

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa para a confecção do cardápio do evento. Frutas da Estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

MENU 1 R\$ 155,00 por pessoa

Incluído Couvert e Café

ENTRADAS Salada Caprese
Ou
Salada de Rúcula com tomate cereja e queijo grana padano

PRATOS PRINCIPAIS Ravióli artesanal recheado de ricota e ervas ao molho de tomate fresco e manjeriço
Ou
Peito de frango recheado com presunto parma acompanhado de batata e espinafre
Ou
Medalhões de Filet Mignon ao molho de ervas frescas com purê de batata orgânica.

SOBREMESAS Panacota com frutas tropicais
OU
Frutas frescas

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos.

Café Espresso R\$ 7.00 a unidade

Cobrado conforme o consumo

- 13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas

EMILIANO

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa para a confecção do cardápio do evento. Frutas da Estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

MENU 2 R\$ 180,00 por pessoa

Incluído Couvert e Café

ENTRADAS Salada de beterraba, gorgonzola e nozes caramelizadas
Ou
Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda dijon com folhas de rúcula e queijo grana padano.

PRATOS PRINCIPAIS Salmão grelhado com batata, vagem, azeitonas e molho pesto
Ou
Risoto de aspargos com fonduta de parmesão
Ou
Medalhão de filé mignon ao vinho do porto com batata gratinada

SOBREMESAS Mousse de chocolates branco e amargo com calda de maracujá
OU
Frutas frescas

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos.

Café Espresso R\$ 7.00 a unidade
Cobrado conforme o consumo

- 13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas

R. Oscar Freire, 384 · Jardins
01426-000 · São Paulo · SP · Brasil
T. +55 11 3069 4369

Av. Atlântica, 3.804 · Copacabana
22070-001 · Rio de Janeiro · RJ · Brasil
T. +55 21 3503 6600

www.emiliano.com.br



EMILIANO

Solicitamos a escolha antecipada de uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa para a confecção do cardápio do evento. Frutas da Estação serão sempre oferecidas como segunda opção de sobremesa.

MENU 3 R\$ 192,00 por pessoa

Incluído Couvert e Café

ENTRADAS Legumes grelhados com mussarela de búfala e pesto tradicional.
Ou
Gazpacho
Ou
Tartar de atum com brunoise de pepino e gengibre regado ao azeite extra virgem.

PRATOS PRINCIPAIS Peixe do dia grelhado com legumes salteados ao molho de limão siciliano
Ou
Risoto de burata com ragu de lagostim
Ou
Steak de Filet Mignon "Black Angus" com risoto ao funghi.

SOBREMESAS Tortino de amêndoas com sorvete de laranja ao grand marnier
OU
Frutas frescas

Nosso sommelier está à disposição para sugerir vinhos que harmonizam com os pratos escolhidos.

Café Espresso R\$ 7.00 a unidade

Cobrado conforme o consumo

- 13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas

Marina Costa T 11 3068 4393
Events Manager F 11 3068 4397
eventos@emiliano.com.br

R. Oscar Freire, 384 · Jardins
01426-000 · São Paulo · SP · Brasil
T. +55 11 3069 4369

Av. Atlântica, 3.804 · Copacabana
22070-001 · Rio de Janeiro · RJ · Brasil
T. +55 21 3503 6600

www.emiliano.com.br

