

# Salsalito

• *Eventos* •





*Você Idealiza, Nós Realizamos!*

## Tudo do Seu Jeito

Personalize o Seu Cardápio  
Escolha ou Sugira o que Desejar

### Tipos de Serviços

Buffet  
Empratado  
Volante

### Valores e Condições

Mínimo de 30 convidados  
A partir de R\$ 80,00 por pessoa  
(Conforme cardápio escolhido)



## Serviços

Qual o Tipo de Serviço que Deseja para o seu Evento?

### Volante e Buffet

Coquetel + Buffet + Sobremesas

### Volante e Empratado

Coquetel + Empratado

Coquetel + Empratado + Sobremesas

### Volante e Mini Porções

Coquetel + Finger Food

Coquetel + Mini Porções

Coquetel + Mini Porções + Sobremesas

## Ilhas e Estações Gastronômicas

Ilha Open Bar

Grazing Table

Massas

Crepe

Japonês

Mexicana

Mini Hamburger Gourmet

Buffet Regional: Bahiana, Mineira,

Paraense...

## Buffets Especiais e Temáticos

Mesas de Chás, Café e Petit Fours

Infantil

Coffee Break

Brunch

Lanches

Happy Hour

Churrasco

Feijoada

Boteco

Especiais: Junino, Natalino, Páscoa...



# Salsalito

Eventos

## Menu Finger Food Frio

Até 3 Opções

Rolinho de beringela recheada de creamcheese e ervas sobre torrada de campanha

Carpaccio de carne com molho de mostarda dijon

Patê com coulis de frutas vermelhas

Patê de gorgonzola com amêndoas

Gravlax com sourcream e alcaparras

Ceviche de peixe com leite de tigre

Palitinho de tomate uva com búfala e molho pesto

Coquetel de camarão com cubinhos de manga, abacate, tomate e molho golf

Salmão defumado e creamcheese com ceboulette sobre pão de grão e castanhas

Batatinha bolinha recheada com sourcream e bacon

Hummus tahine com nozes na torradinha de pão árabe, assada no azeite com sal grosso

Rolinhos de crepe de espinafre com recheio de salmão defumado e creamcheese

Tartar de salmão

Damasco com recheio de mousseline de gorgonzola e nozes

Tâmara com recheio de queijo de cabra e amêndoas

Tartar de atum com manga e guacamole

Saladinha de frango com amêndoas e uvas na forminha

# Menu Finger Food Quente

## Até 5 Opções

Queijo brie e geléia de damasco no  
Vault-au-vent  
Camarão com páprica e parmesão no  
Vault-au-vent  
Champignon Paris salteado com vinho tinto  
sobre polenta frita  
Mini quiche de alho poró com amêndoas  
Mini quiche de gorgonzola com cebola  
caramelizada  
Mini quiche de queijo brie com amêndoas  
Mini quiche de outros sabores  
Carne seca com catupiry na forminha  
Bobó de camarão na forminha  
Folheado de salmão com alho poró  
Outros folheados  
Batata bolinha assada recheada de bacon e  
queijo

Bolinha de queijo e geléia de pimenta  
Croquete de carne especial e molho de  
mostarda escura  
Wonton de pato confit e molho agridoce  
Champignon Paris gratinado no ramequim  
Casquinha de siri no ramequim  
Canudinho com recheio de camarão  
com palmito  
Canudinho com recheio de salmão  
com alho poró  
Torradinha de cebola com grana padano  
Croquete de cordeiro e geléia de menta  
Dadinho de tapioca e melado com pimenta  
Rolinho chinês com recheio de camarão,  
catupiry e alho poró e molho agridoce  
Coxinha de frango e mousseline de catupiry  
Pastel de forno com vários recheios



# Serviços

Escolha o Tipo de Serviço e Personalize seu Menu

## Opções Volantes

1 Salada + 2 Mini Porções

ou

1 Salada + 1 Empratado e 1 Vegetariano

## Opção Buffet

1 Salada + 2 Proteínas +

2 Acompanhamentos + 1 Massa



# Salsalito

Eventos

## Menu

### Salada

Salada de folhas verdes com gorgonzola, nozes, tomate cereja, cranberry e molho de mostarda com mel

Salada Caesar

Salada Caprese

Salada de camarões com manga e rúcula

### Pratos Quentes

#### Frutos do Mar

Camarão ao curry verde com arroz jasmim

Camarão ao champagne com arroz de maçã

Brandade de bacalhau

Bacalhau espiritual

Neca de peixe sobre mousseline de batata baroa, meunière de cebola e cubinhos de banana caramelizada

#### Aves

Bobó de frango com arroz

Lascas de frango ao molho de queijo brie com amêndoas e mousseline de baroa

Frango ao curry verde com arroz jasmim

Escondidinho de frango defumado com batata baroa

### Carne Vermelha

Picadinho ao gorgonzola com arroz branco e palha de batata doce

Stroganoff de carne com arroz e palha caseira

Picadinho ao molho de mostarda e batata noizete

Escondidinho de carne seca

Picadinho ao curry com arroz jasmim

Cubos de filé mignon ao molho madeira com arroz à Piemontese (medalhão para empratado ou bufê)

Medalhão de mignon com crosta crocante e batata gratinada (para empratado ou bufê)

### Massas

Penne ao molho de salmão

Penne aos 4 queijos

Penne ao funghi

Nhoque de aipim e banana da terra no molho de carne seca com gorgonzola

Crepe de espinafre com recheio de 4 queijos na manteiga de sálvia



# Salsalito

Eventos

## Menu de Sobremesas

Tiramissù

Mousse de chocolate

Marquise de chocolate\*

Torta mousse de chocolate

com creme inglês\*

Mini tarteletes de limão, maçã, frutas  
e de banana

Carolinas com recheio de creme patissier  
e cobertura de chocolate ou doce de leite\*

Mini brownie com coulis  
de frutas vermelhas\*

Mini rabanada com doce de leite\*

Crepe com recheio de doce de leite e  
calda de chocolate\*

Quindim

Brigadeiros comuns

Brigadeiros gourmet

**\*Servidos Empratados**

## Menu de Bebidas

### Sucos Naturais

**2 Opções**

Laranja

Melancia com gengibre

Abacaxi com hortelã

Tutti frutti

Manga com laranja

### Bebidas Não Alcoólicas

Refrigerantes normal e zero

Água mineral natural e com gás





# Termos e Condições

## Incluídos no Orçamento

- Coordenador/es
- Auxiliar/es de Coordenador/es
- Copeiros
- 1 garçom a cada 15 convidados
- Material de apoio para a cozinha
- Travessas para alimentos
- Louças para mini porções ou pratos para jantar empratado ou buffet
- Réchaud para buffet
- Guardanapos finos de papel para coquetel e mini porções
- Talheres
- Taças e copos para bebidas
- Gelo filtrado
- Gelo escama
- Bebidas não alcoólicas

**OBS.: Serviço em Prata ou Cristal com cobrança adicional**

## Para Contratação

- Mínimo de 30 convidados
- A partir de R\$ 80,00 por convidado (Conforme cardápio escolhido e tipos de serviços especiais contratados)
- Infantil: valores sob consulta

## Termos

- Para convidado adicional será cobrado o mesmo valor contratado
- Serviços adicionais, será cobrado a parte
- Bebidas alcoólicas, cobrado conforme menu Open Bar contratado

## Cardápios e Serviços sob Consulta

- Bebidas Alcoólicas - Open Bar
- Ilhas e Estações Gastronômicas
- Buffets Especiais e Temáticos
- Serviços Parceiros : Maquiagem, Foto e Filmagem, DJ e Pista de Dança, tudo que seu evento perfeito precisar



# Salsalito

Eventos

*A Qualidade que Você e Seus Convidados Merecem!*




**Clique no Botão Abaixo e  
Peça seu Orçamento**



**Quero um Orçamento!**

**CONTATO: ISABEL BASTOS**

## Nossos Contatos

-  21-999978-6665
-  @salsalitogastronomiario
-  @salsalitogastronomiario
-  [www.salsalitogastronomia.com.br](http://www.salsalitogastronomia.com.br)

## Conheça Nossos Serviços

- Restaurantes para Eventos
- Grazing Table Delivery
- Confeitaria Delivery
- Buffet Home Delivery
- Delivery Executivo
- Nossos Restaurantes