



Sheraton
DA BAHIA HOTEL SALVADOR

SHERATON DA BAHIA HOTEL SALVADOR

KIT BANQUETE 2016





KIT BANQUETE ÍNDICE

NORMAS E PRODECIMENTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS - SAIBA MAIS	03
CAFÉ DA MANHÃ - SAIBA MAIS	04 e 05
COFFEE BREAK - SAIBA MAIS	06 a 09
SERVIÇO ADICIONAL – COFFEE STATION - SAIBA MAIS	09
LUNCH IN BOX - SAIBA MAIS	10
COQUETEL – CANAPÉS - SAIBA MAIS	11 a 13
COQUETEL – BEBIDAS - SAIBA MAIS	14
OPÇÕES DE BUFFET (BUFFET STANDARD) - SAIBA MAIS	15
OPÇÕES DE BUFFET (BUFFET CAMPO GRANDE) - SAIBA MAIS	16
OPÇÕES DE BUFFET (BUFFET DA VITÓRIA) - SAIBA MAIS	17
OPÇÕES DE BUFFET (BUFFET CLÁSSICOS HOTEL DA BAHIA) - SAIBA MAIS	18
MONTE O SEU PRÓPRIO - SAIBA MAIS	19 a 21
OPÇÕES DE A LA CARTE - SAIBA MAIS	22 e 23
OPÇÕES DE EMPRATADO - SAIBA MAIS	24
PACOTE DE BEBIDAS (ALMOÇO E JANTAR) - SAIBA MAIS	25 a 28
PACOTE DE REUNIÃO - SAIBA MAIS	29
OPÇÕES DE BUFFET PARA FESTAS TEMÁTICAS - SAIBA MAIS	30 a 38
PACOTES PARA CASAMENTOS - SAIBA MAIS	40 a 50
TERMO DE RESPONSABILIDADE - SAIBA MAIS	51



NORMAS E PROCEDIMENTOS

O Hotel Sheraton da Bahia atende as normas de higiene e segurança alimentar, por este motivo, não permitimos a entrada de alimentos de terceiros, nem a saída de alimentos preparados no Hotel e não consumidos durante o período do serviço.

Serão abertas exceções para itens não fornecidos pelo hotel, tais como: bolo de casamento, fazendo-se necessário a assinatura do termo de responsabilidade.

Na escolha dos serviços de Alimentos e Bebidas, o contratante deverá definir um número mínimo de pessoas. E havendo serviços excedentes, o mesmo será cobrado ao término do evento.

O Hotel não se responsabiliza em fornecer serviços para um número de pessoas acima do que foi contratado, sendo possível atender apenas 20% acima da quantidade contratada. Para alterações, o hotel deverá ser consultado 48 horas antes da data do evento que a solicitação seja analisada.

[*< VOLTAR*](#)



CAFÉ DA MANHÃ

Serviço Privativo e para o mínimo de 20 pessoas

Serviço de 03 horas. Acrescer 50% para cada hora adicional.

EXPRESSO

- ❖ *Café, descafeinado, seleção de chás e infusões.*
- ❖ *Leite quente, leite frio (integral, semi desnatado e light)*
- ❖ *Suco de fruta natural*
- ❖ *Seleção de croissants, danish e muffins (estimado 02 opções de danish e 01 opção de muffin por pessoa)*

Valor - R\$ 30,00 por pessoa

O CONTINENTAL

- ❖ *Café, seleção de chás.*
- ❖ *Leite quente, leite frio (integral, semi desnatado e light)*
- ❖ *Variedade de sucos de frutas naturais (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Fruta da estação laminada (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Cesto de croissants, danish e pães caseiros (estimado 03 opções de danish e 03 opções de pão por pessoa)*
- ❖ *Queijos variados (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Tábua de frios (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Manteigas com e sem sal*
- ❖ *Mel, compotas sortidas (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Cereais (seleção de 02 diferentes opções)*

Valor - R\$ 55,00 por pessoa

SAUDÁVEL

- ❖ *Café, seleção de chás*
- ❖ *Leite quente, leite frio (integral, semi desnatado e light)*
- ❖ *Suco de fruta natural, Iogurte Natural - Desnatado*
- ❖ *Fruta da estação laminada (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Queijo branco, Peito de peru*
- ❖ *Cesto de pães integrais (seleção de 03 diferentes opções),*
- ❖ *Cereais integrais*



❖ *Mel, compotas sortidas sem açúcar (seleção de 02 diferentes opções)*

Valor - R\$ 50,00 por pessoa

CAFÉ DA MANHÃ

Serviço Privativo e para o mínimo de 30 pessoas

Serviço de 03 horas. Acrescer 50% para cada hora adicional.

AMERICANO

- ❖ *Café, seleção de chás*
- ❖ *Chocolate quente*
- ❖ *Leite quente, leite frio (integral, semi desnatado, light)*
- ❖ *Seleção de iogurtes*
- ❖ *Variiedade de sucos de frutas naturais (seleção de 4 diferentes opções)*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Fruta da estação laminada (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Cesto de frutas naturais*
- ❖ *Queijos variados (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Tábua de frios (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Saladas simples variadas (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Molhos diversos, sortido de azeites*
- ❖ *Azeitonas variadas*
- ❖ *Cesto de croissants, danish e pães caseiros (estimado 03 opções de danish e 3 opções de pão por pessoa)*
- ❖ *Manteigas com e sem sal*
- ❖ *Mel, compotas sortidas (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Torradas integrais e trigo normal*
- ❖ *Cereais (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Frutos secos sortidos (seleção de 03 diferentes opções)*
- ❖ *Espumante brut*
- ❖ *Quente:*
- ❖ *Bacon*
- ❖ *Salsichas*
- ❖ *Batata rosti*
- ❖ *Tomate grelhado*
- ❖ *Legumes sauté*
- ❖ *Ovos mexidos*

Valor - R\$ 95,00 por pessoa

< **VOLTAR**



COFFEE BREAKS

Serviço para o mínimo de 15 pessoas

Serviço de 30 minutos. Acrescer 50% para cada 30 minutos adicionais.

ECONÔMICO

- ❖ *Café*
- ❖ *Leite quente e frio*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Suco de frutas (02 tipos)*
- ❖ *Torradas com ervas*
- ❖ *Pão de queijo*
- ❖ *Salada de Frutas*

Valor - R\$ 12,00 por pessoa

STANDARD

- ❖ *Café, Chá preto*
- ❖ *Leite quente e frio*
- ❖ *Chocolate quente*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Seleção de sucos de frutas (frutas da estação)*
- ❖ *Seleção de petit fours amanteigados*
- ❖ *Pão de queijo*
- ❖ *Frutas do dia (03 opções diferentes)*

Valor - R\$ 18,00 por pessoas

PREMIUM

- ❖ *Café, seleção de chás*
- ❖ *Leite quente e frio,*
- ❖ *Chocolate Frio*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Seleção de sucos de fruta (frutas do dia)*
- ❖ *Petit fours doces*



- ❖ *Enrolado de salsicha*
- ❖ *Bolo de chocolate individual*
- ❖ *Croissants com mel*
- ❖ *Pão de queijo,*
- ❖ *Salada de frutas*

Valor - R\$ 28,00 por pessoa

COFFEE BREAKS

Serviço para o mínimo de 15 pessoas

Serviço de 30 minutos. Acrescer 50% para cada 30 minutos adicionais.

PLATINIUM

- ❖ *Café, seleção de chás*
- ❖ *Leite quente e frio*
- ❖ *Chocolate quente & frio*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Seleção de sucos de fruta (frutas do dia)*
- ❖ *Sandwiches finger variadas (pão de forma e baguette)*
- ❖ *Croissant de queijo e presunto*
- ❖ *Pithivier de palmito*
- ❖ *Strudel de maçã com banana*
- ❖ *Muffin de cenoura*
- ❖ *Brigadeiro de colher*
- ❖ *Pão de queijo com catupiry*
- ❖ *Salada de frutas*

Valor - R\$ 32,00 por pessoa

A MODA BAIANA

- ❖ *Café*
- ❖ *Leite quente e frio*
- ❖ *Chocolate frio*
- ❖ *Chá de Cidreira e erva doce*
- ❖ *Água com e sem gás*
- ❖ *Acarajé Completo*
- ❖ *Bolinho de Estudante*
- ❖ *Cocada Preta*
- ❖ *Pé de Moleque*



❖ *Bolinho de Aipim com Camarão*

Valor - R\$ 42,00 por pessoas

COFFEE BREAKS

Serviço para o mínimo de 15 pessoas

Serviço de 30 minutos. Acrescer 50% para cada 30 minutos adicionais.

NATALINO

- ❖ *Café, seleção de chás*
- ❖ *Leite quente e frio*
- ❖ *Chocolate quente & frio*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Seleção de sucos de fruta (laranja, melão, acerola)*
- ❖ *Quentão de vinho tinto*
- ❖ *Sandwiches finger de peru*
- ❖ *Cookies com frutos secos*
- ❖ *Panetone e Chocotone*
- ❖ *Sonho com recheio de doce de leite*
- ❖ *Pão de queijo*

Valor – R\$ 38,00 por pessoa

IMPERIAL

- ❖ *Café, seleção de chás*
- ❖ *Leite quente e frio*
- ❖ *Chocolate quente & frio*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Seleção de sucos de fruta (3 frutas do dia)*
- ❖ *Sandwiches finger variadas (pão de forma e baguette)*
- ❖ *Croissant de carne assada*
- ❖ *Torradas de queijo chèvre*
- ❖ *Cupcake com glacê de morangos*
- ❖ *Brigadeiro de colher*
- ❖ *Pão de queijo com catupiry*
- ❖ *Salada de frutas*
- ❖ *Macarrons*
- ❖ *Mini churros*



❖ *Trufas de chocolate branco*

Valor - R\$ 65,00 por pessoa

< **VOLTAR**

SERVIÇO ADICIONAL - COFFEE STATION

BEBIDAS:

❖ <i>Café (1 litro).....</i>	<i>R\$ 29,00 / litro</i>
❖ <i>Chá preto (1 litro).....</i>	<i>R\$ 35,00 / litro</i>
❖ <i>Leite frio ou quente (1 litro).....</i>	<i>R\$ 29,00 / litro</i>
❖ <i>Água mineral com gás (1,5 litro).....</i>	<i>R\$ 15,00 / litro</i>
❖ <i>Água mineral sem gás (1,5 litro).....</i>	<i>R\$ 12,00 / litro</i>
❖ <i>Suco de laranja natural (1 litro).....</i>	<i>R\$ 40,00 / litro</i>
❖ <i>Água de coco (1 litro).....</i>	<i>R\$ 25,00 / litro</i>
❖ <i>Refrigerantes.....</i>	<i>R\$ 8,00 / unid</i>

COMIDAS:

❖ <i>Cesto de maçãs e pêras (10 pessoas e 2 peças por pessoa).....</i>	<i>R\$ 180,00 / unid</i>
❖ <i>Tabuleiro de danish (10 pessoas e 2 peças por pessoa)</i>	<i>R\$ 120,00 / unid</i>
❖ <i>Tabuleiro de muffins</i>	
❖ <i>(chocolate, banana, cenoura, 10 pessoas, 2 peças por pessoa)..</i>	<i>R\$ 130,00 / unid</i>
❖ <i>Estação de cachorro quente.....</i>	<i>R\$ 9,50 / pessoa</i>
❖ <i>Estação de sorvetes e coberturas.....</i>	<i>R\$ 16,00 / pessoa</i>
❖ <i>Estação de tapioca.....</i>	<i>R\$ 10,00 / pessoa</i>
❖ <i>Bombonier de Petit Fours (40 unidades).....</i>	<i>R\$ 40,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja de finger sanduíches (25 unidades).....</i>	<i>R\$ 50,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja mini salgadinhos variados (30 unidades).....</i>	<i>R\$ 29,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bolo caseiro.....</i>	<i>R\$ 45,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja de frutas laminadas (atende 15 pessoas).....</i>	<i>R\$ 99,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja de frios com torradas (03 queijos e 02 embutidos).....</i>	<i>R\$ 38,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja de tartelletes doces (18 unidades).....</i>	<i>R\$ 35,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja de pão de queijo (25 unidades).....</i>	<i>R\$ 35,00 / bandeja</i>
❖ <i>Bandeja de brigadeiros (30 unidades).....</i>	<i>R\$ 60,00 / bandeja</i>

< **VOLTAR**

LUNCH IN BOX

(Pedido deverá ser feito com o mínimo de 24h de antecedência)



ELEMENTAR

- ❖ *Sanduíche de queijo e presunto guarnecido com alface e tomate*
- ❖ *1 fruta inteira*
- ❖ *Muffin de chocolate*
- ❖ *Refrigerante de lata ou suco*
- ❖ *Água mineral sem gás*

Valor - R\$ 29,00 por pessoa

SUPERIOR

- ❖ *Sanduíche 2 sabores (salmão defumado com endro e sanduíche com salami italiano e mozzarella de búfala)*
- ❖ *1 fruta inteira*
- ❖ *Bolo de maçã*
- ❖ *Refrigerante de lata ou suco*
- ❖ *Água mineral sem gás*

Valor - R\$ 39,00 por pessoa

PREMIUM

- ❖ *Mini quiche lorraine*
- ❖ *Trilogia de sanduíches (camarão, vegetariano, wrap de lombo canadense)*
- ❖ *Batata chips*
- ❖ *1 fruta inteira*
- ❖ *Brownie de amendoas*
- ❖ *Refrigerante de lata ou suco, ou cerveja*
- ❖ *Água mineral sem gás*

Valor - R\$ 48,00 por pessoa

< **VOLTAR**



COQUETEL - CANAPÉS

Mínimo de 20 pessoas

Acrescer 50% para 30 minutos ou hora adicional dependendo da combinação escolhida.

AS NOSSAS COMBINAÇÕES

(Estimado 02 peças por pessoa de cada canapé escolhido hora de serviço)

- ❖ *Opção 01: Seleção de 02 canapés frios e 02 canapés quentes (estimado 30 minutos de serviço) – Valor: R\$ 40,00 por pessoa*
- ❖ *Opção 02: Seleção de 04 canapés frios e 06 canapés quentes (estimado 01 hora de serviço) – Valor: R\$ 70,00 por pessoa*
- ❖ *Opção 03: Seleção de 06 canapés frios e 08 canapés quentes (estimado 02 horas de serviço) – Valor: R\$ 90,00 por pessoa*

CANAPÉS FRIOS VEGETARIANOS E DE QUEIJO

- ❖ *Mini brochete de tomate com mozzarella de búfala e manjeriçã*
- ❖ *Mini tartelete de queijo creme com damascos*
- ❖ *Chamussa de espinafre com ricota*
- ❖ *Mini charutinho de massa filo com legumes e molho agridoce*
- ❖ *Guacamole com tortilhas*
- ❖ *Legumes gralhados com vinagre balsâmico de modena*
- ❖ *Mini quiche de alho poró*
- ❖ *Mini tarteleta de saladinha grega*
- ❖ *Baklava de tomates secos*
- ❖ *Finger de pão sírio com queijo bousin e tomates secos*

Valor de cada item: R\$ 8,50 por iguaria

CANAPÉS FRIOS DO MAR

- ❖ *Ceviche de peixe branco ao leite de coco*
- ❖ *Verrine de mexilhões com nanas do caribe*
- ❖ *Espetada de camarão com pesto de manjeriçã*
- ❖ *Peixe crocante envolvido em cream fresh*
- ❖ *Tataki de atum com gergelim ao molho teriaky*
- ❖ *Blinis com cream cheese, salmão escandinavo e ovas de capeline*
- ❖ *Surft and turf de cesto de cogumelos com salmão escandinavo e azeite de trufas*



- ❖ *Goujon de robalo ao perfume de moqueca*
- ❖ *Tosta de brioche com truta defumada*
- ❖ *Carpaccio de polvo com coulis pimentão*

Valor de cada item: R\$ 11,50 por iguaria

CANAPÉS FRIOS DE CARNE

- ❖ *Presunto de parma com melão e hortelã*
- ❖ *Tártaro de filé com molho dijonaise*
- ❖ *Rosbife com rabanete e essência de trufas*
- ❖ *Carne seca com mousseline de banana da terra*
- ❖ *Galantine de galinha com mousse de queijo*
- ❖ *Envoltine Frango com bacon chutney de manga com coco seco*
- ❖ *Rillete de porco em pão d' alho*
- ❖ *Terrina de foie gras, compota de figo em tosta de brioche*
- ❖ *Terrine campestre*

Valor de cada item: R\$ 9,50 por iguaria

SAVOURIES TRADICIONAIS QUENTES

- ❖ *Bolinho de queijo*
- ❖ *Folhado de peru*
- ❖ *Bolinho de aipim com carne seca*
- ❖ *Mini casquinha de siri gratinada*
- ❖ *Raviolili de 4 queijos ao molho de salvia*
- ❖ *Quiche de lagosta*
- ❖ *Bolinho de queijo coalho com mel de engenho*
- ❖ *Escondidinho de carne seca com aipim*
- ❖ *Bolinho de camarão com molho de Yemanjá*
- ❖ *Mini escondidinho de confit de pernil de cordeiro com mandioquinha*
- ❖ *Camarão encapotado com coco e tapioca*
- ❖ *Casquinha de beju gratinada com creme de camarão*

Valor de cada item: R\$ 10,50 por iguaria



CREMES E CALDOS

- ❖ *Sopa de abobora com sage de laranja*
- ❖ *Creme de mandioquinha aromatizado com maracujá*
- ❖ *Creme de couve flor com redução de cabert sauvignon*
- ❖ *Creme de Cebola com toque de mel*
- ❖ *Creme de cogumelos*
- ❖ *Caldinho de sururu*
- ❖ *Caldinho de feijão com caçaça e suco de laranja*

Valor de cada item: R\$ 7,00 por iguaria

RISOTOS E PASTAS

- ❖ *Risotto de camarão com caril*
- ❖ *Risoto de tomate seco com rúcula e mozzarella de búfala*
- ❖ *Risotto de abobora com carne seca*
- ❖ *Risotto de legumes*
- ❖ *Mini penne com camarõezinhos ao creme de gengibre*

Valor de cada item: R\$ 9,50 por iguaria

DOCES TENTAÇÕES

- ❖ *Mini éclairs de chocolate e café*
- ❖ *Tarteletes de limão merengadas*
- ❖ *Tarteletes de frutas variadas*
- ❖ *Mousse de manga e papaia*
- ❖ *Pequenos brownies de caramelo e nozes*
- ❖ *Shots de mousse de chocolate com framboesas*
- ❖ *Mini crème brulées de baunilha*
- ❖ *Mini tiramisús*
- ❖ *Opera*
- ❖ *Mini espetadas de fruta tropical*
- ❖ *Mini babá au rum*
- ❖ *Mini folhado de maçã*
- ❖ *Mirroi de chocolate*
- ❖ *Carré de framboesa*

Valor de cada item: R\$ 9,50 por iguaria

< **VOLTAR**



COQUETEL - BEBIDAS

Mínimo de 20 pessoas

Serviço de 01 hora. Acrescer 50% cada hora adicional.

DELUXE

- ❖ *Espumante da casa*
- ❖ *Vinhos branco e tinto*
- ❖ *Uísque 12 anos*
- ❖ *Variedade de cervejas nacionais*
- ❖ *Caipirinhas e caipiroskas*
- ❖ *Sucos de fruta naturais (2 variedades)*
- ❖ *Refrigerantes, Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Aperitivos secos e azeitonas variadas*

Valor - R\$ 100,00 por pessoa

PREMIUM

- ❖ *Vinhos branco e tinto*
- ❖ *Whiskies 8 anos*
- ❖ *Variedade de cervejas nacionais*
- ❖ *Caipirinhas e caipiroskas*
- ❖ *Sucos de fruta naturais (2 variedades)*
- ❖ *Refrigerantes, Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Aperitivos secos e azeitonas variadas*

Valor - R\$ 80,00 por pessoas

COQUETEL - BEBIDAS

Mínimo de 20 pessoas

Serviço de 30 minutos. Acrescer 50% cada 30 minutos adicionais.

STANDARD

- ❖ *Vinhos branco e tinto*
- ❖ *Variedade de cervejas nacionais*
- ❖ *Suco de laranja natural*
- ❖ *Refrigerantes, Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Aperitivos secos e azeitonas variadas*

Valor - R\$ 40,00 por pessoa

< **VOLTAR**



BUFFET STANDARD (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 30 pessoas / Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

BUFFET STANDARD

SALADAS SIMPLES

- ❖ *Tomate em gomos, seleção de alfaces mistas, cebola em rodela, lascas de cenoura*

VINAGRETES, MOLHOS, CONDIMENTOS

- ❖ *Mil ilhas, vinagrete de frutas vermelhas, vinagrete de limão, azeitonas sortidas, azeite oliva extra virgem, molho italiano, molho maionese, molho mostarda*

SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Salada de batata com frango desfiado*
- ❖ *Mesclun de verdes seleccionados*

SORTIDO DE SANDUICHES FINGER

- ❖ *Rosbife com mostarda de Dijon, Emmenthal e manteiga*
- ❖ *Legumes grelhados, Pasta de atum com tomilho*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*
- ❖ *Manteigas com e sem sal,*
- ❖ *Margarina*

QUENTE

- ❖ *Arroz à grega*
- ❖ *Supremo de frango ao molho bechamel*
- ❖ *Batatas gratin, Contra filé ao molho madeira*

SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de maracujá*
- ❖ *Rocambole de chocolate*
- ❖ *Cheese cake tradicional com calda de morango*
- ❖ *Doce de abóbora com coco*

- *Fruta da estação laminada*
- *Café ou Chá e Petit Fours*

Valor - R\$ 75,00 por pessoa

◀ **VOLTAR**



BUFFET CAMPO GRANDE (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 30 pessoas / Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

BUFFET DO CAMPO GRANDE

SALADAS SIMPLES

❖ *Tomate em gomos, seleção de alfaces mistas, cebola em rodela, lascas de cenoura*

➤ ***VINAGRETES, MOLHOS e CONDIMENTOS***

❖ *Mil ilhas, vinagrete de frutas vermelhas, vinagrete de limão, azeitonas sortidas, azeite oliva extra virgem, molho italiano, molho maionese, molho mostarda*

SELEÇÃO FRIA

❖ *Salpicão de frango com batatas palha*

❖ *Mesclun de verdes selecionados*

❖ *Salada de beterraba com gergelim perfumado com gengibre*

❖ *Salada de mandioquinha com queijo coalho*

CESTO DA PADARIA

❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*

❖ *Manteigas com e sem sal*

QUENTE

❖ *Arroz branco, Legumes salteados*

❖ *Gnocci de batatas com molho 4 queijos*

❖ *Tirinhas de frango à oriental*

❖ *Batatas sauté*

❖ *Escalopes de novilho com molho de funghi secchi*

SOBREMESAS

❖ *Mousse de manga*

❖ *Banoffee com chocolate*

❖ *Cheese cake com calda de maracujá*

❖ *Quindão*

❖ *Salada de frutas*

❖ *Café ou Chá e Petit Fours*

Valor - R\$ 79,00 por pessoa

◀ ***VOLTAR***



BUFFET DA VITÓRIA (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 30 pessoas / Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

BUFFET DA VITÓRIA

SALADAS SIMPLES

- ❖ *Tomate em gomos, seleção de alfaces mistas, cebola em rodela, lascas de cenoura*

VINAGRETES, MOLHOS, CONDIMENTOS

- ❖ *Mil ilhas, vinagrete de frutas vermelhas, vinagrete de limão, azeitonas sortidas, azeite oliva extra virgem, molho italiano, molho maionese, molho mostarda*

SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Salada grega*
- ❖ *Waldorf*
- ❖ *Salada de kani-kama com abacaxi ao perfume de cardamomo*
- ❖ *Salada de mini penne com legumes grelhados*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*
- ❖ *Manteigas com e sem sal*

QUENTE

- ❖ *Arroz branco, Legumes torneados*
- ❖ *Tortelone ao molho de manteiga de sálvia*
- ❖ *Empanadinhos de frango em panko com molho de queijo boursin*
- ❖ *Batatas ao sal*
- ❖ *Roast beef com molho de pimenta*

SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de manga*
- ❖ *Mousse de chocolate*
- ❖ *Cheese cake com calda de goiaba*
- ❖ *Arroz doce com canela*
- ❖ *Sagu de coco*
- ❖ *Salada de frutas*
- ❖ *Café ou Chá e Petit Fours*

Valor - R\$ 75,00 por pessoa

< **VOLTAR**



BUFFET CLÁSSICOS HOTEL DA BAHIA (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 30 pessoas / Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

CLÁSSICO HOTEL DA BAHIA

SALADAS SIMPLES

- ❖ *Tomate em gomos, seleção de alfaces mistas, palmitos, cebola em rodela, lascas de cenoura, pepino, milho, couve branca, pimentões tricolor, bacon.*

VINAGRETES, MOLHOS, CONDIMENTOS

- ❖ *Mil ilhas, vinagrete de caesar, vinagrete de limão, azeitonas sortidas, azeite oliva extra virgem, vinagre balsâmico, molho tártaro, molho maionese, molho iogurte*

SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Salada de alface americana com croutons*
- ❖ *Salada de rúcula com manga e lascas de parmesão*
- ❖ *Salada de arroz amarelo com kani kama*
- ❖ *Tabouleh libanês, Salada de penne com melão e presunto de parma*
- ❖ *Palitos de queijo prima dona, queijo granna padano em lascas*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*
- ❖ *Manteigas com e sem sal,*
- ❖ *Margarina*

QUENTE

- ❖ *Tortelone de mozzarella em manteiga de salvia*
- ❖ *Penne ao molho de tomate fresco*
- ❖ *Salmão ao velouté de açafraão e lula*
- ❖ *Escondidinho de carne seca com mandioca*
- ❖ *Contrafilet com molho de pimenta verde*
- ❖ *Batata ao murro com perfume de alecrim e sal grosso,*
- ❖ *Arroz branco*

SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de dois chocolates, Sagu de coco,*
- ❖ *Tiramisú, Torta de maçã com nozes*
- ❖ *Cocada preta mole, Fruta da estação laminada*
- ❖ *Café ou Chá e Petit Fours*

Valor - R\$ 95,00 por pessoa



MONTE O SEU PRÓPRIO BUFFET NO SHERATON BAHIA (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 30 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

Essa opção consiste em fazer com que o cliente participe efetivamente da montagem do seu próprio cardápio.

MONTE SEU BUFFET – VALOR: R\$ 70,00 por pessoa

SALADAS SIMPLES – Incluídas todas

- ❖ *Tomate em gomos*
- ❖ *Cebola em julienne*
- ❖ *Spaghetti de cenoura*
- ❖ *Mesclum de folhas*
- ❖ *Carpaccio de Beterraba*
- ❖ *Salada Radiccio*
- ❖ *Salada de agrião*
- ❖ *Salada de rúcula*
- ❖ *Bouquet de brócolis*

SELEÇÃO DE PÃES (seleção à escolha livre de 02 opções):

- ❖ *Mini pão francês com gergelim*
- ❖ *Focaccia*
- ❖ *Brioche*
- ❖ *Grissini*
- ❖ *Rosetta*
- ❖ *Croissant*
- ❖ *Pão delícia*
- ❖ *Pão de queijo*

SALADAS COMPOSTAS (seleção à escolha livre de 03 opções):

- ❖ *Waldorf de maçãs com frutos secos*
- ❖ *Niçoise de batatas com atum, vagem e ovo cozido*
- ❖ *Caprese de tomate com mozzarella de búfala*
- ❖ *Salada grega de pimentões, pepino e queijo feta*
- ❖ *Tropical com ananás grelhado sumo de maracujá, kani kama e hortelã*
- ❖ *Salada caesar com molho de anchovas, parmesão e croutons de pão*



- ❖ *Salada cléopatra com molho de anchovas lascas de parmesão, peito de frango e croutons de pão*
- ❖ *Roastbeef com crosta de pimenta e molho dijonaise*
- ❖ *Calada de camarão com manga ao perfume de gengibre*
- ❖ *Salada oriental de novilho com legumes e molho de soja*
- ❖ *Salada coleslaw com couve branca cenoura, uvas passas e maionese*
- ❖ *Salpicão de frango com batata palha, cenoura e uvas passas com molho cocktail*
- ❖ *Salada clássica de maionese de batatas*
- ❖ *Tabule de trigo bulgur com tomate, cebola, pepino hortelã*
- ❖ *Salada de frango com molho de iogurte curry e queijo mozzarella com frutos secos*
- ❖ *Ovos recheados com patê de espinafre*
- ❖ *Salada de macarrão com vegetais frescos*
- ❖ *Salada de feijão branco com lulas marinadas*

MOLHOS E CONSERVAS (seleção à escolha livre de 03 opções de conserva entre as variedades abaixo):

Conservas:

- ❖ *Sunomono de pepino*
- ❖ *Cornichons*
- ❖ *Champignon*
- ❖ *Tomates secos*
- ❖ *Alcaparras*
- ❖ *Azeitonas pretas marinadas*
- ❖ *Azeitonas verdes marinadas*
- ❖ *Palmito*
- ❖ *Ovos de codorna*
- ❖ *Cebola em conservas*

Molhos (seleção à escolha livre de 03 opções de molhos entre as variedades abaixo):

- ❖ *Caesar*
- ❖ *Mil ilhas*
- ❖ *Curry*
- ❖ *Iogurte*
- ❖ *Vinagrete*
- ❖ *Mostarda e mel*
- ❖ *Vinagrete de ervas*
- ❖ *Tapenade de azeitonas*
- ❖ *Pesto*
- ❖ *Maionese*
- ❖ *Chimichurii*



GUARNIÇÕES (seleção à escolha livre de 02 opções entre as variedades abaixo):

- ❖ *Arroz branco*
- ❖ *Arroz de açafrão e brócolis*
- ❖ *Arroz piemontês*
- ❖ *Baked potato recheada de molho de queijos*
- ❖ *Batata gratin*
- ❖ *Batata calabresa com alecrim*
- ❖ *Purê de abóbora*
- ❖ *Purê mandioquinha*
- ❖ *Purê de batata com maçã*
- ❖ *Ratatouille de legumes*
- ❖ *Legumes na manteiga*
- ❖ *Suflê de legumes*

MASSAS (seleção à escolha livre de 1 opção entre as variedades abaixo):

- ❖ *Massa penne ao pomodoro*
- ❖ *Spaghetti Carbonara*
- ❖ *Farfale a la putanesca*

PROTEÍNAS (seleção à escolha 2 opções entre as variedades abaixo):

AVES:

- ❖ *Cordon bleu de frango com molho de mostarda*
- ❖ *Sobrecoxas braseadas aos 4 queijos*
- ❖ *Galeto assado com manteiga de alecrim*

CARNES:

- ❖ *Roastbeef de novilho com molho de aguardente*
- ❖ *Goulash de carne com molho do chef*
- ❖ *Schitzel de novilho empanado em pão de ervas e acompanhado de nosso molho boursin*

SOBREMESAS - Incluídas

- ❖ *Mousse de maracujá*
- ❖ *Rocambole de chocolate*
- ❖ *Bolo de chocolate*
- ❖ *Torta de limão*
- ❖ *Sagu de coco*
- ❖ *Panna cota de baunilha*
- ❖ *Fruta da estação laminada*

< **VOLTAR**



À LA CARTE (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 01 hora e 30 minutos. Acrescer 50% cada hora adicional.

VEGETARIANO

- ❖ *Inspiração do Chef*
- ❖ *Clássica quiche de cogumelos guarnecida com salada de folhas da horta*
- ❖ *Agnolote de mozzarella de buffala, creme de limão siciliano*
- ❖ *Mil folhas de baunilha com calda de frutas vermelhas*
- ❖ *Café ou chá e Petit fours*

Valor - R\$ 58,00 por pessoa

CLÁSSICO

- ❖ *Couvert do Chef*
- ❖ *Terrina de legumes grelhados, queijo de cabra*
- ❖ *Filet mignon servido com batata gratinada e molho de raiz forte*
- ❖ *Tradicional creme de gengibre*
- ❖ *Café ou chá e Petit fours*

Valor - R\$ 78,00 por pessoa

MISTURA DE SABORES

- ❖ *Couvert na Mesa*
- ❖ *Original salada caprese perfumada com azeite de manjeriço*
- ❖ *Goujon de salmão fresco, puré de mandioquinha ao molho de açafrão das Índias*
- ❖ *Gateau opera com sabores de chocolate, café e sagu de coco*
- ❖ *Café ou chá e Petit fours*

Valor - R\$ 85,00 por pessoa

PRAZERES NA MESA

- ❖ *Seleção do Chef*
- ❖ *Salada de lagosta e camarão ao vinagrete de limão e mandioca crocante*
- ❖ *Lombinho de novilho, julienne de legumes feito em casa, molho Malbec*
- ❖ *Mousse de chocolate com creme branco*
- ❖ *Café ou chá e Petit fours*

Valor - R\$ 100,00 por pessoa



À LA CARTE (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 01 hora e 30 minutos. Acrescer 50% cada hora adicional.

SOUL LATINO

- ❖ *Clássico do Chef*
- ❖ *Terrine de charcutaria ibérica*
- ❖ *Filet de linguado escalado, purê de inhame e creme grand Cuvée*
- ❖ *Torta de maçã marinada em cachaça envelhecida com sorbet de limão*
- ❖ *Café ou chá e Petit fours*

Valor - R\$ 125,00 por pessoa

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

- ❖ *Um toque gourmet do Chef*
- ❖ *Cubos de atum sauté, estilo sashimi, trio de funcho, tomate confit perfumado com molho de laranja caramelizado*
- ❖ *Peito de pato assado, foie gras, purê de batata e cerefólio, molho de laranja e syrah*
- ❖ *Pavlova com frutas exóticas e perfumada com cardamomo*
- ❖ *Café ou chá e Petit fours*

Valor - R\$ 150,00 por pessoa

< **VOLTAR**



EMPATADO (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 30 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

TERRA E MAR

- ❖ *Amuse bouche do Chef, sortido de mini pães variados, manteiga cremosa*
- ❖ *Pilares de palmitos servido com camarões marinados em açafrão, mesclum de folhas verdes e tomate provençal e cebolinha marinada*
- ❖ *Filé salmão com gergelim , pure de mandioquinha e molho de maracuja*
- ❖ *Mil folhas de baunilha, calda de frutas vermelhas, physalis frescos*
- ❖ *Café ou chá, Mignardises*

Valor - R\$ 85,00 por pessoa

VIVE LA FRANCE

- ❖ *Amuse bouche do Chef, sortido de mini pães variados, manteiga cremosa*
- ❖ *Terrine de queijo fetta servido com pêras em açafrão e coulis de damascos secos*
- ❖ *Medalhão de filet com creme de cogumelos mistos, guarnecido de trilogia de purés*
- ❖ *Parfait de frutas nobres, Café ou chá, Mignardises*

Valor - R\$ 100,00 por pessoa

TIPICO DA BAHIA

- ❖ *Amuse bouche regional fusão do Chef, sortido de mini pães variados, manteiga cremosa*
- ❖ *Torta de queijo com abóbora e camarão, mesclun de tomates verdes e feijão fradinho*
- ❖ *Filet de carne do sol com recheio de queijo coalho, mil folhas de batatas*
- ❖ *Três cocadas (branca, maracujá e frutas do bosque)*
- ❖ *Café ou chá, Mignardises*

Valor - R\$ 90,00 por pessoa

PERFUMES DO ORIENTE

- ❖ *Amuse bouche do Chef, sortido de mini pães variados, manteiga cremosa*
- ❖ *Salada de verdes e damascos, lombinho de atum fresco selado com teriyake*
- ❖ *Confit de pato com molho de gengibre e legumes crocantes*
- ❖ *Salada de frutas exóticas, calda de gengibre e creme de wasabi*
- ❖ *Café ou chá, Mignardises.*

Valor - R\$ 140,00 por pessoa



< **VOLTAR**

PACOTE DE BEBIDAS (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 01 hora. Acrescer 50% cada hora adicional.

BARES ABERTOS

BAR DELUXE

- ❖ *Martini tinto, Martini Bianco*
- ❖ *Campari, Vodka Smirnoff*
- ❖ *Gin Bombay, Rum Bacardi*
- ❖ *Scotch whisky novo, Famous Grouse*
- ❖ *Scotch whisky velho (Johnnie Walker Black Label, Glenfiddich Pure Malte, Jack Daniels)*
- ❖ *Seleção de licores premium*
- ❖ *Champagne da casa*
- ❖ *Vinhos branco e tinto nossa seleção*
- ❖ *Caipirinhas e caipiroskas*
- ❖ *Seleção de cervejas nacionais*
- ❖ *Refrigerantes e sucos de frutas naturais*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Frutos secos e azeitonas*

Valor - R\$ 180,00 por pessoa

BAR CLÁSSICO

- ❖ *Martini Tinto, Martini Bianco*
- ❖ *Campari, Vodka Smirnoff*
- ❖ *Gin Gordon's, Rum Bacardi*
- ❖ *Scotch whisky novo, Famous Grouse*
- ❖ *Creme de whisky Baileys*
- ❖ *Espumante*
- ❖ *Caipirinhas e caipiroskas*
- ❖ *Cerveja nacional*
- ❖ *Refrigerantes e sucos de fruta*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Frutos secos e azeitonas*

Valor - R\$ 110,00 por pessoa



PACOTE DE BEBIDAS (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 01 hora. Acrescer 50% cada hora adicional.

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

SEM ALCOOL

- ❖ *Refrigerantes*
- ❖ *Sucos de frutas*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Valor - R\$ 20,00 por pessoa*

CLASSICO

- ❖ *Vinhos branco e tinto nossa seleção*
- ❖ *Cervejas nacionais*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Refrigerantes*
- ❖ *Champagne da casa (para o brinde)*
- ❖ *Valor - R\$ 80,00 por pessoa*

SUPERIOR

- ❖ *Espumante da casa*
- ❖ *Vinhos branco e tinto nossa seleção*
- ❖ *Seleção de cervejas*
- ❖ *Refrigerantes*
- ❖ *Sucos de frutas*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*

Valor - R\$ 90,00 por pessoa

TRADICIONAL

- ❖ *Vinhos branco e tinto nossa seleção*
- ❖ *Caipirinhas e caipiroskas*
- ❖ *Seleção de cervejas*
- ❖ *Refrigerantes*
- ❖ *Sucos de frutas*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*



Valor - R\$ 60,00 por pessoa

PACOTE DE BEBIDAS (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 01 hora. Acrescer 50% cada hora adicional.

CLÁSSICO

- ❖ *Caipirinhas e caipiroskas*
- ❖ *Seleção de cervejas*
- ❖ *Refrigerantes*
- ❖ *Sucos de frutas*
- ❖ *Águas minerais com e sem gás*
- ❖ *Valor - R\$ 40,00 por pessoa*

PACOTE PÓS-REFEIÇÃO

- ❖ *Scotch whisky velho, Johnnie Walker Black Label*
- ❖ *Creme de whisky Bailey's*
- ❖ *Vinho do Porto 10A*
- ❖ *Cognac Remy Martin VSOP*

Valor - R\$ 67,00 por pessoa

BEBIDAS AO CONSUMO (ALMOÇO OU JANTAR)

Mínimo de 10 pessoas

ECONÔMICO NÃO ALCOÓLICO

- ❖ *01 Água com e sem gás*
- ❖ *OU*
- ❖ *01 Suco*
- ❖ *OU*
- ❖ *01 Refrigerantes 350ml*

Valor - R\$ 8,00 uma bebida por pessoa

Acima de 30 pax R\$ 7,00 uma bebida por pessoa



ECONÔMICO ALCOÓLICO

❖ *Água com e sem gás*

OU

❖ *Suco*

OU

❖ *Refrigerantes 350ml*

OU

❖ *Cerveja 350ml lata*



Valor - R\$ 10,00 uma bebida por pessoa

Acima de 30 pax R\$ 8,00 uma bebida por pessoa

[*< VOLTAR*](#)



PACOTES DE REUNIÃO

Os nossos pacotes de reunião para conferências e reuniões foram criados pensando numa base mínima de 10 participantes e um máximo de 20 participantes.

PACOTE DE REUNIÃO PREMIUM – DIA COMPLETO

- ❖ *Sala e arrumação da sala de acordo com o acordado com o cliente*
- ❖ *Bloco de anotações, caneta, água mineral com e sem gás*
- ❖ *Projetor, Tela de projeção e flip chart com bloco e canetas*
- ❖ *Almoço de trabalho buffet incluindo bebidas (água e 1 refrigerante ou 1 suco de frutas por pessoa), café ou chá*
- ❖ *Welcome coffee à chegada*
- ❖ *2 coffee breaks (manhã / tarde) – escolha de 1 standard e 1 temático*
- ❖ *Refrescar da sala durante a pausa para os coffee breaks e almoço*

Valor - R\$ 250,00 por pessoa / dia

PACOTE DE REUNIÃO STANDARD – DIA COMPLETO

- ❖ *Sala e arrumação da sala de acordo com o acordado com o cliente*
- ❖ *Bloco de anotações, caneta, água mineral sem gás – por pessoa*
- ❖ *Projetor, Tela de projeção e flip chart com bloco e canetas*
- ❖ *Almoço de trabalho buffet incluindo água, café ou chá*
- ❖ *2 coffee breaks (manhã/tarde) – escolha de 1 standard e 1 premium*
- ❖ *Refrescar da sala durante a pausa para o almoço*

Valor - R\$ 180,00 por pessoa / dia

PACOTE DE REUNIÃO LIGHT – ½ DIA

- ❖ *Sala e arrumação da sala de acordo com o acordado com o cliente*
- ❖ *Blocos de anotações, canetas, água mineral sem gás – por pessoa*
- ❖ *Data show, por de projeção*
- ❖ *1 coffee break – standard*

Valor - R\$ 120,00 por pessoa/dia

< **VOLTAR**



FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

FESTA BAIANA

Drink de Boas Vindas - Caipirinha

SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Salada de folhas com chips de mandioca*
- ❖ *Salada de caranguejo*
- ❖ *Salada de feijão fradinho, carne seca desfiada e vinagrete de tomates verdes*
- ❖ *Salada de gambas com tempero baiano*
- ❖ *Salada de queijo coalho com erva*
- ❖ *Salada de bacalhau com batata e pimentão*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*
- ❖ *Torradas de pão com manteiga d´alho*
- ❖ *Pão de queijo*
- ❖ *Manteigas com e sem sal*
- ❖ *Margarina*

ILHA DE ACARAJÉS E SUAS GUARNIÇÕES

- ❖ *Bolo de acarajé*
- ❖ *Camarão seco*
- ❖ *Salada de tomate verde, cebola e coentro*
- ❖ *Vatapá*
- ❖ *Caruru*
- ❖ *Pimenta para Acarajé*

QUENTE

- ❖ *Ravioli de caranguejo com cremoso de manteiga de garrafa*
- ❖ *Moqueca de peixe e camarão*
- ❖ *Peixe grelhado ao molho de yemanjá*
- ❖ *Carne de charque de cebolada*
- ❖ *Refogado bahiano*
- ❖ *Bolinho de aipim*



SOBREMESA

- ❖ *Cocada mole*
- ❖ *Cocada de maracujá*
- ❖ *Manjar dos deuses*
- ❖ *Pudim de leite*
- ❖ *Creme de cupuaçu*
- ❖ *Sagu de coco*
- ❖ *Lele*
- ❖ *Frutas tropicais laminadas e inteiras*

CAFÉ OU CHÁ

- ❖ *BOLINHOS SECOS AMANTEIGADOS*

Valor - R\$ 130,00 por pessoa

FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

LE TOUR DE LA FRANCE

- ❖ *KIT APERITIVO*
- ❖ *SELEÇÃO FRIA*
- ❖ *Seleção de saladas simples*
- ❖ *Salada endivias au roquefort, Salada Niçoise*
- ❖ *Salada de queijo brie morno com geléia picante e frutas do bosque*
- ❖ *Salada de espargos frescos, brancos e verdes*
- ❖ *Salada d'ovos de codorna*
- ❖ *Tomate cherry com queijo fresco*
- ❖ *Salada de batata com champignons e azeitonas pretas descaroçadas*
- ❖ *Sortido de terrinas e patés*
- ❖ *Foie gras, Quiche lorraine*
- ❖ *Sortido de queijos e chouriços franceses*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*
- ❖ *Manteigas com e sem sal, Margarina*

QUENTE

Consumè

Esparguete salteado em azeite de trufas

Supremos de dourada numa redução de krug com perfume de caviar oscietra



- ❖ *Moules salteadas em chardonnay*
- ❖ *Confit de pato no seu molho com ervas de provence*
- ❖ *Filet de vipor branca au sancerre*
- ❖ *Batata dauphinoise, Ratatouille de legumes*

SOBREMESA

- ❖ *Sortido misto de crèmes brûlées*
- ❖ *Crème caramel*
- ❖ *Éclairs de chocolate e café*
- ❖ *Torta Saint Honoré, Bolo de chocolate*
- ❖ *Mousse de chocolate branco e preto*
- ❖ *Mil folhas de pistache*
- ❖ *Macarrons sortidos*
- ❖ *Taça Saint Jacques*
- ❖ *Café ou Chá e Petit Fours*
- ❖ *Valor - R\$ 195,00 por pessoa*

FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

ITALIANO VERO

MARTINI BIANCO OU ROSSO COMO WELCOME DRINK

SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Antipastis criativos, Vitelo Tonnato*
- ❖ *Salada Caprese, Salada Caesar*
- ❖ *Legumes grelhados com azeite de Modena*
- ❖ *Salada de rucula com tomate seco*
- ❖ *Frios tradicionais d'itália*
- ❖ *Tábua de queijos italianos*
- ❖ *Presunto de parma com melão*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Cesto de grissinis sortidos*
- ❖ *Focaccias seleccionadas*
- ❖ *Brusquetas variadas*
- ❖ *Cesto de pães sortidos*



- ❖ *Manteigas com e sem sal, Margarina*

QUENTE

- ❖ *Sopa minestrone*
- ❖ *Rondelle de ricotta e escarola au gratin*
- ❖ *Sorentini de mozzarella de bufala como pomodoro*
- ❖ *Gnocchi de batata com bolonhesa e pecorino*
- ❖ *Lasagna verti, Polenta mole con funghi*
- ❖ *Saltimbocca alla romana*

ESTAÇÃO DE MASSAS E RISOTTOS COM ESCOLHA DE GUARNIÇÕES E MOLHOS

SOBREMESAS

- ❖ *Torta de zucca, Tiramissu*
- ❖ *Panacotta com calda de frutas vermelhas*
- ❖ *Tartufo perfumado com grappa*
- ❖ *Cassata de frutos tropicais*
- ❖ *Sortido de sorbets caseiros, Creme caramelo*
- ❖ *Frutas laminadas em dip de chocolate*
- ❖ *Café ou Chá, Lemoncello*

Valor - R\$ 190,00 por pessoa

FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

1001 NOITES NO MEDIO ORIENTE

CHÁ DE JASMIM GELADO À CHEGADA

SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Seleção de crudités variados, Saladas simples*
- ❖ *Mezzeh tradicional do médio oriente*
- ❖ *Salada fatouche, Coalhada seca com especiarias*
- ❖ *Ceviche crú com suas guarnições*
- ❖ *Queijo de cabra com ervas*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*



CESTO DA PADARIA

- ❖ *Cesto de pães sortidos influência árabe*
- ❖ *Pão pitta*

QUENTE

- ❖ *Sopa de rabo de boi*
- ❖ *Samossas*
- ❖ *Tagine marroquina*
- ❖ *Couscous com legumes, passas e pinhões*
- ❖ *Kebab de frango e borrego*
- ❖ *Paleta de cordeiro assado com molho de especiarias*
- ❖ *Medalhões de peixe sauté de influência Turca*
- ❖ *Charutinho de uva tradicional*
- ❖ *Abobrinha recheada com tomate*
- ❖ *Cesto de pães sortidos influência árabe*
- ❖ *Filet de pintada com molho de tahini e gergelim*

SOBREMESA

- ❖ *Baklava*
- ❖ *Lady finger*
- ❖ *Folhado de pistáchio*
- ❖ *Mousses de frutas*
- ❖ *Seleção de doces tradicionais de influência árabe*
- ❖ *Frutas laminadas em montra*
- ❖ *Café Turco ou Chá Menta, Bolinhos de Canela*

Valor - R\$ 230,00 por pessoa

FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

BUFFET DO PESCADOR

WELCOME DRINK – CAIPINHAS DE FRUTAS DA ESTAÇÃO SELEÇÃO FRIA

- ❖ *Saladas simples*
- ❖ *Saladinha de siri com vinagrete*
- ❖ *Salada de lagosta com azeite d'ervas*
- ❖ *Salada de lulas com batata nova e picante*



- ❖ *Saladinha de polvo com molho verde*
- ❖ *Saladinha de feijão fradinho com atum em conserva*
- ❖ *Sardinhas de tomatada*
- ❖ *Peixes fumados e marinados com suas guarnições*
- ❖ *Montra de mariscos sortidos cozidos*
- ❖ *(gambas, lagosta, lagostim, ostras, mexilhão, caranguejo)*
- ❖ *Pasteis de bacalhau frio*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*

CESTO DA PADARIA

Seleção de pães caseiros sortidos
Manteigas com e sem sal, Margarina

QUENTE

- ❖ *Bisque de marisco*
- ❖ *Tagliatelle salteado em azeite com camarão*
- ❖ *Risotto de frutos do mar com limão a la siciliana*
- ❖ *Paella de frutos do mar, Caril de peixes brancos*
- ❖ *Lombinhos de dourada no forno com molho de champagne*
- ❖ *Casquinha de siri gratinada*
- ❖ *Lagosta grelhada, Filet de pintada salteado*
- ❖ *Batatas coradas rusticas, Puré de batata bebé*
- ❖ *Arroz com ervas, Legumes orientais salteados*

SOBREMESA

- ❖ *Mousse de chocolate branco com crocante de castanha*
- ❖ *Creme de cupuaçu com chocolate, Pavês variados*
- ❖ *tarte bordeloue, Crumble de maçã, pudim de leite condensado*
- ❖ *Tranche de pera, torta de amendoas com damascos*
- ❖ *Doce de abóbora em cubos*
- ❖ *Café ou Chá, Folhadinhos de Doce de Feijão*

Valor - R\$ 260,00 por pessoa



FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

FEIJOADA À BRASILEIRA

BUFFET DE CACHAÇAS

**1 OPÇÃO DE BÁLSAMO, 2 OPÇÕES DE CARVALHO E 1 OPÇÃO DE UMBURANA.
E UMA OPÇÃO DE CACHAÇA JOVEM**

TRADICIONAL

- ❖ *Mini acarajé, Pastel de caranguejo, Pastel de carne*
- ❖ *Torresmos, Pão de queijo*
- ❖ *Caldinho de feijão com cachaça e suco de laranja*

BUFFET DE SALADAS

- ❖ *Variedade de alfaces, salada de rucula*
- ❖ *Salada de agrião, salada de couve com bacon*
- ❖ *Salada de feijão fradinho, salada de beterraba*
- ❖ *Salada de cenoura, salada de pepino*
- ❖ *Salada de xuxu com atum*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*

FEIJOADA

- ❖ *Feijão preto*
- ❖ *Carne seca, costelinha de porco salgada*
- ❖ *Costelinha defumada, paio*
- ❖ *Calabresa, pé, Rabo, orelha*
- ❖ *Carne fresca*

GUARNIÇÕES

- ❖ *Arroz, farofa, couve refogada, mandioca frita, banana milanesa, abóbora caramelizada, GRELHADOS*
- ❖ *Lombo de porco, linguiça toscana, contrafilet*
- ❖ *Filet de frango*

SOBREMESA

- ❖ *Sortido de doces tradicionais brasileiros, doce de abóbora com coco*
- ❖ *Doce de mamão, compota de cupuaçu, cocada queimada, cocada mole*
- ❖ *Quindim, pudim de leite, manjar de coco, brigadeiros de chocolate*



- ❖ *Figo em xarope, pêssego em calda, ambrósia, baba de moça, frutas tropicais laminadas*
- ❖ *Café ou Chá e Bolinhos de Goiaba*

Valor - R\$ 180,00 por pessoa

FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

ARRAIAL PORTUGUÊS

SANGRIA DE VINHO TINTO NO COCKTAIL

DA HORTA

- ❖ *Tomate, seleção de alfaces, cebola, cenoura, pepino, milho, couve branca, pimentões.*

TRADICIONAL PORTUGUÊS

- ❖ *Polvo com pimentões assados e molho salsão, fradinhos com atum, meia desfeita de bacalhau*
- ❖ *Salada de grão com orelha, ovos verdes, salada de frutos do mar.*

MOLHOS E CONDIMENTOS

- ❖ *Azeite virgem, Vinagre de vinho branco, mil ilhas, balsâmico simples, vinagrete com coentros, pickles.*
- ❖ *Azeitonas variadas*

PEIXE MONTADO

- ❖ *Peixe fresco do dia montado à Bela Vista*

OS QUEIJOS E O FUMEIRO

- ❖ *Serra amanteigado e serra curado, azeitão, rabaçal e niza.*
- ❖ *Presunto de barrancos montado, salpicão das beiras.*
- ❖ *Morceia de sangue frita farinheira na sertã*

CESTO DA PADARIA

- ❖ *Seleção de pães caseiros sortidos*
- ❖ *Manteigas com e sem sal, margarina*



O AÇOUGUE E AS FRITURAS

- ❖ *Leitão assado à moda da bairrada frio*
- ❖ *Empadinhas de galinha, mini croquetes de carne, mini pasteis de bacalhau, mini rissóis de marisco, bola de carne Bola de sardinha*

QUENTE

- ❖ *Caldo verde*
- ❖ *Bacalhau grelhado com alhada do lagar*
- ❖ *Arroz de pato á antiga*
- ❖ *Vipor assada no forno*
- ❖ *Carne de porco à alentejana*
- ❖ *Arroz de forno, batata a murro, grelos salteados*

DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

- ❖ *Frutas laminadas, fonte de chocolate com espetadinhas de frutas, arroz doce, pudim d' ovos*
- ❖ *Bolo de bolacha com creme de café, mousse de chocolate com ginja, toucinho do céu*
- ❖ *Torta de viana, Bolo vicentino de chocolate, pão-de-Ló de alfeizeirão*

- ❖ **CAFÉ OU CHÁ, AGUARDENTE BAGACEIRA BRANCA COM SABORES**
- ❖ **MINI PASTEIS DE NATA**

Valor - R\$ 210,00 por pessoa

FESTAS TEMÁTICAS

Mínimo de 10 pessoas

Serviço de 02 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

TEX-MEX BBQ

SELEÇÃO DE FRIOS E SALADAS

- ❖ *Salada de alface e bife com sour cream*
- ❖ *Tomate iceberg, Salada de feijão branco guarnecida com funcho*
- ❖ *Tacos de frango Rancheiros*
- ❖ *Salada de ovo, salada de massa colorida*
- ❖ *Salada de mariscos sortidos*
- ❖ *Salada de abacate, tabouleh*



- ❖ *Tacos de feijão preto e camarão, salada caesar*
- ❖ *Alface romana, cenoura, beterraba, pepino, tomate*
- ❖ *Molhos e condimentos variados*

SOPA DE PLÁTANO COM CAMARÃO E MOLHO DE FEIJÃO PRETO

CHILLI COM CARNE À MODA DO TEXAS NA GRELHA...

- ❖ *Dourada do Atlântico servida com camarão tigre e bacon fumado*
- ❖ *Medalhão de bacalhau bbq guarnecido com ameijoas e bacon perfumado com molho chowder*
- ❖ *Bife picante guarnecido com pinhões e banana*
- ❖ *Bruschetta de bife marinado*
- ❖ *Entrecosto St. Lewis,*
- ❖ *Lombo de porco picante*
- ❖ *Hamburguer grelhado*
- ❖ *Legumes grelhados*
- ❖ *Todos os pratos são acompanhados de batata assada e maçaroca de milho*
- ❖ *Sour cream, Molho picante, Tex mex, Chilli picante*

SOBREMESAS

- ❖ *Tarte de maçã*
- ❖ *Cheesecake com morangos*
- ❖ *Tarte de lima*
- ❖ *Tarteletes de fruta*
- ❖ *Mousses de fruta*
- ❖ *Pudim caramelo*
- ❖ *Brownie de chocolate*
- ❖ *Seleção de fruta fresca laminada*
- ❖ *CAFÉ OU CHÁ, WHISKY DO TENNESSY*
- ❖ *TRUFAS DE CHOCOLATE*

Valor - R\$ 210,00 por pessoa

◀ ***VOLTAR***



CASAMENTO DE SONHO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

Sabendo da importância e exigência do seu sonho, o Sheraton da BahiaHotel Salvador, tem à disposição de todos os seus clientes um conjunto de profissionais e serviços prontos para tornar a sua festa em um momento único e inesquecível!

Se a nossa oferta aqui proposta não se adaptar ao seu gosto ou grupo de convidados, o nosso departamento de alimentos e bebidas ajustá-los-á de acordo com o seu desejo idealizado. Não deixem de consultar-nos para tratar de todos os pormenores.

Encontraremos o preço e o serviço adaptado ao seu evento!

RESERVA E CONDIÇÕES GERAIS

- RESERVAS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



O Sheraton da Bahia Hotel reserva-se no direito de limitar a realização de festas de casamento somente nos finais de semana, Sextas, Sábados e Domingos, aceitando reservas provisórias, válidas apenas por 15 dias, findos os quais as mesmas ficam automaticamente canceladas. As reservas tornar-se-ão definitivas com o pagamento do sinal.

Crianças:

- 0 aos 5 anos não pagam desde que não seja um evento voltado para este público
- 6 aos 11 anos pagam metade do preço do adulto
- a partir dos 12 anos pagam o mesmo que os adultos

- CONSUMOS E EXCEDENTES

Os consumíveis são para serem consumidos durante o evento não estando autorizados os clientes a recolher os mesmos no final do evento, comidas & bebidas, arranjos de flores e outros, reservando-se ainda o Hotel da Bahia de limitar a entrada de comidas & bebidas exteriores à produção do hotel, e, quando autorizado, sempre com a assinatura do termo de responsabilidade por parte do cliente.

- FOTOGRAFIA, VIDEO E OUTROS SERVIÇOS ADJACENTES

Relativamente aos serviços de fotografia-video e outros a contratação é da responsabilidade do cliente podendo o Hotel da Bahia fornecer os contactos dos seus habituais parceiros comerciais.

CASAMENTO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional.

CASAMENTO COM TRADIÇÃO

COCKTAIL - RECEPÇÃO

FRIO

- ❖ *Mini brochette de tomate cereja com mozzarella de bufala e azeite de manjeriço*
- ❖ *Borboleta de camarão ao pesto*
- ❖ *Tradicional carpaccio*

QUENTE

- ❖ *Vou au vent de cogumelos*
- ❖ *Mini casquinha de siri gratinada*
- ❖ *Polenta mole com rucula e pecorino*



- ❖ *Mini charutinho de cordeiro com molho de menta e iogurte*

REFEIÇÃO BUFFET

ENTRADAS

- ❖ *Salada de folhas com croutons aromatizada com manteiga de sálvia*
- ❖ *Couscous marroquino com camarõezinhos e hortelã*
- ❖ *Carpaccio de tomate caqui com molho pesto*
- ❖ *Seleção de queijos em palitos, grana padano, emmenthal, prima dona*
- ❖ *Presunto cru com cubos de melão*
- ❖ *Vitelo tonato tradicional*
- ❖ *Vinagrete francês*
- ❖ *Molho de maracujá*

CESTA DE PÃES DA NOSSA PADARIA

Manteigas com e sem sal

QUENTE

- ❖ *Sorrentini de queijo emmenthal com creme de espinafres, pêra e amêndoas*
- ❖ *Cazuela de frutos do mar e peixe branco ao molho de açafrão*
- ❖ *Duo de arroz branco e selvagem*
- ❖ *Escondidinho de cordeiro com mandioquinha gratinado*
- ❖ *Mini batata bolinha ao sal grosso e alecrim*
- ❖ *Filet mignon assado ao molho de passas e cognac*

SOBREMESAS

- ❖ *Cheesecake de banana com calda de gianduia*
- ❖ *Mousse de goiaba com queijo branco*
- ❖ *Torta chocolatier*
- ❖ *Mousse de maracujá*
- ❖ *Poncheira com morangos e chantilly*
- ❖ *Sorbet de creme com suas devidas guarnições*
- ❖ **CAFÉ OU CHÁ**
- ❖ **PETIT FOURS FRANCESES E TRUFAS RECHEADAS**

Valor - R\$ 180,00 por pessoa

CASAMENTO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional



CASAMENTO COM GLAMOUR

COCKTAIL - RECEPÇÃO

FRIO

- ❖ *Blinis com salmão defumado e creme azedo*
- ❖ *Finger de rúcula com bresaola e aceto balsâmico*
- ❖ *Tosta de aspargos com ovas de munjol*

QUENTE

- ❖ *Mini pastel de vatapá*
- ❖ *Charutinho de siri servido com molho apimentado*
- ❖ *Creme de cenoura com gengibre*
- ❖ *Bolinho de queijo*

REFEIÇÃO BUFFET

ENTRADAS

- ❖ *Alface americana com nozes e manga*
- ❖ *Salada de endivia com queijo roquefort*
- ❖ *Dadinhos de salmão ao vapor com mousseline de teriaky*
- ❖ *Tradicional tabouleh com uvas passas e nozes*
- ❖ *Legumes grelhados com mel e shoyu*
- ❖ *Salada de camarões e lagosta marinada no suco de laranja*
- ❖ *Tábua de frios, presunto cru, salame, bresaola*
- ❖ *Queijo brie morno com geléia de frutas vermelhas*
- ❖ *Molhos e condimentos sortidos*

CESTA DE PÃES DA NOSSA PADARIA

- ❖ *Manteigas com e sem sal*

QUENTE

- ❖ *Ravioli de burrata com limão siciliano ao creme de espinafre*
- ❖ *Gratinado de caranguejo*
- ❖ *Arroz de coco*
- ❖ *Salmão ao creme de erva doce*
- ❖ *Legumes salteados no azeite de manjeriço*
- ❖ *Filet ao molho de vinho tinto*

SOBREMESAS



- ❖ *Seleção de mini tortas, limão, nozes, gianduia*
- ❖ *Mousse em copinhos, maracujá, chocolate, frutas vermelhas*
- ❖ *Mousse de coco com chocolate*
- ❖ *Crumble de manga com gengibre e seu gelado*
- ❖ *Abacaxi com raspas de limão*
- ❖ *Melancia numa calda de gengibre*

CAFÉ OU CHÁ

MIGNARDISES SORTIDAS

Valor - R\$ 260,00 por pessoa

CASAMENTO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional

CASAMENTO DE LUXO

COCKTAIL - RECEPÇÃO

FRIO

- ❖ *Canapé de surubim defumado com caviar*
- ❖ *Terrina de foie grãs em blini*
- ❖ *Caviar oscietra*
- ❖ *Tartleta de ceviche marinada com lima da percia*

QUENTE

- ❖ *Cumbuquinha de carne de sol gratinada com purê de aipim*
- ❖ *Bolinho de risoto cremoso*
- ❖ *Tapioquinha gratinada com caranquejo*
- ❖ *Tradicional pastel de carne*
- ❖ *Mini pastel de lagosta*

REFEIÇÃO BUFFET

ENTRADAS

- ❖ *Salada de gambas com rucula e parmesão em lascas*
- ❖ *Mesclun de alfaces orgânicas e brotos de ervas*
- ❖ *Carpaccio de novilho com trufas d'albahaca*
- ❖ *Tabouleh de camarão e vieiras*
- ❖ *Salada de soja com 7 grãos e queijo branco*
- ❖ *Queijos variados importados*
- ❖ *Presunto parma com figos*
- ❖ *Saladas simples*



❖ *Molhos e condimentos sortidos*

CESTA DE PÃES DA NOSSA PADARIA

Manteigas com e sem sal

QUENTE

- ❖ *Ravioli de lagosta ao veloute de raiz forte*
- ❖ *Gratinado de confit de pernil de cordeiro com alho porró e purê de mandioquinha*
- ❖ *Salteado de fundo de alcachofra à provençal*
- ❖ *Galinha d'angola com creme de laranja*
- ❖ *Legumes grelhados (palmito, abobrinha, aspargos, tomates e abacaxi)*
- ❖ *Lombinho de novilho rossini*

SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de cupuaçu*
- ❖ *Torta de maçã envelhecida com cachaça de enenho*
- ❖ *Cheese cake tradicional com calda de frutas vermelhas*
- ❖ *Creme capuccino em verrine*
- ❖ *Mousse prestígio*
- ❖ *Cocada de forno*
- ❖ *Abacaxi com raspas de limão*
- ❖ *Poncheira de morangos com chantilly*
- ❖ **CAFÉ OU CHÁ**
- ❖ **MIGNARDISES SORTIDAS**
- ❖ **PASSADO PELOS GARÇONS, DEPOIS DAS 00H**
- ❖ *Mini risoto de cogumelos*
- ❖ *Mini churros com doce de leite*

Valor - R\$ 340,00 por pessoa

CASAMENTO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional

CASAMENTO DE PRATA

COCKTAIL - RECEPÇÃO

FRIO

- ❖ *Blinis de cream cheese como caviar de esturjão*
- ❖ *Verrine de lagosta com perfume de pitanga*



- ❖ *Ceviche marinado em Dom Perignon e pimentas da terra*
- ❖ *Vol au vent de queijo da serra de ovelha com lascas de presunto pata negra*
- ❖ **QUENTE**
- ❖ *Verrine de haddock com caramelo de anis e limão*
- ❖ *Croquete de mandioquinha com julienne de rabanete com nuvem de citrinos*
- ❖ *Wrap vietnamita com camarões e molho agridoce*
- ❖ *Escalopes de foie gras com redução de vinho do porto*

REFEIÇÃO BUFFET

ENTRADAS

- ❖ *Salada de ostras com frutas tropicais*
- ❖ *Mesclun de alfaces orgânicas*
- ❖ *Carpaccio de novilho com trufas d'albahaca*
- ❖ *Quinoa com vieiras e tangerinas*
- ❖ *Salada de arroz negro com faisão e frutos secos*
- ❖ *Queijos variados importados*

CESTA DE PÃES DA NOSSA PADARIA

Manteigas com e sem sal

QUENTE

- ❖ *Sorrentino de lavagante ao veloute de laranja*
- ❖ *Duo de pato confitado com gengibre e anis estrelado*
- ❖ *Risoto de trufas d'albahaca*
- ❖ *Filé de cordeiro em teryaki com ervilhas tortas ao vapor*
- ❖ *Batatas bravas com recheio de myoga japonês*
- ❖ *Lombinho de vipor com brócolis roxo ao vapor*

SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de frutas vermelhas*
- ❖ *Strudell de maçã com cachaça de eninho*
- ❖ *Cheese cake tradicional com calda de doce de leite*
- ❖ *Gateau de goiaba e queijo de cabra*
- ❖ *Mousse de chocolate alpino*
- ❖ *Brigadeiro perolado*
- ❖ *Peras ao vino do porto*
- ❖ *Poncheira de morangos com chantilly*
- ❖ **CAFÉ OU CHÁ**
- ❖ **MIGNARDISES SORTIDAS**



- ❖ *PASSADO PELOS GARÇONS, DEPOIS DAS 00H*
- ❖ *Mini risoto de cogumelos*
- ❖ *Mini churros com doce de leite*

Valor - R\$ 400,00 por pessoa

CASAMENTO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional

CASAMENTO OURO

COCKTAIL - RECEPÇÃO

FRIO

- ❖ *Tártaro de atum servido em cone de miso e gergelim*
- ❖ *Mini cheese burger de brioche com foie gras*
- ❖ *Mini tacos de camarão*
- ❖ *Hamachi fresco marinado em yuzu, servido com pipocas de arroz selvagem*
- ❖ *Salmão defumado servido sobre blini de ervas e limão creme azedo e caviar de beluga*
- ❖ *Legumes em tempurá de wasabi e gergelim*

QUENTE

- ❖ *Camarões grelhados com molho de mostarda de ervas*
- ❖ *Bolinho de mandioquinha com surunim defumado e molho de leite de coco*
- ❖ *Tapioquinha gratinada com caranquejo*
- ❖ *Tradicional pastel de carne*
- ❖ *Mini pastel de lagosta*

REFEIÇÃO BUFFET

ENTRADAS

- ❖ *Salada de gambas com rucula e parmesão em lascas*
- ❖ *Mesclun de alfaces orgânicas e brotos de ervas*
- ❖ *Carpaccio de novilho com trufas d'albahaca*
- ❖ *Tabouleh de camarão e vieiras*
- ❖ *Salada de soja com 7 grãos e queijo branco*
- ❖ *Queijos variados importados*

CESTA DE PÃES DA NOSSA PADARIA



❖ *Manteigas com e sem sal*

QUENTE

- ❖ *Ravioli de lagosta ao veloute de raiz forte*
- ❖ *Gratinado de confit de pernil de cordeiro com alho porró e purê de mandioquinha*
- ❖ *Salteado de fundo de alcachofra à provençal*
- ❖ *Galinha d' angola com creme de laranja*
- ❖ *Legumes grelhados (palmito, abobrinha, aspargos, tomates e abacaxi)*
- ❖ *Lombinho de novilho rossini*

SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de cupuaçu*
- ❖ *Torta de maçã envelhecida com cachaça de enhenho*
- ❖ *Cheese cake tradicional com calda de frutas vermelhas*
- ❖ *Creme capuccino em verrine*
- ❖ *Mousse prestigio*
- ❖ *Cocada de forno*
- ❖ *Abacaxi com raspas de limão*
- ❖ *Poncheira de morangos com chantilly*
- ❖ *CAFÉ OU CHÁ*
- ❖ *MIGNARDISES SORTIDAS*
- ❖ *PASSADO PELOS GARÇONS, DEPOIS DAS 00H*
- ❖ *Mini risoto de cogumelos Mini churros com doce de leite*

Valor - R\$ 440,00 por pessoa



CASAMENTO

Mínimo de 50 pessoas

Serviço de 08 horas. Acrescer 50% cada hora adicional

CASAMENTO PLATINUM

COCKTAIL - RECEPÇÃO

FRIO

- ❖ *Canapé de surubim defumado com caviar*
- ❖ *Terrina de foie grãs em blini*
- ❖ *Caviar oscietra*
- ❖ *Tartleta de ceviche marinada com lima da percia*
- ❖ **QUENTE**
- ❖ *Cumbuquinha de carne de sol gratinada com purê de aipim*
- ❖ *Bolinho de risoto cremoso*
- ❖ *Tapioquinha gratinada com caranquejo*
- ❖ *Tradicional pastel de carne*
- ❖ *Mini pastel de lagosta*

REFEIÇÃO BUFFET

ENTRADAS

- ❖ *Salada de gambas com rucula e parmesão em lascas*
- ❖ *Mesclun de alfaces orgânicas e brotos de ervas*
- ❖ *Carpaccio de novilho com trufas d'albahaca*
- ❖ *Tabouleh de camarão e vieiras*
- ❖ *Salada de soja com 7 grãos e queijo branco*
- ❖ *Queijos variados importados*
- ❖ *Presunto parma com figos*

CESTA DE PÃES DA NOSSA PADARIA

- ❖ *Manteigas com e sem sal*

QUENTE

- ❖ *Ravioli de lagosta ao veloute de raiz forte*
- ❖ *Gratinado de confit de pernil de cordeiro com alho porró e purê de mandioquinha*
- ❖ *Salteado de fundo de alcachofra à provençal*
- ❖ *Galinha d'angola com creme de laranja*
- ❖ *Legumes grelhados (palmito, abobrinha, aspargos, tomates e abacaxi)*
- ❖ *Lombinho de novilho rossini*



SOBREMESAS

- ❖ *Mousse de cupuaçu*
- ❖ *Torta de maçã envelhecida com cachaça de enenho*
- ❖ *Cheese cake tradicional com calda de frutas vermelhas*
- ❖ *Creme capuccino em verrine*
- ❖ *Mousse prestígio*
- ❖ *Cocada de forno*
- ❖ *Abacaxi com raspas de limão*
- ❖ *Poncheira de morangos com chantilly*
- ❖ *CAFÉ OU CHÁ*
- ❖ *MIGNARDISES SORTIDAS*
- ❖ *PASSADO PELOS GARÇONS, DEPOIS DAS 00H*
- ❖ *Mini risoto de cogumelos*
- ❖ *Mini churros com doce de leite*

Valor - R\$ 500,00 por pessoa

< ***VOLTAR***



TERMO DE RESPONSABILIDADE

Agradecemos a sua preferência pelos nossos serviços e gostaríamos de esclarecer os nossos procedimentos para a entrada de alimentos em nosso hotel.

O Hotel Sheraton da Bahia pretende com o programa de Segurança Alimentar, assegurar além da qualidade dos alimentos (apresentação e serviço) os mais elevados níveis de higiene e segurança alimentar, podendo deste modo, garantir a satisfação e segurança dos seus clientes. Assim como, cumprir a legislação aplicável através dos procedimentos de acordo com a RDC 216 de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA.

No âmbito do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar implementado, apenas somos responsáveis pelos produtos alimentares enquanto estes forem produzidos se mantidos dentro dos nossos serviços de alimentação e nutrição, portanto não nos responsabilizamos pelo consumo de qualquer produto que não seja produzido neste hotel.

Especificar abaixo o nome e o período do evento:

Especificar abaixo o alimento que será entregue ao Hotel e data que será utilizado este alimento:

(Assinatura do Cliente)

Agradecemos pela atenção,

(Data e Assinatura da pessoa responsável do hotel)