalizado, curadoria gastronômica e a confiança de uma equipe que respeita e compreende a cultura do lugar. Trata-se, portanto, de uma solução que alia eficiência, elegância e cuidado — ingredientes que fazem da Essenza uma extensão natural do lar.

Nosso compromisso central é com o cuidado — com o sabor, com a estética, com os espaços do condomínio e, sobretudo, com quem vive nele. Essa é a essência da Essenza.

QUANTO AOS BENEFÍCIOS:

Administração: melhoria nos processos de higiene e garantia do compromisso com os espaços comuns. Assegurando um padrão elevado de qualidade em todos os eventos, fortalecendo a imagem do condomínio e promovendo maior integração entre os residentes.

Moradores: ampliar o conforto, a praticidade e a exclusividade qualificando os serviços gastronômicos e permitindo o pleno aproveitamento da infraestrutura do condomínio.



Essenza
GASTRÔ & BUFFET

CARTA DE BEBIDAS



Essenza
GASTRÔ & BUFFET



ÁGUAS & REFRIGERANTES

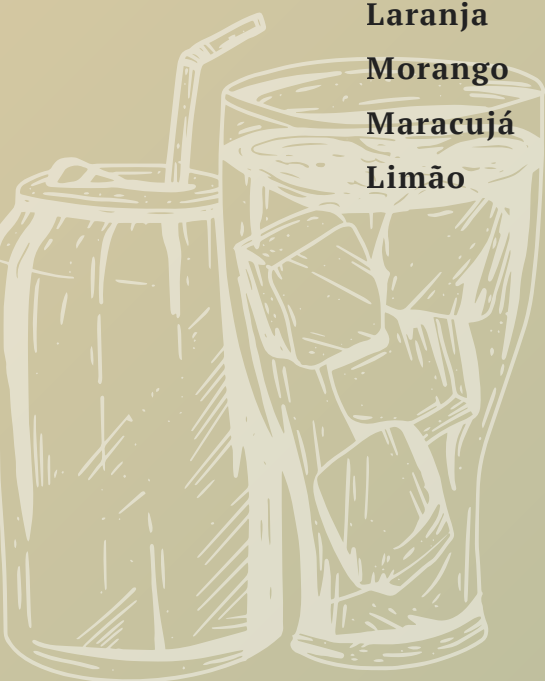
Água com gás	R\$ 4,00
Água sem gás	R\$ 4,00
Água tônica	R\$ 5,00
Coca cola ou Coca cola Zero	R\$ 5,00
Guaraná	R\$ 5,00

CERVEJAS

Brahma 600 ml	R\$13,00
Eisenbahn Pilsen 600 ml	R\$13,00
Estrella Galicia Larger Premium 600ml	R\$13,00
Therezópolis Gold Lager 600 ml	R\$13,00
Sol sem álcool 330 ml	R\$10,00
Chopp Proeza - Taça - 300 ml	R\$ 10,00

SUCOS NATURAIS

Laranja	R\$8,00
Morango	R\$8,00
Maracujá	R\$8,00
Limão	R\$8,00





ESPUMANTES

Nero Celebration brut, brut rosé e sem álcool	R\$75,00
Nero Celebration moscatel, moscatel rosé	R\$75,00
Cavalleri brut e moscatel	R\$84,00
Casa Valduga Arte brut e brut rosé	R\$98,00
Don Guerino brut e brut rosé	R\$98,00

VINHOS NACIONAIS

Casa Valduga Arte tinto, branco e rosé	R\$82,00
Casa Valduga Origem tinto e branco	R\$90,00
Casa Valduga Terroir Exclusivo	R\$198,00
Don Guerino Sinais tinto e branco	R\$95,00
Don Guerino Reserva merlot, tannat e cabernet franc	R\$160,00

VINHOS INTERNACIONAIS

Caballo de Oro merlot e carmenere	R\$80,00
Casa Silva Estate Grown cabernet s. e carmenere	R\$118,00
Casa Silva Reserva cabernet s. e carmenere	R\$148,00
Sin Palabras malbec	R\$72,00
La Linda malbec	R\$150,00
Luigi Bosca malbec	R\$260,00
Punto Final malbec	R\$148,00
Norton D.O.C. malbec	R\$150,00





WHISKIES

Johnnie Walker Black Label 12 anos (dose)	R\$18,00
Johnnie Walker Whisky Gold Label	R\$40,00
Johnnie Walker Red Label (dose)	R\$15,00

VODKAS

Absolut Vodka (dose)	R\$16,00
Smirnoff No. 21 Vodka (dose)	R\$10,00
Cîroc	R\$24,00

GIN S

Tanqueray London (dose)	R\$15,00
Bombay Sapphire London Dry (dose)	R\$20,00
Gordon's Gin (dose)	R\$15,00

CONHAQUES

Miolo Imperial (dose)	R\$25,00
Carlos I Brandy de Jerez	R\$35,00

OUTROS

Campari Negroni (dose)	R\$25,00
Campari Milano (dose)	R\$14,00
Vermute Rosso (dose)	R\$12,00
Espolon Tequila Ouro (dose)	R\$25,00
Aperol (dose)	R\$12,00
Appleton Estate Rum Rare Blend (dose)	R\$24,00





COCKTAILS

Caipirinha brasileira

Refrescante, cítrica e levemente adocicada, com final marcante, combinação brasileira de cachaça artesanal, limão fresco e açúcar. Vodka ou cachaça

R\$14,00

Caipirinha de morango

Suave, aromática e com acidez equilibrada, encanta pelo visual vibrante e sabor encantador. Com morangos frescos macerados que trazem notas frutadas e adocicadas ao paladar.

R\$14,00

Caipirinha de maracujá

Exótica e tropical, une o frescor do maracujá à intensidade da cachaça. Textura aveludada, aroma marcante e um leve toque ácido que estimula o paladar.

R\$14,00

Negroni

Elegante, equilibrado e de personalidade marcante. Um clássico italiano com alma intensa. A combinação de gin, vermute rosso e Campari revela um sabor amargo e envolvente, com notas herbais e cítricas.

R\$30,00

Spritz Essenza

Nossa versão autoral do famoso Aperol Spritz, leve, aromático e borbulhante. Combina espumante brut, Aperol e um toque cítrico artesanal, com final refrescante e visual vibrante.

R\$30,00

Margarita

Refrescante, levemente salgada na borda da taça e com um equilíbrio perfeito entre acidez e doçura. Tradicional coquetel mexicano à base de tequila, licor de laranja e suco de limão.

R\$30,00

Gin tônica com infusões

Aromático, fresco e visualmente encantador. Uma experiência sensorial personalizada: gin premium, água tônica e infusões de frutas cítricas, ervas aromáticas e especiarias selecionadas.

R\$30,00

Rossini

Leve, levemente adocicado e borbulhante, com cor rosada encantadora. Elegância em forma de drink: espumante brut harmonizado com purê fresco de morangos.

R\$30,00





CARDÁPIOS ESPECIAIS

BRASILEIRINHO ESPECIAL

SALADAS

Tropicália

Zuchinni carpaccio com pesto de ervas

Repolho roxo com abacaxi

PRATOS PRINCIPAIS

Feijoada nobre

Arroz branco

Feijão tropeiro

Escondidinho de mandioca com carne seca

Bobó de camarão

Couve sauté - refogada

Laranja suprême

SOBREMESAS

Pudim de leite

Duo tropical

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 60,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 58,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 56,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 54,00

BRASILEIRINHO

SALADAS

Maionese

Mix de alfaces, rúcula e tomate seco

Americana

PRATOS PRINCIPAIS

Feijoada tradicional

Arroz branco

Farofa tradicional

Batata doce à mineira

Bobó de frango

Couve sautée - refogada

Laranja suprême

SOBREMESAS

Ambrosia

Sagu com creme

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 55,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 53,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 51,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 49,00

REGIONAL

SALADAS

Maionese

3 Saladas variadas (escolher conforme sugestões em anexo nesse folder)

PRATOS PRINCIPAIS

Galinhada ou carreteiro

Farofa especial

Feijão preto

Talharim (fresco) com molho bolognese

Batata rústica assada ao perfume de alecrim

SOBREMESAS

Mix de frutas frescas da estação

Ambrosia

Sagu com creme

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 50,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 48,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 46,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 44,00

GAÚCHO

SALADAS

Maionese

4 Saladas variadas (escolher conforme sugestões em anexo nesse folder)

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz branco

Penne aos quatro queijos

Farofa especial

Salsichão assado

Coração de galinha assado

Galeto assado

Churrasco (maminha assada, vazio, entrecôte, costela)

Suíno assado

SOBREMESAS

Torta de bolacha

Cheesecake de doce de leite

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 85,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 82,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 79,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 76,00

CONFORTO

SALADAS

**4 Saladas variadas (conforme sugestões
em anexo nesse folder)**

PRATOS PRINCIPAIS

**Arroz branco
Feijão (Preto, carioca ou vermelho)
Farofa especial
Spaghetti campagne
Sobrecoxa dessossada
Strogonoff de filé
Batata palha**

SOBREMESAS

**Mix de frutas frescas da estação
Sagu com creme
Pudim de leite**

**Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 60,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 58,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 55,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 53,00**

CELEBRARE

SALADAS

**4 Saladas variadas (conforme sugestões
em anexo nesse folder)**

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz branco

Batata rústica assada ao perfume de alecrim

Legumes sauté

Batata gratin com bacon

Pappardelle com berinjelas e pimentões

Escalopes de filé ao molho (madeira, mostarda ou queijos)

Frango grelhado ao molho veloutée de ervas

SOBREMESAS

Creme Belga com abacaxi

Cheesecake de morangos

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 75,00

31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 72,00

61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 69,00

101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 67,00

CONFRARIA

SALADAS

4 Saladas variadas (conforme sugestões em anexo nesse folder)

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz branco

Arroz de Braga

Purê de batata cremoso com queijos

Legumes sauté

Spaghetti aglio i olio

Escalopes ao molho (madeira, vinho, ou mostarda)

Picanha grelhada

Frango grelhado

SOBREMESAS

Mousse de maracujá

Cheesecake de doce de leite

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 80,00

31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 77,00

61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 74,00

101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 71,00

EXCLUSIVO

SALADAS

**5 Saladas variadas (conforme sugestões
em anexo nesse folder)**

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz branco

Arroz dourado com amêndoas e tâmaras

Batata gratin com gorgonzola

Risoto de funghi

Abobrinha recheada com frango ao perfume de ervas

Lombo suíno ao molho de manteiga com alcaparras

Salmão grelhado ao perfume de ervas

Escalopes ao molho (madeira, vinho, ou mostarda)

SOBREMESAS

Mousse de doce de leite com amendoim

**Panacotta com calda de frutas
vermelhas**

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 95,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 93,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 90,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 88,00

ITALIANO

SALADAS

**4 Saladas variadas (conforme sugestões
em anexo nesse folder)**

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto de camarão

Risoto de tomate seco e rúcula

Rondelli de salmão defumado

Spaghetti à putanesca

Nhoque ao creme com bacon e rúcula

Parmegianna de bife

Pollo alla cacciatora (frango com molho)

Brasato al Barolo (carne com molho de vinho)

SOBREMESAS

Panacotta com calda de morango ao espumante

Tiramissú

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 95,00
31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 93,00
61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 90,00
101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 88,00

SIGNATURE

SALADAS

**5 Saladas variadas (conforme sugestões
em anexo nesse folder)**

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto de bacalhau

Arroz savarin (frutos do mar)

Conchiglioni de salmão defumado ao molho de natas

Batata gratin dauphinois

Filé com manteiga de ervas e molho de cogumelos

Pauppiete de frango com queijos

Rolê de linguado com cogumelos, tomates cereja e ervas

SOBREMESAS

Cheesecake de morango

Pavlova de frutas amarelas

Gelato cremoso de pêssegos

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 110,00

31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 107,00

61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 105,00

101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 103,00

ESSENZA

SALADAS

**5 Saladas variadas (conforme sugestões
em anexo nesse folder)**

PRATOS PRINCIPAIS

Arroz dourado com amêndoas e damascos

Risoto de cogumelos trufados

Farfalle al salmone

Couve-flor gratin ao queijo emmental

Medalhões de filé ao molho de curry

Lombo recheado com alcaparras

Postas de bacalhau com crosta de ervas e cogumelos

SOBREMESAS

Cheesecake de morango

Pavlova de frutas amarelas

Gelato cremoso de pêssegos

Até 30 p. (1 garçom) - R\$ 120,00

31 a 60 p. (2 garçons) - R\$ 118,00

61 a 100 p. (3 garçons) - R\$ 116,00

101 a 120 p. (4 garçons) - R\$ 114,00



Essenza
GASTRÔ & BUFFET

SUGESTÕES DE SALADAS

ESCOLHA SUA SALADA

SALADA DE CENOURA

Uma salada clássica e refrescante, preparada com cenouras frescas finamente raladas, destacando sua crocância e doçura natural.

SALADA DE BETERRABA

Apresenta a doçura terrosa da beterraba apresentada crua ou cozida, oferecendo uma opção colorida, nutritiva e de sabor marcante.

MIX DE ERVILHA, MILHO E PALMITO

Uma combinação harmoniosa de ervilhas tenras, grãos de milho adocicados e a maciez do palmito, resultando em um mix de texturas e sabores suaves.

SALADA AMERICANA

Inspirada no clássico coleslaw, esta salada combina a crocância dos repolhos e da cenoura é enriquecida pela doçura da uva passa e a textura marcante das nozes picadas. O molho cremoso une os sabores com um toque de limão e a suavidade do creme de leite.

ZUCHINNI CARPACCIO COM PESTO DE ERVAS

Finas lâminas de abobrinha fresca servidas como um carpaccio vegetal, servem de base para um pesto vibrante de manjerição e alecrim, que confere um perfume singular.

SALADA DE TOMATE E CEBOLA ROXA

Uma combinação vibrante e essencial de tomates maduros e fatias finas de cebola roxa, temperada para realçar o frescor dos ingredientes. O tempero simples com azeite e vinagre celebra o sabor autêntico dos ingredientes.

SALADA DE BETERRABA, MEL E QUEIJO MINAS

Um contraste sofisticado em que a doçura terrosa da beterraba é elevada pelo mel. O queijo Minas entra como contraponto, oferecendo uma cremosidade equilibra com sofisticação..

SALADA DE REPOLHO ROXO E ABACAXI

Uma proposta agridoce e vibrante, onde a estrutura crocante do repolho roxo contrasta diretamente com a doçura tropical e a acidez suculenta do abacaxi fresco.

SALADA CAESAR

Uma interpretação robusta do clássico: sobre a alface americana, lascas de frango grelhado e croutons artesanais dourados no azeite com alho. O diferencial é o molho cremoso, que leva mostarda e limão, conferindo-lhe uma acidez particular.

SALADA THAI

Inspirada nos sabores do Sudeste Asiático, esta salada oferece um mix exótico com molho agridoce, levemente picante e o toque característico de amendoim. O macarrão de arroz (bifum) serve de base para o frango caramelizado em shoyo e açúcar mascavo. A elegância reside no contraste vibrante do gengibre fresco, da pimenta dedo-de-moça e do amendoim crocante.

ESCOLHA SUA SALADA

SALADA DE RÚCULA E TOMATE SECO

O amargor picante característico da rúcula é perfeitamente equilibrado pela doçura intensa e textura macia do tomate seco. Uma combinação italiana clássica, finalizada com a simplicidade do azeite e vinagre.

SALADA DE REPOLHO

Tiras finas e crocantes de repolho fresco, oferecendo uma base leve e versátil, ideal para acompanhar diversos pratos.

MAIONESE

Versão clássica da salada de batatas, com cubos de batata e legumes cozidos, envoltos em uma maionese cremosa e bem temperada.

SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO

Uma versão refinada do tradicional salpicão, com frango desfiado e defumado, misturado a legumes crocantes e um molho cremoso.

SALADA VERANO

Uma salada leve e vibrante que celebra o frescor do verão, combinando folhas verdes, frutas da estação e um toque cítrico.

SALADA TERRASSI

A salada com sabores tropicais, onde a cremosidade do abacate e a doçura da manga se unem sobre uma base de folhas de agrião e alface. O manjerição fresco e o tomate cereja adicionam camadas de aroma e acidez..

SALADA GREGA

Inspirada nos sabores do Mediterrâneo, com tomates frescos, pimentões coloridos, pepino fresco, azeitonas pretas e o sabor marcante do queijo branco, temperada com azeite e orégano.

SALADA BRIENNE

Uma composição sofisticada que harmoniza folhas diversas, combinada com a doçura da manga e dos morangos frescos dialoga com a intensidade do tomate seco e a suavidade do queijo muçarela. Croutons aromatizados com alho e um vinagrete de balsâmico conferem o toque final de elegância e textura

MIX DE FOLHAS, MORANGO, MANGA AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL

Uma combinação surpreendente de folhas frescas, a doçura do morango e da manga, realçada por um molho agri-doce de mostarda e mel.

SALADA ESSENCIALE

Uma salada de contrastes marcantes, onde o amargor picante da rúcula encontra a doçura da manga. O elemento de sofisticação é o queijo gorgonzola, de sabor intenso, que é equilibrado por um molho leve e cítrico à base de iogurte natural.

MIX DE FOLHAS, TOMATE SECO, CROUTONS EM REDUÇÃO DE BALSÂMICO

Folhas selecionadas acompanhadas pela doçura do tomate seco e a crocância de croutons, finalizada com uma sofisticada redução de vinagre balsâmico.

DÚVIDAS

Os itens do menu podem ser adaptados para restrições alimentares (ex: vegetarianos, sem glúten ou lactose)?

Sim, nosso menu é flexível! Podemos adaptar versões de saladas, acompanhamentos e sobremesas para atender a restrições como vegetarianismo, intolerância ao glúten ou à lactose. Por exemplo, é possível solicitar panacotta sem lactose, legumes sauté sem manteiga e massas sem glúten. Informe suas necessidades no momento do pedido.

Todos os itens do menu estão inclusos no valor do jantar?

Sim, este cardápio foi pensado para oferecer uma experiência completa, incluindo todas as saladas, acompanhamentos, pratos quentes e sobremesas listadas.

Vocês trabalham com ingredientes frescos e preparo artesanal?

Sim, todos os pratos são preparados de forma artesanal, com ingredientes frescos e de alta qualidade. Da salada de folhas com croutons à panacotta ao espumante, cada detalhe é cuidadosamente pensado para valorizar a experiência gastronômica e proporcionar um momento memorável.

Com quanta antecedência precisamos confirmar a contratação do serviço e a escolha final do menu?

Para garantir a disponibilidade de nossa agenda e a aquisição dos melhores insumos, solicitamos a confirmação com pelo menos 3 dias de antecedência, com a estimativa de participantes/convidados. Contudo, em casos de urgência, não deixe de nos procurar que vamos fazer o possível para atender.

Gostei de um menu, mas gostaria para menos de 30 pessoas, como podemos fazer?

Podemos adaptar o menu para menos de 30 pessoas, ajustando as fichas técnicas e as quantidades de insumos. Os custos fixos, como equipe, deslocamento e montagem, permanecem, o que pode influenciar o valor por pessoa, mas ainda assim garantimos o mesmo padrão de qualidade, sabor e apresentação, mantendo a proposta original do evento em uma escala reduzida.

É possível incluir opções de entrada ou aperitivos antes do jantar principal?

Sim! Oferecemos opções de entradas como pães artesanais, patês, e uma diversidade de finger foods, servidos antes do jantar principal. Esses comidinhas são ideais para recepções mais longas ou eventos. A personalização será feita conforme o perfil do evento e os desejos do contratante parceiro.

Como funcionam as entregas e a montagem do serviço no local do evento?

Oferecemos o serviço completo: entrega, montagem e equipe de apoio no local até a finalização dos serviços gastronômicos. Garantimos que tudo esteja pronto antes do início do evento, zelando pela organização, qualidade e estética que são valores importantes da Essenza Gastrô & Buffet. Ao final, nossa equipe também organiza o espaço de produção e recolhe os materiais utilizados, priorizando a comodidade e a organização do espaço.

Os menus indicam 3, 4 ou 5 saladas variadas. Como funciona essa escolha?

Nesse material, anexamos uma proposta que inclui uma listagem de saladas para que vocês possam selecionar as que melhor se adequam ao perfil do evento e dos seus convidados.

Notamos que alguns itens do cardápio oferecem escolhas, como 'Arroz branco ou Arroz primavera' e 'Purê (batata, batata doce ou mandioca)'. Como essa definição é feita?

Para esses itens, a escolha é feita no momento da contratação para definir um padrão único para todos os convidados, garantindo agilidade e consistência no serviço de buffet. Por exemplo, vocês podem optar por servir o Arroz Primavera. Caso desejem oferecer mais de uma opção simultaneamente, podemos analisar e ajustar a proposta.

Qual o diferencial do serviço gastronômico da Essenza?

Nossa proposta combina estética, sabor e memória afetiva. Cada item é executado com rigor técnico e sensibilidade, buscando surpreender os convidados e valorizar a celebração. O atendimento é personalizado, e a experiência gastronômica é pensada para refletir a identidade de quem celebra.

Quais os outros serviços em alimentação que a Essenza Gastrô & Buffet oferece?

Além do serviço de buffet completo, oferecemos uma gama de serviços adicionais para garantir que o evento da Sicredi seja um sucesso em todos os detalhes. Além da criação de menus personalizados, nossos outros serviços incluem: Serviços de coquetel e finger foods, docinhos, coffee breaks, comercialização de bebidas conforme a demanda/necessidade e equipe de Salão - garçons e Apoio.

Nossa intenção é fornecer uma solução completa, cuidando de todos os aspectos do serviço de alimentação para que vocês possam dedicar-se exclusivamente nos seus convidados e no objetivo do evento.

Caso deseje substituir ou acrescentar algum item no menu escolhido, no contate. Estamos à disposição para ajustar e personalizar conforme a proposta do evento



HOME CHEF

COMO FUNCIONA O HOME CHEF DA ESSENZA?

1) Briefing rápido

Você nos informa data, número de convidados, local, alergias/restrições e o estilo da experiência (jantar autoral, conforto afetivo, finger foods, harmonizado etc.).

2) Curadoria de menu

Criamos um menu exclusivo alinhado à identidade Essenza — memória afetiva, estética e sabor — com opções de entrada, prato(s) e sobremesa, além de harmonização opcional (vinhos/drinks).

3) Proposta e logística

Enviamos proposta com itens incluídos, equipe necessária, tempo de montagem, e eventuais locações (louças, taças, toalhas). Ajustamos até ficar perfeito.

4) Dia do evento (na sua cozinha)

Chegamos com antecedência para mise en place e organização. Finalizamos no local, servimos cada etapa e deixamos tudo higienizado ao final.

O que está incluído?

Criação do menu e compra dos insumos.

Chefs e equipe de apoio (dimensionados ao número de convidados).

Finalizações e serviço à francesa/americana, conforme o formato.

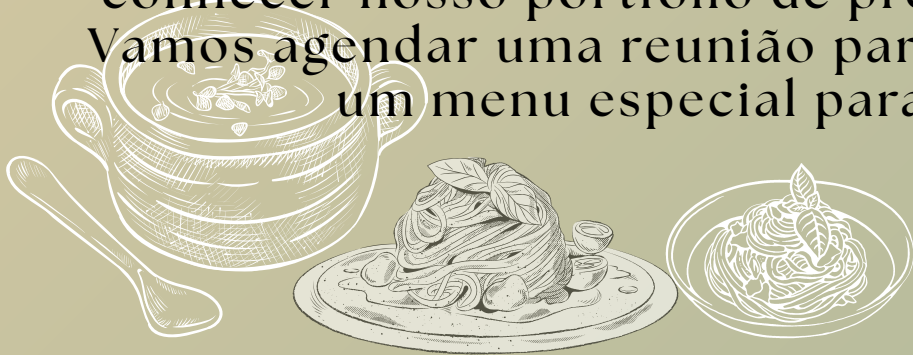
Higienização básica da área usada.



CATÁLOGO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS



Acesse o QR code e consulte nosso catálogo para conhecer nosso portfólio de preparações culinárias. Vamos agendar uma reunião para juntos elaborarmos um menu especial para seu evento





CATÁLOGO DE FINGER FOODS



Acesse o QR code e consulte nosso catálogo para conhecer nosso portfólio de finger foods. Vamos agendar uma reunião para juntos elaborarmos um menu especial de coquetel - mesa ou tábuas de fingers foods para seu evento





CATÁLOGO DE DOCINHOS FINOS



Acesse o QR code e consulte nosso catálogo para conhecer nosso portfólio de docinhos finos.

Vamos agendar uma reunião para juntos elaborarmos um menu especial de docinhos para compor uma mesa ou bandejas para seu evento



ADICIONAIS INCLUÍDOS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- Guardanapos gourmet.
- Placas de identificação das preparações culinárias no buffet.
- Uma placa de identificação do menu completo na entrada do buffet.
- Suporte técnico e integral de profissionais formados/qualificados em Gastronomia no local do evento.
- Garçons conforme a quantidade de pessoas contratadas.
- Organização do espaço utilizado na cozinha pela equipe de trabalho.
- Limpeza de todas as louças e da cozinha.
- Emissão de nota fiscal, quando necessário



Essenza
GASTRÔ & BUFFET

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS



PREÇOS SUGERIDOS - SERVIÇOS

SERVIÇOS DE HIGIENIZAÇÃO

SALÃO	CAPACIDADE MÁXIMA	SERVIÇOS GASTRONÔMICOS	TAXA DE LIMPEZA <u>COM</u> SERVIÇOS GASTRONÔMICOS DA ESSENZA	TAXA DE LIMPEZA <u>SEM</u> SERVIÇOS GASTRONÔMICOS DA ESSENZA	CHOPEIRA	TAXAS ADICIONAIS SEM SERVIÇOS GASTRONÔMICOS DA ESSENZA	ROLHA	HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS	TOALHA DE MESA TRADICIONAL	TOALHA DE MESA ESPECIAL
SALÃO GRANDE - Costa Leste	80	Conforme cardápio fixo ou personalizado	R\$140,00	R\$220,00	Não se aplica		Conforme tabela	R\$5,00	R\$8,00	R\$12,00
SALÃO PEQUENO - Costa Leste	30	Opcional	R\$140,00	R\$160,00	Não se aplica		Não paga rolha	R\$5,00	R\$8,00	R\$12,00
SALÃO GRANDE - Reserva dos Pássaros	120	Conforme cardápio fixo ou personalizado	R\$180,00	R\$300,00	Não se aplica		Conforme tabela	R\$5,00	R\$8,00	R\$12,00
SALÃO PEQUENO - Reserva dos Pássaros	48	Opcional	R\$140,00	R\$220,00	Uso chopeira R\$ 40,00 - Manutenção, limpeza e gás		Conforme tabela	R\$5,00	R\$8,00	R\$12,00
ESPAÇO GOURMET - Reserva dos Pássaros	30	Opcional	R\$120,00	R\$140,00	Não se aplica		Não paga rolha	R\$5,00	R\$8,00	R\$12,00

ROTINAS DE HIGIENIZAÇÃO

- **Pré-evento:**

- Varrição de todo o salão, áreas de apoio e circulação.
- Remoção de poeira de móveis, balcões, mesas e cadeiras (inclusive pernas e bases).
- Limpeza úmida do piso com solução desinfetante adequada ao tipo de revestimento.
- Apresentação do checklist dos equipamentos e utensílios.

- **Pós-evento:**

- Retirada e descarte correto de resíduos.
- Limpeza úmida e desinfecção de mesas e cadeiras.
- Vistoria e limpeza de banheiros (pias, vasos, espelhos e reposição de insumos).
- Lavagem de pisos, quando necessário, para remoção de manchas de alimentos ou bebidas.
- Conferências dos equipamentos e utensílios.

VALORES TAXAS DE ROLHA

TAXAS DE ROLHA		
TIPO DE BEBIDA	VALOR	UNIDADE
Cerveja	R\$2,00	Long neck, lata ou latão
Cerveja	R\$2,50	Garrafa ou Litrão
Chope	R\$2,50	Litro
Energético	R\$3,00	Lata
Energético	R\$6,00	Litrão
Espumante	R\$10,00	Garrafa
Vinho	R\$10,00	Garrafa
Refrigerante / Água Mineral	R\$5,00	Litrão
Refrigerante / Água Mineral	R\$2,00	Garrafa ou lata
Destilados	R\$30,00	Litro

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	
Profissional	VALOR
Cozinheiro	R\$400,00
Churrasqueiro	R\$250,00
Garçons	R\$250,00
Recepcionista para eventos	R\$300,00
Segurança	R\$250,00



ADICIONAIS PARA EVENTOS



LOCAÇÕES

Locações	
Produtos	VALOR
Toalhas especiais - Lisas	Consulte valores e cores
Tolhas especiais - Brocadas	Consulte valores e cores
Taças especiais	Consulte valores e formatos
Guardanapos de pano	Consulte valores e formatos
Suportes e aramados para doces	Consulte valores e formatos

FALE CONOSCO

 51 982124398

 @essenzagastrobuffet

 essenzagastrobuffet@gmail.com

Essenza
GASTRÔ & BUFFET