



GASTRONOMIA

Susana Garmatz

CARDÁPIO 1

ENTRADAS:

BRUSQUETA DE TOMATE E QUEIJO;

QUEIJO QUENTE;

BATATINHA RECHEADA COM CALABRESA E REQUEIJÃO;

MINI POLENTA FRITA;

MINI PIZZA;

CARNES ASSADAS;

MASSA 4 QUEIJOS;

STROGONOFF, ARROZ E BATATA PALHA;

NA MADRUGADA - BATATA FRITA E MINI HAMBÚRGUER.



Valores:

R\$ 70,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 35,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 2

ENTRADAS:

ARROZ BRANCO;

RISOTO DE FUNGHI;

BATATA GRATINADA;

MASSA CARBONARA;

FRANGO GRELHADO;

FILÉ AO MOLHO MADEIRA;

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ;

SALPICÃO;

SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 70,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 35,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 3

Entradas:

ARROZ BRANCO;

Purê de batatas;

Massa gratinada 4 queijos;

FRANGO GRELHADO;

ESTROGONOFE DE CARNE;

FILÉ DE TRAÍRA;

SALPICÃO;

SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 60,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 30,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 4

ARROZ BRANCO;
ARROZ Á GREGA;
BATATA ALFREDO;
MASSA GRATINADA 4 QUEIJOS;
CANELONE DE RICOTA E ESPINAFRE;
PEITO DE FRANGO AO MOLHO DAMASCO;
SALMÃO COM ALCAPARRAS;
FILÉ AO MOLHO MADEIRA;
SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 70,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 35,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 5

ARROZ BRANCO;
RISOTO DE FUNGHI;
BATATA GRATINADA;
MASSA CARBONARA;
FRANGO GRELHADO;
FILÉ AO MOLHO MADEIRA;
SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ
SALPICÃO
SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 70,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 35,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 6

ARROZ BRANCO;
ARROZ A GREGA;
BATATA GRATINADA COM
QUEIJO E BACON;
FILÉ AO MOLHO MADEIRA;
SALMÃO AO MOLHO DE ALCAPARRAS;
LOMBO AO MOLHO MOSTARDA;
SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 70,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 35,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 7

ARROZ BRANCO;
MASSA;
ESTROGONOFE;
GALETO;
SALPICÃO OU MAIONESE;
TOMATE;
MIX DE VERDES;
MIX DE CONSERVAS;
BRÓCOLIS.



Valores:

R\$ 50,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 25,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 8

ARROZ BRANCO;
ARROZ AÇAFRÃO;
BATATA NOISSETI;
MASSA AO MOLHO QUATRO
QUEIJOS;
PEITO DE FRANGO COM
DAMASCO;
LOMBO CALIFÓRNIA;
FILÉ GRELHADO;
SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 60,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 30,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 9

ARROZ BRANCO;

MASSA;

LASANHA, PRESUNTO, QUEIJO E BRÓCOLIS;

SALMÃO COM ALCAPARRAS;

LOMBO Á CALIFÓRNIA;

FILÉ AO MOLHO

MADEIRA;

SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 70,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 35,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 10

ARROZ BRANCO;

ARROZ A GREGA;

BATATA GRATINADA COM QUEIJO E BACON;

CANELONE DE BRÓCOLIS E RICOTA ;

CAMARÃO AO MOLHO QUATRO QUEIJOS;

PEITO DE FRANGO AO MOLHO DAMASCO;

LOMBO AO MOLHO MOSTARDA;

SALADAS VARIADAS.



Valores:

R\$ 80,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 40,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 11

**SALSICHÃO;
CORAÇÃO DE FRANGO;
ARROZ BRANCO;
COSTELA DE GADO ;
COSTELA DE PORCO;
ENTRECOT;
CHAPÉU;
PICANHA;
GALETO;
SALADAS VARIADAS.**



Valores:

R\$ 80,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 40,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 12

ARROZ BRANCO;
MASSA;
MAIONESE;
TOMATE;
MIX DE VERDES;
MIX DE CONSERVAS;
BRÓCOLIS COM MORANGO E
FRUTAS VARIADAS;
COSTELA DE GADO;
COSTELA DE PORCO;
ENTRECOT;
MAMINHA;
GALETO;
SALSICHÃO;



Valores:

R\$ 60,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 30,00);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

CARDÁPIO 13

ENTRADAS:

ESPETINHO CAPRESE;

BATATA RÚSTICA E CUBO DE SALAMITO;

AIPIM FRITO E POLENTA FRITA.

PRATO PRINCIPAL:

SALMÃO AO MOLHO DE ALCAPARRAS E CHAMPIGNON;

FILÉ AO MOLHO MADEIRA;

MASSA AO MOLHO PESTO;

ARROZ BRANCO;

REFOGADO DE LEGUMES;

BATATA GRATINADA;

MIX DE VERDES;

MIX DE CONSERVAS;

SALPICÃO DE FRANGO;

REPOLHO ROXO COM ABACAXI;

BETERRABA E CENOURA RALADA;

FRUTAS VARIADAS;

FIGO EM CALDA

TOMATE COM PALMITO.



Valores:

R\$ 75,00 por pessoa;

Crianças de 5 a 10 anos, metade do valor (R\$ 37,50);

Crianças menores de 5 anos não pagam.

Obs.: Caso o evento seja para menos de 20 pessoas, o preço terá alterações.

Carta de Vinhos



-----	Luigi Bosca	R\$176,00 á unid.
-----	La Linda	R\$105,00 á unid.
-----	Norton D.O.C.	R\$110,00 á unid.
-----	Miraflores	R\$176,00 á unid.
-----	Cordeiro	R\$ 70,00 á unid.



Espumantes



-----	Castela Mare	R\$ 50,00 á unid.
-----	Castela Mare moscatel	R\$ 50,00 á unid.
-----	Nero Celebration	R\$ 52,00 á unid.

Colaboradores

Gabriela Pacheco

Fernando Garmatz

Susana Werner Garmatz e

Rogério Garmatz

Sandro Garmatz



Serviços e tabelas

BEBIDAS: Unitários	
Água Mineral com gás	R\$ 3,00
Água Mineral sem gás	R\$ 3,00
Caipira (cachaça)	R\$ 10,00
Caipira (vodka)	R\$ 15,00
Cerveja comum	R\$ 11,00
Cerveja Extra	R\$ 14,00
Cerveja sem álcool	R\$ 5,00
H2O / Aquarius	R\$ 5,00
Johnnie	R\$ 12,00
Lata	R\$ 5,00
Martine (Dose)	R\$ 11,00
Refrigerante 290ml(KS)	R\$ 5,00
Suco 300ml	R\$ 4,00
Suco litro	R\$ 12,00
Vinho Concho Y Toro	R\$ 48,00
Whisky Natu	R\$ 10,00
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	
Cozinheiro extra	R\$ 210,00
Churrasqueiro extra	R\$ 210,00
Garçom extra	R\$ 210,00

Serviços e tabelas ACLRP

CARDÁPIOS: PREÇOS MÉDIOS (ACIMA DE 20 PESSOAS)

Feijoada Completa + Saladas	R\$ 40,00
Galinhada ou Carreteiro + Saladas + Pão	R\$ 45,00
Galeto + Buffet + Saladas	R\$ 50,00
Alcatra Grelhada e Pernil ao forno + Buffet + Saladas	R\$ 60,00
Churrasco S/ Picanha + Buffet + Saladas	R\$ 70,00
Salmão C/Alcaparras,Lombo a Califórnia,Filé ao Molho	R\$ 70,00
Salmão ao molho Mostarda, Peito F e Filé Molho M.	R\$ 70,00
Churrasco C/ Picanha + Buffet + Saladas	R\$ 80,00
Filés e Picanha + Buffet + Saladas	R\$ 80,00
Churrasco completo C/ Ovelha	R\$ 85,00
Camarão + Buffet + Saladas	R\$ 80,00

"ROLHAS" COBRADAS, QUANDO TROUXER BEBIDA DE FORA

Cerveja	R\$ 2,00	garrafa
Cerveja	R\$ 2,50	p/ litro
Chopp	R\$ 2,50	p/ litro
Energético	R\$ 3,00	lata
Energético	R\$ 5,00	litrão
Espumante	R\$ 9,00	garrafa
Refrigerante	R\$ 2,00	p/ litro
Refrigerante Garrafa	R\$ 1,50	garrafa
Vinho (garrafa)	R\$ 9,00	p/ rolha
Vinho (garrafão)	R\$ 10,00	p/ rolha
Vodka ou Ginn	R\$ 22,00	p/ litro
Whisky Imp. ou Nac.	R\$ 22,00	p/ litro

Serviços e tabelas ACLRP

TABELA DE PREÇOS PARA USO E LIMPEZA

SALÃO	CAPACIDADE MÁXIMA	TX. LIMPEZA	COM ECONOMIA	SEM ECONOMIA
Costa Leste <u>Salão Grande</u>	80 pessoas	R\$ 140,00 com serviços do ecônomo ou R\$ 200,00 sem ecônomo	Opcional; Tabela e Bebida: Cardápio c/ Ecônomo e garçom	<u>Bebida:</u> "Rolha", cf. tabela c/ ecônomo. <u>Alimentação:</u> R\$ 4,00 p/ pessoa p/ lavar louça mais prod. higiene mais gás e R\$ 8,00 por toalha de mesa usada + taxa de limpeza.
Costa Leste <u>Salão Pequeno</u>	30 pessoas	R\$ 140,00 ou R\$ 180,00 com chopeira 40,00	Opcional; Tabela e Bebida: Cardápio c/ Ecônomo e garçom	<u>Bebida:</u> Não paga "Rolha" <u>Alimentação:</u> Uso dos condimentos, p/ lavar louça, gás e produtos de limpeza, está incluído na taxa de limpeza.
Reserva dos Pássaros <u>Salão 01 (Grande)</u>	120 pessoas	R\$ 180,00	Tabela e Bebida: Cardápio c/ ecônomo + R\$190,00 por um garçom no mínimo	<u>Bebida:</u> "Rolha", cf. tabela c/ ecônomo. <u>Alimentação:</u> R\$ 4,00 p/ pessoa p/ lavar louça mais prod. higiene mais gás e R\$ 8,00 por toalha de mesa usada + taxa de limpeza.
Reserva dos Pássaros <u>Salão 02 (Pequeno)</u>	48 pessoas	R\$ 140,00 com serviços do ecônomo ou R\$ 200,00 sem ecônomo , opção chopeira + R\$40,00	Opcional; Tabela e Bebida: Cardápio c/ Ecônomo e garçom	<u>Bebida:</u> "Rolha", cf. tabela c/ ecônomo. <u>Alimentação:</u> R\$ 4,00 p/ pessoa p/ lavar louça mais prod. higiene mais gás e R\$ 8,00 por toalha de mesa usada + taxa de limpeza.
Reserva dos Pássaros <u>Espaço Gourmet</u>	30 pessoas	R\$ 140,00 ou R\$180,00 com chopeira	Opcional; Tabela e Bebida: Cardápio c/ Ecônomo e garçom	<u>Bebida:</u> Não paga "Rolha" <u>Alimentação:</u> Uso dos condimentos, p/ lavar louça, gás e produtos de limpeza, está incluído na taxa de limpeza.

*Preços máximos praticado pela Ecônoma, consultar condições, datas e serviço extra
Contato Susana Garmatz 051 99974-5998