

Cozinha com alma

A AMAÔ Gastronomia, trás em sua essência o prazer em servir bem, vamos além de um serviço de buffet, queremos celebrar a alta gastronomia brasileira, com suas riquezas, cores e sabores, para que seu evento seja em grande estilo. Aqui você também conta com os tradicionais pratos internacionais, ora reinterpretados, ora feitos à exatidão, para te surpreender a cada instante, a cada olhar, a cada bocada.

A AMAÔ tem com um propósito fundamental, que é o de surpreender você em cada detalhe, seja na gastronomia, no serviço ou na entrega, é para isso que existimos, é para esse momento que vivemos.



Menu Especial

Menu 01- Menu com 8 itens do Coquetel volante (frio + quente), 2 itens das comidinhas, almoço/jantar sendo uma entrada, uma massa, uma carne e um acompanhamento e uma sobremesa.

Ou

Menu com 8 itens do Coquetel volante (frio + quente), 2 itens de comidinha + uma ilha temática e uma sobremesa.

R\$ 159,00 por pessoa (incluído nessa opção os itens com *)

Bebidas inclusas

- › Welcome drinks com águas aromatizadas
- › Água com e sem gás
- › Refrigerantes: Coca-Cola normal e zero, guaraná Antártica normal e zero
- › Cerveja long neck Eisenbahn ou Stella Artois, outras marcas poderão ser cotadas, com provável aumento de preço por pessoa (sem limite de cerveja).

Equipe inclusa

- › 1 Maitre
- › 1 garçom para cada 10 convidados
- › 1 Coordenador a cada 100 convidados
- › Chef de cozinha e equipe completa

Material Incluso

- › Rechauds
- › Travessas
- › Talheres
- › Taças e copos
- › Sousplat ou Jogo Americano
- › Louça branca
- › Guardanapo de tecido



Seu Cardápio

Aqui você tem um cardápio que foi pensado para você, mas não se preocupe caso queira ajustar alguma coisa aqui, talvez tirar ou colocar algum ingrediente que você prefira. Somos bem flexíveis em relação à isso e nosso Chef terá o prazer de trabalhar nosso cardápio para que ele fique a sua cara.

COQUETEL VOLANTE

Canapés frios

- › Carpaccio ao molho de alcaparras e parmesão servido em cestinha crocante de parmesão*
- › Carpaccio de pupunha com lulas, manga e rúcula*
- › Ceviche de salmão, atum ou robalo com manga e chips de banana da terra**
- › Chips de quiabo com aïoli
- › Coração de alcachofra ao azeite de ervas, servida em mini torradinhas*
- › Crostata de chèvre ao pesto e castanha do Pará
- › Involtini de mussarela de búfala, tomate seco e pesto de manjerição no espetinho
- › Mini mousse de roquefort com figo
- › Queijo de cabra tricolori*
- › Rosbife em torradinha com creme de molho inglês
- › Salada caprese, servida no espetinho
- › Steak tartar servido em torradinha ou em mini bowl com chips de batata doce**
- › Tartar de salmão em bolacha de batata doce ou envolto em acelga no vapor**
- › Tatin de tomate confit com rúcula e grana padano
- › Varalzinho (exclusivo acessório da AMAÔ) para as mesas com entradinhas (mini cenouras, banana chips, tomatinho de rama ou presunto cru com figos)

Canapés quentes

- › Arancini (bolinho de risotto)
- › Brochettes de frango com açafrão (espetinho de alecrim)
- › Bruschetta de tomate, alcachofra, cogumelos ou roquefort com figos gratinados
- › Camarão empanado com coco e tartar de banana**
- › Carne de porco ao curry (servido no espeto de capim limão)
- › Cogumelos grelhados no espeto
- › Dadinho de tapioca com mel de engenho ou geléia de pimenta (espeto)
- › Fricassé de frango servido em ramequins com telhado de massa filo
- › Mini kafta com molho de iogurte com hortelã
- › Mini quiche de alho poró
- › Mini quiche de cogumelos
- › Pato desfiado com mousseline de batata baroa à moda thai na casca do ovo***
- › Tentáculos de polvo com batata e páprica**
- › Queijo de coalho com mel de engenho



- › Bacalhau com natas
- › Bobó de pupunha e/ou camarão na manteiga de garrafa
- › Pupunha no tronco**
- › Couscous marroquino com legumes grelhados
- › Escondidinho de carne seca com batata baroa (mandioquinha)
- › Fundo de alcachofra à siciliana
- › Gnocchi de batata doce ou baroa (molho vermelho, branco ou suas variações)
- › Parmentier de carne
- › Polenta cremosa com ragu de ossobuco ou cogumelos
- › Tábua de frios e queijos
- › Salada caprese
- › Saladinha de quinua com mini folhas e leguminhos da horta grelhados
- › Terrine de Foie com alho poró**
- › Pães: Mini ciabatta, australiano, de cebolinha, italiano, brioche, de azeitona, stecchini de parmesão e folha de polvilho, tábua de frios
(Podemos trocar essa ilha por um tema, como: mexicano, asiática, árabe, brasileira...)

JANTAR

Entradas

- › Carpaccio de zucchini com molho de mostarda ou limão siciliano
- › Mil folhas de vegetais
- › Salada caprese
- › Salada com mini cenouras e tomates assados com rúcula
- › Salada de beringela com molho de romã
- › Salada de espinafre e pêra
- › Salada de Melancia e queijo feta**
- › Salada verde com folhas nobres

Massas

- › Mini ravioli de abóbora na manteiga de sálvia e amêndoas tostadas
- › Mini ravioli de búfala com tomatinhos e rúcula com parmesão
- › Penne ou Fusili com frutos do mar**
- › Tortellini de funghi na manteiga de sálvia

Carnes

- › Medalhão de mignon ao molho de roquefort e vinho do porto*
- › Medalhão de mignon ao molho de mostarda Dijon e Maple*
- › Medalhão de mignon ao Molho de Parmesão*
- › Medalhão de mignon ao molho de cogumelos frescos e Porcini**
- › Stinco de cordeiro com manteiga de ervas**
- › Stinco de porco com molho escuro**
- › Polpettone de carne, recheado com mussarela de búfala ao molho rústico de tomates

Peixes e Frutos do Mar

- › Abadejo ao forno com crosta de ervas e molho suave de limão siciliano**
- › Bacalhau com natas**
- › Bacalhau fiorentino**
- › Peixe em papilote
- › Pescada amarela em crosta de castanha do Pará**
- › Pirarucu com redução de tucupi e mouseline de taioba**
- › Salmão confitado com gelatina de vodka, credite de cenoura e espuma de frutas vermelhas**



- 🍴 Arroz com espinafre e amêndoas
- 🍴 Arroz de polvo**
- 🍴 Arroz de pato
- 🍴 Batatas coradas com alecrim ou páprika
- 🍴 Risotto de alho poró
- 🍴 Risotto alla milanese (açafraão)
- 🍴 Risotto de calabresa flambada na cachaça
- 🍴 Risotto de aspargos com brie*
- 🍴 Risoto de bacalhau*
- 🍴 Risotto de limão siciliano
- 🍴 Risotto de pato confitado com cogumelos**

ILHAS TEMÁTICAS

Ilha Árabe

- 🍴 Pastas (Hommus, coalhada seca, babaganoush e muhammara)
- 🍴 Charutinhos de folha de uva e repolho
- 🍴 Kafta de carne
- 🍴 Tabule
- 🍴 Kibe cru
- 🍴 Kibe assado com quinoa
- 🍴 Pão sírio em duas versões original e como torradinha

Ilha Japonesa

- 🍴 Sushis diversos (temaki, hossomaki, tekkamaki, kappamaki)
- 🍴 Sashimi (salmão e peixe branco)
- 🍴 Kare Rice
- 🍴 Missoshiro
- 🍴 Shimeji
- 🍴 Tempurá

Ilha Asiática

- 🍴 Salada Thay com bifun, frango agridoce, repolho roxo
- 🍴 Salada de mamão verde com camarões
- 🍴 Bolinho cremoso de camarão com castanha de cajú
- 🍴 Pad Thay (feito na hora, com opções de camarão, frango e porco)

Ilha Indiana

- 🍴 Frango Tikka Masala
- 🍴 Samosas (pastel indiano recheados com batata, cebola e vegetais)
- 🍴 Pão naan ou chapati
- 🍴 Vindaloo (porco ou Cordeiro) acho mais legal de cordeiro
- 🍴 Palak Paneer (molho de espinafre e tomate com queijo, tipo minas)
- 🍴 Arroz de coco

Ilha Brasileira

- 🍴 Abóbora cabotiá assada com casca, alecrim e flor de sal
- 🍴 Risotto de calabresa Flambada na cachaça de Salinas
- 🍴 Moqueca de camarões
- 🍴 Pirarucu com mouseline de taioba e redução de balsâmico
- 🍴 Cuscus paulista cremoso
- 🍴 Frango com quiabo ao perfume de alecrim
- 🍴 Arroz branco

Ilha Mexicana

- 🍴 Tacos
- 🍴 Nachos
- 🍴 Chilli (carne moída e especiarias)
- 🍴 Frijoles (pasta de feijão com carne moída)
- 🍴 Quesadilla com queijo e frango
- 🍴 Guacamole (salada fria de abacate)
- 🍴 Salsa de tomate (molho de tomate no estilo tex mex)
- 🍴 Pico de galo (vinagrete mexicana)
- 🍴 Creme azedo
- 🍴 Queijo ralado
- 🍴 Costelinha suína com barbecue
- 🍴 Batata frita com alho e alecrim

Ilha de Risottos e Massas (até 4 opções + salada)

- 🍴 Salada Ceasar
- 🍴 Salada de folhas nobres e molho italiano
- 🍴 Risotto de alho poró
- 🍴 Risotto alla milanese (açafraão)
- 🍴 Risotto de calabresa flambada na cachaça
- 🍴 Risotto de aspargos com brie
- 🍴 Risoto de bacalhau
- 🍴 Risotto de camarão com leite de coco
- 🍴 Risotto de limão siciliano
- 🍴 Risotto de pato confitado com cogumelos
- 🍴 Risotto de cordeiro com cogumelos ao perfume de hortelã

- › Affogato com cerejas e brownie
- › Cocada cremosa com gema de maracujá (servida já montada, parece um ovo frito)**
- › Bolo com recheio de nozes e creme suíço acompanhado de sorvete de creme
- › Brownie de chocolate com nozes, com sorvete de creme de calda de frutas vermelhas
- › Mini churros com Nutella e Doce de leite argentino
- › Crème brûlée (podemos maçaricar na frente dos convidados na mesa de sobremesas)
- › Crepe de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate
- › Mil folhas de doce de leite com coco, acompanhado de sorvete de creme e calda de chocolate
- › Mil folhas de morango
- › Pavlova (pode ser montada na hora = cozinha show)
- › Red Velvet (pode ser naked ou branco por fora, com 4 camadas)***
- › Tarte tatin com chantilly*
- › Tiramisu*

CAFÉ

- › Nespresso*
- › Café de Micro-lote da Fazenda Flor da Canastra, servido em prensa francesa
- › Beliscão (goiabada)
- › Mini suspiro

Observações

- Itens marcados com ** terão custo acrescido de R\$ 10,00 por pessoa
- Itens marcados com *** terão custo acrescido de à combinar

Outros Menus

Menu 02

Menu com 10 itens do Coquetel volante (frio + quente), 3 itens das comidinhas, almoço/jantar sendo uma entrada, uma massa, um peixe, uma carne e um acompanhamento e duas sobremesas.

Ou

Menu com 10 itens do Coquetel volante (frio + quente), 3 itens das comidinhas, + 2 ilhas temáticas e 2 sobremesas.

R\$ 178,00 por pessoa (incluído nessa opção os itens com * e **)

Menu 03

Menu com 12 itens do Coquetel volante (frio + quente), 4 itens das comidinhas, almoço/jantar com duas entradas, um peixe, duas carnes, dois acompanhamentos, e quatro sobremesas.

Ou

Menu com 12 itens do Coquetel volante (frio + quente), 4 itens das comidinhas, + 2 ilhas temáticas e 3 sobremesas.

R\$ 229,00 por pessoa (incluído nessa opção os itens com * e **)

Chef Emerson Donadon
emerson@amaogastronomia.com.br
(19)3325-8715 / (19)98186-8046