



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO



EMPRATADO
CORPORATIVO
SUÍTES
ALMOÇO | JANTAR





MENU CORPORATIVO EMPRATADO | SUÍTES

ALMOÇO | JANTAR

MENU 3 TEMPOS

Mínimo: 10 Pessoas

Máximo: 500 pessoas

- Couvert (Seleção de Pães, Manteiga)
- 1 opção de Entrada • 1 opção de Prato Principal
 - 1 opção de Sobremesa

Incluso: Café e Petit Four

- R\$265,00 por pessoa •
-

MENU 4 TEMPOS

Mínimo: 10 Pessoas

Máximo: 200 pessoas

- Couvert (Seleção de Pães, Manteiga e Fromage Blanc com Ervas)
 - 1 opção de Entrada • 1 opção de Primeiro Prato
 - 1 opção de Prato Principal
 - 1 opção de Sobremesa

Incluso: Café e Petit Four

- R\$410,00 por pessoa •
-

Imagens meramente ilustrativas.



ENTRADAS

- Beterraba Assada, Queijo de Cabra, Amêndoa, Aspargos, e Croutons
- Mini Alface Frisée, Manga, Mussarela de Búfala, Azeitonas Pretas e Vinagrete de Gengibre
 - Salada Caesar, Baby Romana, Lascas de Parmesão, Bacon e Croutons
 - Salada de Romana Baby, Tomate Cereja, Crispy De Bacon e Gorgonzola Dulce
 - Tomates Orgânicos, Palmito Pupunha, Coco e Avocado
- Salada de Folhas, Prosciutto Parma, Queijo de Cabra, Cranberry, Nozes e Molho Balsâmico
- Salada de Bacalhau com 7 Grãos, Tomate Cereja Confitado e Emulsão de Limão Siciliano
 - Salada de Folhas com Salmão Defumado, Avocado e Vinagrete Trufado
 - Salada de Quinoa e Lentilhas com Alho Poró Grelhado e Camarões Salteados
- Salada Caprese, Mozzarella de Búfala Fresca, Tomatinhos Orgânicos, Croutons e Molho Pesto
 - Salada de Rúcula, Lâminas de Aspargos, Queijo Comté e Azeitona Siciliana
 - Burrata com Compota de Morango e Rúcula
 - Tartare de Salmão, Crocante de Harumaki e Molho de Gengibre e Shitake
- Salmão Gravlax, Alcachofra, Creme Fraiche de Dill e Croutons
- Ceviche de Robalo, Frutas Tropicais, Chilli Tapioca e Leite de Tigre de Capim Santo
- Carne Cruda, Pickles de Cebola Roxa, Cebola Crocante, Rúcula e Mayo Trufada

Imagens meramente ilustrativas.



PRATOS PRINCIPAIS

- Filet Mignon Grelhado, Molho Roti, Risoto de Arroz Negro e Mini Legumes
 - Filet Mignon com Risoto de Aspargos ao Molho de Vinho Tinto
- Filet Mignon Grelhado, Purê de Batata Trufado, Aspargos e Molho Roti
 - Paleta de Cordeiro Assada, Polenta Trufada e Jus Forestier
- Filet de Frango Orgânico Grelhado, Purê de Batata, Brócolis e Molho Roti
- Filet de Pescada Amarela, Aspargos e Palmito Pupunha Grelhados ao Molho Vermouth
 - Salmão em Crosta de Gergelim, Espinafre Salteado, Batatinhas ao Murro e Vinagrete de Maracujá
 - Pescada Amarela Grelhada, Tapenade de Azeitonas Sicilianas, Espinafre e Cebola Crocante
 - Entrecôte Grelhado, Risotto de Parmesão e Molho Roti Trufado
 - Peito de Frango com Crosta de Parmesão, Palmito Pupunha e Emulsão de Limão Siciliano com Manjericão
 - Sorrentine de Burrata com Fonduta de Trufa Negra
- Salmão Unilateral, Aspargos e Ervilha torta, Molho de Limão Siciliano

UP GRADE

- Adicional R\$16,00 por pessoa •
- Entrecôte Black Angus Grelhado, Abóbora Glaceada, Arroz Selvagem e Glaze de Hibisco
- Filet Mignon Angus, Latkes de Batata Trufada, Cebola Caramelizada e Molho Roti Trufado
 - Robalo com Especiarias, Jus Agridoce e Legumes
 - Carré de Cordeiro com Bolonhesa de Cogumelos Salteados e Brócolis
 - Prime Rib Suíno com Prosciutto Parma e Cogumelos Glaceados
- Confit de Pato ao Molho de Blueberry e Batata Rústica com Flor de Sal

Imagens meramente ilustrativas.



PRIMEIRO PRATO

- Agnolotti de Alcachofra com Manteiga Trufada, Rúcula, Pistache Tostado e Parmesão
 - Risoto de Frutos do Mar
- Creme de Abóbora Japonesa, Fonduta de Parmesão com Tomilho e Semente de Girassol
 - Foie Gras, Manga Caramelizada e Molho de Vinho Jerez com Vodca
- Vieras Grelhadas, Purê de Couve Flor, Avelãs Tostadas e Manteiga Noisette

SOBREMESA

- Mil Folhas de Baunilha com Doce de Leite
- Mousse de Chocolate Amargo, Praline de Avelã e Crumble de Chocolate
 - Cheesecake Assado com Frutas Vermelhas e Sorvete de Baunilha
 - Marquise de Chocolate com Crocante de Avelã e Baunilha
 - Tiramisú de Maçã Verde com Amêndoas
- Brownie de Pistache com Mousse de Chocolate Amargo e Coulis de Maracujá
 - Dacquoise de Coco com Mousse de Manga
- Arte de Chocolate com Doce de Leite de Amêndoa, Framboesa, Figo e Sorbet de Framboesa

Imagens meramente ilustrativas.