



Cardápio eventos

GARRAMONE

gastronomia



*Olá! Você já conhece a
Garramone Gastronomia?*



Instagram: @garramonegastronomia
Email: garramonegastronomia@gmail.com
Contato: (41) 99164-1200

Os chefs Danielo e Jessyca Garramone estão no mercado de eventos há mais de 15 anos e estão diariamente elaborando menus para atender as mais diversas ocasiões relacionadas à eventos, catering e outros serviços de alimentação.

Cada evento é único e especial, por isso montamos este menu especialmente para você!

Mas caso não seja exatamente aquilo que deseja, sinta-se a vontade para nos informar, assim podemos ajustar a proposta e personalizar o cardápio ideal para seu evento.





Sugestão de Antepasto Piccolo (mcnu I)

Pães e frutas

Focaccia mediterrânea com alcaparras, azeitonas e tomates assados
Mini sanduíche de salame, pesto e ricota
Frutas frescas

Patês, compotas e queijos

Alho e ervas d´Provence
Caponata siciliana
Azeitonas marinadas ao alho e ervas
Queijo brie com cranberry, nozes, castanhas e amêndoas ao mel
Salada Caprese ao pesto / ou Espetinho caprese

Salada

Steak tartar com mini torradas
Taça de mix de grãos ao alho poró e limão siciliano / couscous de quinoa,
alho poró e cogumelos

Escolher 1 sabor de quiche

Lorraine
Cogumelos com gorgonzola
Alho poró, cream cheese e parmesão

VALOR MESA ANTEPASTO

De 20 a 35 pessoas: R\$ 128 por pessoa
De 35 a 50 pessoas: R\$ 118 por pessoa
Acima de 50 pessoas: R\$ 108 por pessoa

**(valor incluso apenas a montagem dos pratos nas louças do cliente,
para evento completo considerar taxas no final do orçamento)**



Sugestão de Antepasto Tradicional (Menu II)

Pães e frutas

Focaccia mediterrânea com alcaparras, azeitonas e tomates assados
Mini sanduíche de parma, brie e rúcula
Frutas frescas

Patês, compotas e queijos

Alho e ervas d´Provence
Caponata siciliana
Azeitonas marinadas ao alho e ervas
Tábua de frios (salame, copa, provolone ou outros)
Terrine de gorgonzola, figo e nozes
Queijo brie com cranberry, nozes, castanhas e amêndoas ao mel
Salada Caprese ao pesto / ou Espetinho caprese

Saladas

Steak tartar com mini torradas / Rosbife de mignon ao molho de alcaparras
Taça de mix de grãos ao alho poró e limão siciliano / couscous de quinoa,
alho poró e cogumelos
Salada de bacalhau confit e mini batatas

Escolher 2 sabores de quiches ou empadão

Lorraine
Cogumelos com gorgonzola
Alho poró, cream cheese e parmesão
Caprese ao pesto
Empadão de frango ou palmito com catupiry

VALOR MESA ANTEPASTO

De 20 a 35 pessoas: R\$ 148 por pessoa
De 35 a 50 pessoas: R\$ 138 por pessoa
Acima de 50 pessoas: R\$ 128 por pessoa

**(valor incluso apenas a montagem dos pratos nas louças do cliente,
para evento completo considerar taxas no final do orçamento)**



Sugestão de Antepasto Gourmet III

Pães

Focaccia mediterrânea com alcaparras, azeitonas e tomates assados
Mini sanduíche de parma, brie e rúcula
Grissines artesanais
Frutas frescas

Patês e compotas

Alho e ervas d´Provence
Sardella ou Tapenade
Azeitonas marinadas ao alho e ervas
Tábua de frios (salame, copa ou pastrami, provolone ou outros)
Queijo brie com cranberry, nozes, castanhas e amêndoas ao mel
(envolto na massa delicada - opcional)
Caprese na taça com búfala cremosa, tomates confit e pesto
Terrine de gorgonzola, figo e nozes

Saladas

Abobrinhas e berinjelas grelhadas ao azeite de alho e tomilho
Tartar de salmão ao gergelim, sour cream e mini torradas / Gravlax de salmão
Taça de mix de grãos ao alho poró e limão siciliano / couscous de quinoa, alho poró e cogumelos
Steak tartar com mini torradas / Rosbife de mignon ao molho de alcaparras
Salada de bacalhau confit e mini batatas

Escolher 2 sabores de quiches ou empadão

Lorraine
Cogumelos com gorgonzola
Alho poró, cream cheese e parmesão
Caprese ao pesto
Empadão de frango ou palmito com catupiry

VALOR MESA ANTEPASTO

De 20 a 35 pessoas: R\$ 158 por pessoa
De 35 a 50 pessoas: R\$ 148 por pessoa
Acima de 50 pessoas: R\$ 138 por pessoa

(valor incluso apenas a montagem dos pratos nas louças do cliente, para evento completo considerar taxas no final do orçamento)



**QUER PERSONALIZAR SUA MESA?
ESCOLHA AS OPÇÕES ABAIXO**

Pães / sanduíches

Focaccia mediterrânea com alcaparras, azeitonas e tomates assados

Mini sanduíche de brioche com salame, creme de ricota e pesto

Mini sanduíche de brie, parma e rúcula

Mini sanduíche de gorgonzola, rosbife e rúcula

Mini sanduíche de peito de frango defumado ou lombinho, dijon e alface americana

Grissines (ervas, páprica defumada, orégano, flor de sal, parmesão)

Patês, compotas e geleias

Alho e ervas d´Provence

Gorgonzola e ricota

Tomate seco e ricota

Caponata siciliana

Tapenade de azeitonas pretas e alcaparras

Sardella (base de pimentões, tomate, alho e anchova)

Azeitonas verdes marinadas ao alho e ervas

Azeitonas pretas marinadas ao alho e ervas

Alcachofras temperadas, parma, lascas de parmesão e azeitonas pretas

Geleia de mirtilo ao vinho do Porto

Geleia de framboesa e pimenta dedo de moça

Pesto de manjeriço

Tábua de frios e queijos

Embutidos: Salame italiano / Copa

Parma ou parma com melão

Gorgonzola

Queijo brie com cranberry, nozes e amêndoas ao mel

Queijo brie folhado com nuts caramelados ao mel

Queijo brie com amêndoas e geleia de mirtilo e framboesa

Caprese na taça com burrata cremosa, tomates confit e pesto

Burrata de búfala com tomates frescos, pesto de manjeriço

GAR
RAM
ONE
gastronomia



Saladas / terrines

Taça de grãos como quinoa, arroz negro, lentilha rosa ao alho poró e limão siciliano
Couscous marroquino, cogumelos mix, alho poró, pera assada e amêndoas
Abobrinhas e berinjelas grelhadas ao azeite de alho e tomilho
Steak tartar com sour cream e mini torradas
Tartar de salmão ao limão siciliano, sour cream e mini torradas
Gravlax de salmão ao creme azedo e torradinhas
Rosbife ao dijon, parmesão e alcaparras
Escabeche bovina ao vinagrete de pimentões assados
Salada de bacalhau com alho e cebola confit, batatas baby, azeitonas e pimentões
Terrine caprese ao pesto e tomates confit
Terrine de gorgonzola e parma
Terrine de bacalhau com pimentões na brasa e azeitonas

Quiches

Quiche Lorraine
Quiche caprese com tomates assados, pesto e búfala
Quiche de cogumelos com gorgonzola
Quiche de alho poró, cream cheese e parmesão
Quiche de bacalhau confit e cebola caramelizada
Quiche de camarão, alho poró e cream cheese

Empadões

Empadão de frango com catupiry
Empadão de palmito com catupiry
Empadão de carne seca com catupiry

Nesta opção o valor por pessoa será calculado após a escolha dos itens pelo cliente.





COQUETEL VOLANTE

Escolher opções abaixo

Dadinhos de tapioca e queijo coalho e geleia de pimenta

Tapas de brie, parma ao mel de laranja

Tapas de camembert e mix de cogumelos trufados

Trouxinhas de bacalhau em lascas ao tomilho fresco e cebola caramelizada

Trouxinhas de brie, figo e mel

Trouxinhas de salmão ao cream cheese e limão

Panini caprese ao pesto

Panini de gorgonzola, shitake e alho poró

Panini vegana com abobrinhas salteadas no azeite de oliva e ervas,
tomate seco e creme de queijo tofu

Mini tacinhas de salada de grãos como quinoa, arroz negro,
lentilha rosa, alho poró e limão siciliano (com salmão opcional)

Mini tacinhas caprese ao pesto de manjericão

Mini tartar de salmão ao sour cream de limão siciliano

Mini tartar de mignon ao sour cream e torradas

Ceviche de peixe branco ao gengibre e coentro

Camarão salteado e flambado com tequila, ao avocado e mango

Bacalhau em lascas assado com grão de bico,
grana padano e mini folhas **+R\$ 6 por pessoa**

Camarão empanado no coco, geleia de abacaxi e pimenta **+R\$ 6 por pessoa**

Acréscimo de 2 volantes: +R\$ 44 por pessoa

Acréscimo de 3 volantes: +R\$ 58 por pessoa

Acréscimo de 4 volantes: +R\$ 68 por pessoa



Coquetel volante (opcional)

Escolher opções abaixo:

Risotos

- Risoto de cogumelos e funghi secchi
- Risoto de gorgonzola e pera com amêndoas
- Risoto de tomate seco, búfala e rúcula
- Risoto de carne seca, cabotiá e queijo coalho
- Risoto de grana padano, parma e rúcula
- Risoto de camarão ao limão siciliano e tomilho **+R\$ 6 por pessoa**

Massas

- Massa artesanal ao molho de gorgonzola e parmesão ao alho poró
- Massa artesanal caprese com mozzarella di búfala, pomodoro e pesto
- Massa artesanal com linguíça defumada e ricota ao pomodoro e manjeriço
- Massa artesanal com queijo ao funghi e cogumelos frescos
- Massa artesanal com queijo ao ragu de cordeiro, vinho e ervas frescas
- Massa artesanal ao salmão, alho poró *au beurre blanc* **+R\$ 6 por pessoa**

Carnes e frutos do mar

- Ragu bovino com bacon, ervas e especiarias ao vinho tinto e polenta cremosa
- Escondidinho de carne seca, catupiry cremoso e purê de mandioquinha
- Petit mignon au poivre e batatas baby assadas com sal grosso e alecrim
- Petit mignon Brown, ao molho de cerveja Guinness, batatas com sal grosso e alecrim
- Petit mignon ao molho Dijon e Ancienne e chips de batata doce
- Petit mignon ao molho funghi e polenta cremosa trufada
- Mix de frutos do mar ao Red Curry tailandês **+R\$ 6 por pessoa**
- Petit bobó de camarão **+R\$ 6 por pessoa**

Acréscimo de 2 pratos quentes: +R\$ 48 por pessoa

Acréscimo de 3 pratos quentes: +R\$ 64 por pessoa



QUER NOSSA EQUIPE ACOMPANHANDO SEU EVENTO?

Valor acima referente ao menu, considerar taxas de evento e equipe adicional conforme abaixo para Curitiba e Região.

Obs: fora dessa localização considerar acréscimo de deslocamento.

- Locação de louças para montagem da ilha de antipasto: R\$ 450
- Auxiliares de cozinha: R\$ 200 por profissional
- Garçons: R\$ 200 por profissional

Obs:

- *Alguns itens do cardápio podem sofrer substituições dependendo da sazonalidade dos produtos.*
- *Fotos ilustrativas.*



**Incluir bebidas não alcóolicas
e gelo até 4 horas de evento**

Acréscimo de R\$ 18 por pessoa

- Água com e sem gás
- Suco de laranja
- Coca cola normal e zero
- Guaraná normal e zero

Obs: para bebidas alcóolicas solicitar acréscimo no orçamento.

Incluso neste orçamento:

- Alimentação conforme menu acima;
- Louças para servir como travessas, saladeiras, rechauds, pegadores, colheres de servir, etc;
- Guardanapos de papel pequenos;

Não incluso neste orçamento:

- Pratos e talheres;
- Pratos de sobremesa e talher de sobremesa;
- Copos e taças;
- Xícaras e pires;
- Sousplat;
- Guardanapos de tecido;
- Arranjos e flores;



Formas de Pagamento

- ✓ Para reserva da data deve ser adiantado 30% do valor total do evento via pix no fechamento do contrato.
- ✓ O restante do pagamento deve ocorrer integral até 24 horas antes da data do evento.

 **Não reservamos data sem pagamento prévio.**

Colocamo-nos a disposição para sugestões na proposta,

Agradecemos desde já,

Atenciosamente,



Instagram: @garramonegastronomia
Email: garramonegastronomia@gmail.com
Contato: (41) 99164-1200

