



Buffet Temáticos

Executivo e Sugestão



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático Italiano

SALADAS

Salada de tomate caqui com muçarela de búfala e manjericão
Salada Piemontaise
Salada de Fuzilli multicolor com azeite e ervas finas
Abobrinha e berinjela grelhadas
Alface romana com lascas de parmesão
Lentilhas com Brunoise de Salame
Salada de Lulas à Italiana
Berinjelas Grelhadas com Parmesão
Caponatta
Peperonatta
Seleção de Queijos e Frios Típicos
Sardela
Pães Variados

PRATOS QUENTES

Ravióli recheados com muçarela ao molho de tomate
Canneloni de salmão com legumes
Lasanha Verde ao Pomodoro e Sálvia
Rondeli ao molho quatro queijos

Risoto de frutos do mar
Risoto de tomate
Risoto de palmito
Ossobuco de vitela
Supremos de frango Cordon Rouge ao molho de vinho Marsala
Saltinboca à la Romana

SOBREMESAS

Torta de figos com amêndoas
Pudim de leite
Bolo Cappuccino
Tiramissu
Torta de Ricota e Passas
Torta de Limão
Mousse de Limoncello e pistache
Mousse de Abóbora ao Amaretto
Mousse de Chocolate e Amêndoas
Tartelete de Frutas Variadas
Frutas da Estação.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático Francês

SALADAS

Saladas de folhas verdes variadas
Salada de Endívias com nozes
Salada Niçoise
Salada Nantaise
Salada de funcho com molho de anchovas
Tábua de queijos variados com frutas secas
Perfait de Fígado ao Vinho do Porto e Cogumelos
Terrine de Salmão e Brócolis
Galantine de Frango com Pistache
Salada Frisée com Bacon, Croutons e Queijo Gruyere
Salada de Lula à Provençal

PRATOS QUENTES

Paupiette de Frango ao Creme de Estragão
Pot au Feu du Porc
Boeuf Bourguignon
Ratatouille com filé de trilha
Cassoulet
Ravióli recheado com nozes e ricota com molho de Camembert

Batatas Grisettes
Bouquet de legumes em laços de cebolinha
Arroz Branco
Arroz com frutas secas

SOBREMESAS

Saint Honoré
Torta Opera de Paris
Éclair de chocolate e café,
Paris Brest
Mini Crème Brûlée
Torta Bourdaloue,
Tarte Tartin
Mousse de Chocolate,
Torta Paysanne
Torta de Frutas Vermelhas
Frutas Laminadas.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático Espanhol

SALADAS

Tortillas
Salpicon de frango
Jamón Espanhol
Chorizo Madrileno
Lulas Recheadas com Arroz e Camarão
Ensaladas (saladas variadas)
Salada de Pimentões Assados
Gaspacho

PRATOS QUENTES

Paella Valenciana
Paella Vegetariana
Callos Madrilena
Pulpo a la Gallega
Spaghetti a Catalana
Salmorejo
Fabada
Sopa de Grão de Bico
Arroz
Arroz aos Dois Pimentões

SOBREMESAS

Torrone de chocolate
Torta de Santiago
Pêra o vinho
Flan de laranja ao vinho
Creme Catalana
Coques de San Joan,
Torrijas
Churros
Pudim de Leite
Mousse de Chocolate e pistache
Tarteletes de Frutas Variadas
Frutas Laminadas.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático

Feijoada

MESA DE APERITIVO

Torresminho
Mini Pastéis de carne seca e Acarajés.
Caldinho de feijão com condimentos.
Batidas de coco, Batidas de Maracujá e Frutas.
Caipirinha Limão

GUARNIÇÕES

Farofa Especial
Arroz
Couve Mineira
Costelinha Frita
Polenta Frita
Mandioca Frita
Banana a Milanesa
Abacaxi a Milanesa
Bisteca Grelhada
Calabresa Frita
Franguinho ao Alho e Óleo
Carne Seca Acebolada
Pernil Assado e fatiado pelo garçom (estação)

COMPOSIÇÃO FEIJOADA

Costelinha salgada
Carne Seca
Lombinho
Paio
Calabresa
Pé
Rabo
Língua
Feijão
Caldo de Feijão
Orelha

SOBREMESAS

Cocadas, Banana caramelada.
Maria Mole, Arroz doce
Doce de Mamão
Doce de Leite
Ambrósia, Romeu e Julieta
Doce de Abóbora
Pudim, Manjar,
Frutas da Estação



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático Lual

VOLANTE QUENTE

Quiche Califórnia, Empanadas de Funghi com nata, Isca de Peixe com curry, Tarteletes de Tomate seco, ricota e hortelã, Duo de Berinjela e camarão sobre pesto e ervas.

ESTAÇÃO DECORATIVA

Seleção de queijos com uvas e grissinis, Wrap de peito de peru com laminas de abacaxi, Salada Tropical do Parque, Salpicão de atum com uva passa preta, Ceviche ou mexilhão ao vinagrete. Trouxinhas de salmão com cream cheese e cebolinha, Salada de feijão branco com bacalhau, Cubos de Lombo sobre galantine de manga.

RÉCHAUD

Peixada Havaiana com coco, Risoto de camarão com cerveja preta e ervilha, Abobrinha recheada de coco com siri, Caldeirada de pirão dos mares e arroz branco, Frango ao Poivret vert guarnecido de arroz selvagem, Isca de Carne ao molho Dijon.

SOBREMESA

Sticks de frutas com chocolate cremoso, Banana Caramelada com creme, Brigadeiro de colher e Brigadeiro dois amores, Seleção de frutas da estação.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático

Festa Junina

COUVERT SERVIDO NA MESA

Amendoim Cavalo, rosquinha de são João, mini pastéis.

BUFFET DE ENTRADA

Antipasto de berinjela e abobrinha, salada de folhas nobres, salada tropical, salada de mandioca com azeite trufado, conservas especiais, mousse de queijos, mousse de ervas, cuscuz paulista, legumes variados grelhados, Pães variados

BUFFET QUENTE

Espetinho de frango, espetinho de carne, espetinho de calabresa, farofa nordestina, caldo verde, creme de ervilha, milho verde, mini pizza, escondidinho de carne seca, mandioca frita com bacon, massa curta como opção sugestiva (escolher massa e molho).

ESTAÇÕES

Hot dog, Pipoca, e sanduiche de carne louca

SOBREMESAS

Arroz doce, canjica com amendoim, cocada de tabuleiro, cocada branca, pé de moleque, pamonha, pudim de leite, quindim, bolo cremoso de fubá, queijadinha, Bolo de mandioca, frutas da estação.

BEBIDAS

Água, cerveja, refrigerante, quentão e vinho quente.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático Casual

COQUETEL

Estação : Tarteletes com tartar de atum.

Estação : Presunto Parma.

Estação : crepe aos queijos.

Mini Panquecas de siri aos fios de manga, Sachet de blanquet de peru ao mousse de pêsego, Stick de lombo defumado com ameixa, Stick de frango cremoso, Tomate cereja recheado de tabule, Camarão com guacamole.

SALADA

Salada de siri com coração de alcachofra ao molho cremoso de manga e manjeriço

BUFFET

Medalhão de filé ao creme de funghi sec, Filé de Badejo assado ao molho de maracujá, Supremo de Frango recheado de tomate seco e molho de ervas, Ravióli ao molho de brie e pistache, Batata Lyonesa, jardineira de Legumes, Arroz Pilaf e Arroz de frutas secas.

SOBREMESAS

Estação : Flambe de banana com sorvete de canela

Estação : Foundee de frutas da estação

Estação : rocambole com gotas de chocolate e caldas de frutas vermelhas.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br

Temático

Up Today

COQUETEL

Estação de tarteletes com tartar de atum.
Estação de Presunto Parma.
Estação de crepe aos queijos.
Mini Panquecas de siri aos fios de manga.
Sachet de blanquet de peru ao mousse de pêssego.
Stick de lombo defumado com ameixa.
Stick de frango cremoso.
Tomate cereja recheado de tabule.
Camarão com guacamole.

SOBREMESAS

Duo de ópera de Paris de pistache e macaron de coco recheado com de marmelada de banana, com calda de chocolate e molho inglês com rum.

JANTAR

ENTRADA

Fantasia de camarão com erva doce e salmão defumado ao molho de gaspacho.

INTERMEDIÁRIO

File de linguado no vapor ao creme de champagne e caviar com purê de inhame.

TROU NORMAND

Sorbet de Maracujá com vodka

PRINCIPAL

Mezzaluna de vitela e alho porro ao molho de Blanquet.



PARQUE BALNEÁRIO HOTEL

Av. Ana Costa, 555 – Santos – (13) 3285-6900
eventos@parquebalneario.com.br - www.parquebalneario.com.br