

# EMILIANO

## EVENTOS EMILIANO

---

### **BUFFET**

Cesta de pães no buffet com azeite e manteiga | *Bread basket at the buffet with olive oil and butter*

### **ENTRADAS | STARTERS**

- Salada Caprese (mussarela de búfala e Azeitonas pretas) | *Caprese salad (buffalo mozzarella, black olives)*
- Antipasto de Berinjelas grelhadas com yogurt grego e menta | *Grilled aubergine, and mint and yogurt dressing*
- Salpicão de palmito pupunha com castanha do Pará e mostarda | *Palmheart salade with brazilian nuts and dijon mustard*
- Lascas de queijo coalho com mix de folhas e rapadura e croutes de foccacia | *Cured cheese shavings, mix leaves, molasse and foccacia croutes*
- Rúcula com mini tomates e lascas de parmesão, caramelo balsâmico | *Rocket salad, cherry tomato, Parmesan shavings and balsamic-caramel*
- Carpaccio de filé mignon em crosta de pimenta, molho de mostarda | *Tenderloin carpaccio, pepper crust, mustard sauce*
- Gazpacho de tomates com legumes confitados | *Tomato gazpacho, confit vegetables*
- Couscous marroquino no vapor de maracujá com camarão, manga, castanhas e hortelã | *Moroccan cous cous steamed on passionfruit and prawns, mango, Brazil nuts and mint*

### **PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES**

- Filé mignon com legumes com molho de vinho Malbec | *Grilled tenderloin, vegetables, Malbec sauce*
- Supreme de frango com molho de triplo "burro" (creme de parmesão e ervas) | *Chicken Supreme, Parmesan and herbs sauce*
- Coq au vin , galinha cozida com cogumelos no vinho tinto | *Braised red wine farmhouse chicken*
- Filé de salmão com molho de maracujá e ervas | *Salmon fillet, passionfruit and herbs sauce*

- Filé de namorado a Putanesca (alcaparras, pimentão e basilicão com mini tomates confitados no azeite) | *Sandperch fillet à la Putanesca (capers, pepper, basil and cherry tomatoes confit)*
- Filé de dourado com limão e mousseline de bananas | *Mahi mahi steamed on banana leaves with lemon and bananas*
- Moqueca de camarões cremosa | *Creamy prawns stew*
- Fraldinha grill com manteiga de ervas | *Grilled angus flanksteak with herbs*
- Risoto de camarão com alho poró | *Prawn and leek risoto*
- Risoto de limão siciliano e rúcula | *Lemon and rocket risotto*
- Risoto de cogumelos selvagem | *Wild mushrooms risotto*
- Arroz de frutos do mar | *Rich seafood brazilian wet rice*
- Polenta ao quatro queijo | *Four cheeses polenta*
- Rigatonis a moda putanesaca (tomate, alcaparras e azeitonas) | *Putanesca style rigatonis (tomatoes, olives and capers)*
- Espaguete no alho confit, manteiga de garrafa e croutes de foccacia | *Garlic confit and ghee spaghetti, foccacia croutes*
- Mini penne ao molho pesto de basilico | *Mini penne, basil pesto sauce*
- Polenta mole, queijo e sálvia | *Creamy polenta, cheese and sage*

#### **ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES**

**Favor escolher 02 opções: | Please, choose 02 options:**

- Arroz de frutas secas e castanhas | *Dried fruits and nuts rice*
- Legumes grelhados mediterrâneos | *Mediterranean grilled vegetables*
- Ratatouille provençal | *Slow cooked vegetables in tomato sauce*
- Batata doce com orégano e chilli | *Oven roasted sweet potato with chili*
- Batatas dauphinoise gratinadas | *Gratin dauphinoise*
- Purê de batata a moda Robuchon | *Rich french potato purée*
- Feijão branco cozido como um verdadeiro Cassoulet | *White bean Cassoulet*

#### **SOBREMESAS | DESSERTS**

**Favor escolher 02 opções: | Please, choose 02 options:**

- Mini madeleines de limão | *Mini lemon madeleine*
- Frutas frescas exóticas | *Fresh Tropical fruits*
- Mini pavlova de frutas tropicais | *Tropical fruit pavlova*
- Macarons | *Macarons*
- Trufas | *Chocolate truffles*
- Brownie

- Mini canelés de doce de leite | *Mini dulce de leche french cake*
- Financiers de amêndoas | *Almond financiers*
- Verrine de mousse ao chocolate | *Chocolate mousse verrine*
- Brigadeiro de colher e crocante | *Crispy brigadeiro spoon*
- Mini cupcakes | *Mini cupcakes*
- Mini quindim de maracujá | *Mini passion fruit quindim*
- Mini muffins de castanhas com frutas | *Fruit and nuts mini muffins*
- Rocambole de doce de leite com laranja | *Caramel and orange roulade*
- Mini torta de castanhas com rapadura | *Nut molasses pie*
- Frutas exóticas fatiadas e geladas | *Tropical fruit platter*

OPÇÃO	DESCRIÇÃO	VALOR
1	Couvert • 4 entradas • 4 pratos quentes • 3 sobremesas <i>Couvert • 4 starters • 4 main courses • 3 deserts</i>	R\$ 170,00
2	Couvert • 6 entradas • 5 pratos quentes • 4 sobremesas <i>Couvert • 6 starters • 5 main courses • 4 deserts</i>	R\$ 190,00
3	Couvert • 8 entradas • 6 pratos quentes • 5 sobremesas <i>Couvert • 8 starters • 6 main courses • 5 deserts</i>	R\$ 225,00
	Acréscimo de item extra: Entrada <i>Extra item addition: Starter</i>	R\$ 20,00
	Acréscimo de item extra: Prato principal <i>Extra item addition: Main course</i>	R\$ 35,00
	Acréscimo de item extra: Sobremesa <i>Extra item addition: Desert</i>	R\$ 20,00

- **Preços estabelecidos para 2 horas e meia de serviço. 50% do valor serão cobrados para cada hora extra.**  
*Prices established for 2 hours and half of service. 50% of the amount will be charged for each extra hour requested;*
- **13% de taxa de serviço sobre os serviços de Alimentos & Bebidas.**  
*13% service charge on Food & Beverage services.*

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](http://www.emiliano.com.br)

