



A P R E S E N T A

Gastronomia que *Transforma*

CARDÁPIO OFICIAL

Buffet corporativo de alto padrão, confraternizações e churrascos a domicílio.
Soluções completas com excelência e sabor impecável.

Serviço de *Buffet Montado*

OPÇÃO 01

Buffet Clássico

FRIOS & QUEIJOS

Queijos selecionados (Gorgonzola, Parmesão, Prato e Minas), frios finos (Salame, Presunto e Presunto Cru) e azeitonas temperadas.

SALADAS

- Mix de folhas verdes nobres com tomate-cereja e manga
- Grelhado rústico de legumes selecionados
- Tomate assado ao pesto de manjerição com rúcula

PRATOS PRINCIPAIS & GUARNIÇÕES

- Fraldinha assada lentamente por 6 horas
- Saint Peter grelhado ao molho de limão siciliano
- Capeletti de carne ao molho Pomodoro artesanal
- Risoto clássico à Milanese
- Arroz soltinho com amêndoas laminadas
- Purê aveludado de raízes
- Batata rústica assada com ervas aromáticas

SOBREMESAS

- Mousse cremoso de limão
- Tiramisu italiano desconstruído

OPÇÃO 02

Buffet Premium

FRIOS & QUEIJOS

Mesa completa com Queijos Gorgonzola, Parmesão, Prato e Minas, Salame italiano, Presunto cozido, Presunto Cru fatiado e azeitonas selecionadas.

SALADAS

- Salada Caesar clássica com croutons e molho especial
- Legumes selecionados grelhados com azeite e ervas

PRATOS PRINCIPAIS & GUARNIÇÕES

- Filé Mignon tenro ao molho aveludado de cogumelos Paris
- Salmão grelhado ao molho cítrico de laranja
- Nhoque artesanal de espinafre ao molho cremoso de queijo
- Risoto cremoso de limão siciliano
- Arroz perfumado com mix de ervas frescas
- Purê cremoso de mandioquinha
- Batata recheada com bacon crocante e requeijão

SOBREMESAS

- Pudim de leite condensado tradicional
- Salada de frutas frescas da estação

Serviço de *Churrasco a Domicílio*

PACOTE CLÁSSICO

Churrasco Clássico

CARNES & GRELHADOS

Alcatra, Contrafilé, Linguiça Toscana, Coxinha da Asa de frango, Pão de Alho e Choripan artesanal.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Biro Biro especial, Farofa crocante do Chef e Vinagrete fresco da casa.

SOBREMESA

Mousse cremoso de limão.

PACOTE PREMIUM

Churrasco Premium

CARNES & GRELHADOS

Picanha Premium, Bife Ancho, Contrafilé, Cupim casqueirado, Panceta crocante, Linguiça Apimentada, Choripan, Pão de Alho e Queijo Coalho.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Branco, Arroz de Costela especial, Feijão com Linguiça, Farofa crocante, Legumes grelhados, Mix de Folhas verdes e Vinagrete.

SOBREMESAS

Pudim de Leite e Mousse cremoso de limão.

PACOTE ESPECIAL

Churrasco Especial

CARNES & GRELHADOS

Alcatra selecionada, Bife Chorizo, Cupim macio na brasa, Costelinha Suína, Coxinha da Asa, Bife de Tira, Queijo Coalho tostado e Choripan.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Branco, Arroz Biro Biro, Feijão Tropeiro com couve, Farofa do Chef e Vinagrete.

SOBREMESAS

Pudim de Leite tradicional e Abacaxi Grelhado com canela.

PACOTE SIGNATURE

Churrasco Signature

CARNES & GRELHADOS

Picanha Nobre, Bife Ancho, Bife de Tira, Cupim na brasa, Panceta especial, Costelinha Suína, Linguiça Apimentada, Coxinha da Asa, Choripan, Pão de Alho e Queijo Coalho.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Branco soltinho, Arroz de Costela premium, Feijão Tropeiro, Farofa do Chef, Legumes grelhados na grelha e Mix de Folhas verdes finas.

SOBREMESAS

Pudim tradicional de leite condensado e Mousse de limão.

Serviço de *Feijoada Completa*

ESPECIALIDADE DA CASA

Feijoada Completa GMM

ENTRADINHAS

Patê de alho, Torradas crocantes, Amendoim e Azeitonas temperadas.

INGREDIENTES PRINCIPAIS

Carne seca selecionada, Costelinha suína macia, Pernil especial, Bacon crocante e Calabresa defumada.

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco soltinho, Couve fininha refogada, Torresmo crocante, Farofa artesanal, Vinagrete fresco da casa, Salada Verde selecionada, Molho de Pimenta especial, Laranja em fatias e Abacaxi Gourmet.

Informações de *Contratação*

Observações Gerais

- **Materiais & Logística:** A GMM Gastronomia fornece toda a infraestrutura e materiais combinados, incluindo louças, talheres, réchauds e equipe qualificada de atendimento.
- **Cardápios Personalizados:** Nossos cardápios podem ser adaptados para restrições alimentares (vegetarianos, veganos, intolerantes a glúten ou lactose) sob consulta prévia.
- **Garantia de Data:** A reserva da data é confirmada mediante assinatura do contrato e pagamento do sinal de entrada.
- **Forma de Pagamento:**
 - 50% de sinal no fechamento do acordo.
 - 50% restantes até 1 dia antes do evento.
- **Área de Atendimento:** Toda a cidade de São Paulo, Região Metropolitana e cidades vizinhas (taxa de deslocamento sob consulta).



Chef Lucimario

MENEZES

Fale diretamente conosco para tirar dúvidas, verificar datas disponíveis ou solicitar uma cotação sob medida.

WHATSAPP → ORÇAMENTO

(11) 95960-7997
chefmauromenezes@gmail.com

São Paulo – SP