



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Ficamos felizes por nos consultar! Temos a seguir algumas informações que, normalmente, nos são perguntadas. Caso hajam outras dúvidas, estamos à disposição para esclarecimentos.

MATERIAIS

1 - O buffet trabalha com copos de cristal, copos de vidro (definido conforme a preferência do cliente), talheres de alpaca, pratos de porcelana, recheads de prata e travessas de cristal... Enfim, um material de alto padrão para o perfeito atendimento de seu evento.

2 - Temos aparadores de vidro e mesa de vidro para todos os convidados, com toalhinhas americanas de linho.

3 - Temos toalhas e sobretoalhas de diversas cores.

4 - Temos guardanapos brancos.

6 - A escolha de um determinado material, não implica em alteração no orçamento, exceto no uso de copos de prata, mesas de vidro e mesas de pátina para convidados.

7 - Temos todos os materiais para finger food.

BEBIDAS

8 - As bebidas podem ser por conta do buffet ou do contratante, conforme for estipulado em contrato. Se a bebida for por conta do contratante, cabe ao buffet calcular a quantidade necessária de bebidas para a recepção e servi-la sem custo adicional, entretanto, faz-se necessário que seja mandado para o local da recepção, os tambores, gelo (para gelar a bebida e gelo em cubo para o whisky) ou freezers. O buffet colocará as bebidas para gelar, quando esses materiais estiverem disponíveis no clube.

9 - Temos a opção da contratação de barman.

ATENDIMENTO

10 - A proporção de garçons para atendimento é de: 01 garçon para cada 12 pessoas em serviços à francesa e cocktail, 01 garçon para cada 15 pessoas em serviços à americana e 01 garçon para cada 10 pessoas em serviços à inglesa (empratado).



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

11 - No serviço de bebidas utilizamos vários carrinhos no salão, sendo assim, o garçom não precisa sair para buscar bebidas. Agilizando e mantendo as bebidas sempre geladas.

12 - A montagem do salão é de responsabilidade do buffet. O salão será arrumado de acordo com a preferência do contratante. Em casamentos, o cerimonial de entrada no salão, brinde, corte do bolo... será feito pelo maitre do buffet, conforme combinado com o contratante.

13 - O buffet precisa da disponibilidade do salão um dia antes da recepção, dependendo do número de convidados e da distância em relação à sede do buffet.

14 - Necessitamos de um local com pia e água para que possamos montar nossa cozinha. Levamos fogões, fornos, freezers...

15 - Toda a alimentação é feita no local.

ORÇAMENTO, CONTRATO E FORMA DE PAGAMENTO

16 - O orçamento não implica em reserva da data com o buffet.

17 - O contrato da recepção é feito para um número mínimo de convidados e na semana da recepção, confirma-se o número correto de convidados. Lembrando que, a partir da confirmação do número previsto, o buffet monta e está preparado para atender 10% a mais, caso haja excedente. Os convidados a mais serão cobrados por preços estabelecidos em contrato. **Caso não haja o comparecimento do número de convidados confirmados na semana da recepção, os mesmos deverão ser pagos, tendo em vista a confirmação e por consequência a preparação do buffet para atendê-los.**

18 - O pagamento dos serviços do buffet poderão ser parcelados, mas deverá ser integralizado até a data da recepção.

19 - Os orçamentos são dados ao preço do dia, sendo reajustados pela poupança até a data da recepção.

20 - Caso haja quebra de copos, taças durante o evento, dentro do salão, estes serão cobrados por preços estabelecidos em contrato.

21 - Duração do evento de 6 a 8 horas, conforme contratado. Caso exceda o horário estipulado, será cobrado uma taxa conforme combinado em contrato.

22 - Não fazemos degustação específica, isto é, a pessoa poderá participar de um evento nosso e assim observar os serviços do buffet como um todo



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

(atendimento, alimentação....), para que possa ter uma noção real de como será a sua recepção no dia.

21 - As crianças abaixo de dez anos não pagam, desde que não excedam a 5% do número de pessoas confirmadas. Há necessidade de saber quantas são, para montar lugar para elas.

22 - A alimentação do pessoal de apoio: fotógrafos, músicos, decoradores, segurança e outros se forem servidos pelo buffet dentro do salão (montagem de mesa) serão cobrados preço normal. Se forem servidos após os convidados, em horário estipulado pelo buffet e fora do salão, será cobrado 50% do valor por pessoa estipulado em contrato. Deve ser comunicado ao buffet a forma que será feita a alimentação deste pessoal

COMO MONTAR O SEU CARDÁPIO

21 – Normalmente em uma recepção temos:

SERVIÇO À AMERICANA

COQUETEL	JANTAR	SOBREMESA
8 tipos de salgados (a escolher) ou mesa de frios ou Estação Finger Food	4 tipos de “entradas frias” ou mesa de gelo 3 tipos de “quentes”.	Bolos, sobremesa, café, chá, cappuccino, Petit - four. Opções de lanchinhos, caldos, sorvetes... servidos de madrugada.

SERVIÇO À FRANCESA

COQUETEL	JANTAR	SOBREMESA
10 tipos de salgados (a escolher) ou mesa de “frios” ou Estação Finger Food	1 entrada (“fria” ou quente”) 2 ou 3 tipos de “pratos quentes” com guarnições	Bolos, doces, café, chá, cappuccino, petit-four. Opções de lanchinhos, caldos, sorvetes... servidos de madrugada



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

SERVIÇO À INGLESA

COQUETEL	PRATO QUENTE	SOBREMESA
10 a 15 tipos de salgados ou mesa de “frios” ou Estação Finger Food	2 tipos de “pratos quentes” com guarnições.	Bolo, doces, café... Opções de lanchinhos, caldos, sorvetes... servidos de madrugada.

COQUETEL (somente coquetel)

COQUETEL	PRATO QUENTE	SOBREMESA
10 a 15 tipos de salgados ou mesa de “frios” ou Estação Finger Food	1 tipo de “prato quente” com guarnições.	Bolo, doces, café... Opções de lanchinhos, caldos, sorvetes... servidos de madrugada.

**** TEMOS VÁRIAS OPÇÕES DE SERVIÇOS QUE PODEM SER UTILIZADO DE MADRUGADA QUANDO A FESTA É PROLONGADA.**

**** A REDUÇÃO DE PRATOS SUGERIDOS NÃO ALTERA ORÇAMENTO.**

22 - Recomenda-se variar os tipos de carne e molho. Deve-se colocar um tipo de carne branca, vermelha... Com molhos diferentes, como por exemplo: molho rotti para o filé; molho branco para o frango e molho rose para a massa....

OUTRAS INFORMAÇÕES

23 - Fazemos Pratos Típicos (árabes, italianos, espanhóis...)

24 - Temos opções de ambientes temáticos (boteco, cervejas importadas....)

25 - Servimos café da manhã e coffe break.

26 - A decoração com flores, castiçais... não é responsabilidade do buffet. Caso seja solicitado, o buffet poderá apresentar decoradores que conheça sem nenhum vínculo com a contratação destes. O mesmo ocorrendo com músicos, bandas, fotógrafos...

26 - Fazemos cardápios exclusivos caso sejam solicitados.



BUFFET BALAIO UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

ILHAS

ILHA DE FRIOS

PRESUNTO ROYALE

MORTADELA COM PISTACHE

COPAS

SALAMES

PRESUNTO PARMA

QUEIJOS:

***Em algumas épocas do ano alguns tipos de queijo não são encontrados para compra, por isso a garantia de que pelo menos 20 tipos de queijos comporão a mesa:** provolone, defumado, tilsit, sbrinz, asiago, bonissimo, cantennar, cabra, parmesão, prima donna, maasdam, mussarela de búfala, gorgonzola, suiço, roquefort, emmental, estepe, gouda (*ervas finas, *mostarda, *pimenta, *alho), camembert, gruyere, class royale...

VARIEDADES DE PÃES

CANAPÉS DECORADOS VARIADOS (a escolher)

POUT POURRIE DE SEMENTES (castanha de caju, amêndoas torradas, damascos, tâmaras, ameixas, pistache...)

CAROLINAS DE PALMITO

PETISCOS QUENTES

Folhados Variados (meia-lua de queijo cremoso, rolinhos de azeitonas, boka loka, petit croissant's, estrela doce, amêndoas, pistache...)

FINGER FOOD (ESCOLHER 3 TIPOS PARA SERVIR À FRANCESA OU COLOCAR NA MESA DE FRIOS).

ILHA MEXICANA

QUESADILLAS

NACHOS (guacamole, dip)

ENCHILADAS

EMPANADAS

TACOS

ILHA DE SUSHI

SUSHI VARIADOS (tradicional, alite, berinjela, tomate seco ..)

NIGIRI (ovos, Kani Kama...)

SUSHI DE FRUTAS (morango, manga, goiaba, kiwi, banana....)



BUFFET BALAIU UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

URAMAKI

TEMAKI

Opcionais: *salmão, atum, camarão*

ILHA ORIENTAL

SUSHI VARIADOS (tradicional, alite, berinjela, tomate seco ..)

NIGIRI (ovos, Kani Kama...)

SUSHI DE FRUTAS (morango, manga, goiaba, kiwi, banana....)

URAMAKI

TEMAKI

SASHIMI (SALMÃO, POLVO, ATUM, PEIXE BRANCO)

ROLINHO VIETNAMITA

ILHA DE ANTEPASTOS

PÃES E TORRADAS

PATÊS VARIADOS:

- ATUM
- ALITE
- CAMARÃO
- BABAGANUCHE
- MOSTARDAS
- QUEIJO

ILHA ÁRABE

- PÃES ÁRABES
- BABAGANUCHE
- HÚMUS
- COALHADA
- KIBE CRU
- TABULE
- AZEITONAS
- KAFTAAO MOLHO DE HORTELÃ

ILHA DE CANAPÉS VEGETARIANOS

DIVERSOS LEGUMES RECHEADOS COM PATÊS (mandioquinha salsa com gorgonzola / pepino com coalhada / berinjela com babaganuche....)



BUFFET BALAIO UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

FINGER FOOD *(servido em potinhos, colherzinhas, panelinhas...)*

Pode ser servida à americana com a escolha de 20 itens, acrescido da mesa de sushi e coquetel volante. Outra opção é escolher 10 itens para ser servido à francesa.

- BATATINHA ASSADA COM SALMÃO DEFUMADO E ENDRO FRESCO
- CERVICHE DE SALMÃO SERVIDO NO COPINHO
- QUEIJO BRIE COM MEL E AMÊNDOAS/PISTACHE/GELEIA DE DAMASCO
- VOU-AU-VENTS DE PALMITO/CARNE SECA/SALMÃO DEFUMADO
- CONES CROCANTES COM GERGELIM RECHEADOS (PRESUNTO PARMA, ALCACHOFRA E ROQUEDORT/CARPACCIO/PRESUNTO E TOMATESECO...)
- CANAPÉS CAPRESE (PÃO, TOMATE CEREJA, MUÇARELA DE BÚFALA, MANJERICÃO E AZEITE)
- STROGONOFF RUSSO (cogumelos shitake, shimeji, champignons, funghi ...)
- ESCONDINHO (CARNE SECA, BACALHAU, CAMARÃO, CARNE SECA COM PINHÃO...)
- CESTINHAS DE QUIBE COM: coalhada seca, terrine...
- ESPETO DE MELÃO COM PRESUNTO CRU
- BLINIS (DEFINIR RECHEIO)
- MINI TORTA DE RICOTA, FRANGO, CAMARÃO, MILHO...
- FOLHADOS VARIADOS (meia lua de queijo cremoso, trouxinhas de frango, folhados de pistache, boka loka....)
- QUICHES (LORRAINE/AALHO PORÓ/FUNGHI SECCHI/PALMITO ou outro sabor a definir)
- WRAPS DE SALMÃO (MUSSARELA DE BÚFALA E TOMATE SECO ou outro sabor a definir)
- SEMENTES RECHEADAS (damascos com copas/ ameixa com patê de gorgonzola/damasco recheado com cream cheese e amêndoas)
- ENDIVIAS RECHEADAS (CREAM CHEESE E SALMÃO OU OUTRA A DEFINIR)



BUFFET BALALIO UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

- COPINHO FOLHADO COM RECHEIO DE QUEIJO E MANJERICÃO
- MINI PÃO SÍRIO COM HÚMUS / COALHADA/BERINJELA
- MINI PANQUECA (FRANGO / QUEIJO/DEFINIR SABORES)
- SALADA SERVIDA NAS TAÇAS INDIVIDUAIS (CHAMPIGNONS COM KANI KAMA/SALADA DE GRÃOS COM COALHADA)
- DADINHOS DE TAPIOCA
- FUNDO DE ALCACHOFRA COM PRESUNTO PARMAAO MOLHO DE ROQUEFORT
- CESTINHA CROCANTE DE CARPACCIO
- CARPACCIO NO PALMITO
- LICHIA RECHEADA COM CREAM CHEESE E AMÊNDOAS LAMINADAS
- COGUMELOS RECHEADOS COM ROQUEFORT
- MINI CUSCUZ
- MINIPOLENTA (SHITAKE/BRÓCOLES/SUGO/ESPINAFRE...)
- PARMA COM MEL
- PARMA COM FIOS DE OVOS
- MINI KAFTA COM MOLHO DE HORTELÃ
- MINI CHARRUTOS
- VERRINES (CAMADA DE BACALHAU E PURÊ DE BATATAS; SALMÃO DEFUMADO E QUEIJO; CREME DE ABOBORA E CARNE SECA)
- PÃO CIABATA COM PATÊ DE ATUM, GERGELIM TORRADO E ALHO EM FLOCOS
- MUÇARELA DE BÚFALA COM COPA
- ALCACHOFRAS COM CAVIAR
- GORGONZOLA COM UVA ITÁLIA
- TOMATE UVA COM SALAME ITALIANO
- TOMATE CEREJA COM MUSSE DE PESTO/RECHEADO
- TOMATE CEREJA E GORGONZOLA SERVIDO NO COPINHO
- BRUSCHETA COM PIMENTA BIQUINHO (OU OUTRA A DEFINIR)
- COPA COM MAÇÃ VERDE
- CAMEMBERT COM GELÉIA DE AMORA
- CARNE SECA COM ABÓBORA



BUFFET BALAIU UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

- CREMINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA E CASTANHA DE CAJU
- CREMINHO DE MANDIOQUINHA SALSA COM SALSÃO
- CALDINHO DE FEIJÃO
- BOBÔ DE CAMARÃO
- BOLINHO DE QUEIJO COM CROSTA DE PISTACHE

BARMAN

****DEFINIR ALGUNS DRINKS**** fazendo drinks , (piña colada, mojitos, kir real, blue lagoon, tropical peach, ópera sunrise, estase, Violet, Urano, Sweet Stock, St Remy classic, Sinal Verde, Sunshine, Primavera, Parisian, Píer 17, Porto Santo, Opus 1, Neptuno, Negroni, Morango Selvagem, Manhattan, Mezzamaro, Magia, Lady Marian, Isola, Gin Orange, Gabi, Gala Day', Doublé, Cardinal, Caroline, Blue Sky, Azulão, cocktail de frutas alcoólicos e não alcoólicos...) em barzinho com bebidas inclusas (vodka, licores....) ****DEFINIR 4 TIPOS****

ou

****Bar com caipirinhas de vodka e saquê com frutas variadas**

OPÇÕES PARA JANTAR

SUGESTÕES DE ENTRADAS FRIAS

Salada Verde , Grão de bico e Bacalhau, Marinados no Azeite e Ervas
Carpaccio de Salmão com Pesto

Salada de Agrião e Pinhão

Salada de Grãos com Coalhada

Salada Verde ao Molho de Mel (mostarda, vinagre, azeite, mel, sal)

Salada de folhas com Presunto Cru, manga e molho de Roquefort

Mesclas Verdes Nobres com presunto Parma crocante, nozes caramelizadas e vinagre balsamico

Salada de Manga com Kani

Salada de Folhas Nobres ao molho Pesto com Parmesão

Grão de Bico com Abóbora, alho poro, ervilha e hortelã

Salada de Rúcula, Alface, Brie e Shitake

Salada Argentina (agrião, melão picado, presunto e molho com maionese, creme de leite, mel, yogurte natural e nozes trituradas)



BUFFET BALAIU UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Salada com Quinoa
Abóbora e Abobrinha com Leite de Coco
Salada Verde com Salmão
Grão de Bico com Tomate Seco
Endívias Recheadas com salmão, coalhada, salada waldorf...
Mil folhas com molho de mostarda Dijon
Salada Ceasar Clássica
Salada le Savoie (salada verde com molho pesto, tomate seco e tomate cereja)
Salada Saint Trope (salada verde com molho pesto, queijo de cabra, macarrão frio, tomate seco)
Salada Andreza (grão de bico, kani kama, couve flor, maionese.)
Salada de Radicchio
Salada Romana (com pepino, tomate, ricota, azeitonas pretas e folhas)
Salada Caprese (muçarela de búfala tomate e manjeriçã)
Alho-Poró ao Vinagrete
Melão com presunto
Tender com Fios de Ovos
Salada Waldorf (batata palha, maçã, maionese, salsão, pinhão...)
Salada Imperial (aspargos, palmitos, champignons ao creme, azeitonas)
Salada a Della (aspargos, palmitos, champignons, azeitonas, salmão defumado)
Salada Mista (legumes, ervilhas, milho verde)
Salada de Salmão (salmão com ervilhas, tomate seco, champignons, salsinha, cebolinha, molho rose)
Champignons ao Creme
Grão de Bico a Vinagrete
Maionese de Atum
Batatinha com Atum
Batatinha a Vinagrete
Salpicão de Frango
Salpicão Tropical (frango defumado...)
Salada Tropical (frango defumado, batata palha, uvas passas, nozes...)
Salada de Presunto e Coco
Salada Havaiana
Salada de Marisco
Salada de Lula



BUFFET BALAIU UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Salada de Kani Kama

Musses Salgados (alho, pepino, atum, salmão,...)

Berinjela com nozes

Terrine

Coalhada Temperada

Salada Almanara

Peru à Califórnia (assado, com fios de ovos...)

Peito de Peru à Califórnia (assado com fios de ovos e frutas)

Peito de Peru à Aristocrata (assado com creme de champignons frio)

Peito de Peru ao Molho Curry

MESA DE SALADAS 1

Carapaccio de Filé

Mesclas Verdes Nobres com presunto Parma crocante, nozes caramelizadas e vinagre balsamico

Salada de Grãos com Coalhada

Cogumelos ao Creme de mostarda Dijon

Salada de Kani kama com Palmitos

Salada de Rúcula, manga, abacaxi e nozes

Salada de Alface Americana com pêra e pesto de hortelã

Grão de Bico com Bacalhau

Salada de Quinoa

Palitinhos Crocantes de Legumes (salsão, cenoura, rabanete e pepino) com Creme Golf

Mandioquinha Salsa Temperada

MESA DE SALADAS 2

Carpaccio de Filé

Salmão Marinado

Mil Folhas com Mollho de Mostarda Dijon

Salada de Polvo

Marisco à Vinagrete

Lula

Camarão ao Creme

Grão de Bico com Bacalhau

Fava Marinada



BUFFET BALAIU UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Batatinha com Atum
Azeitonas Verdes e Pretas
Coração de Alcachofra

FRUTOS DO MAR

Camarão no Catupiri
Camarão ao molho branco servido na Mini Moranga
Camarão aos Cinco Temperos
Strogonoff de Camarão
Pirâmide de Camarão
Filé de Linguado a Saint James
Anéis de Linguado ao Molho de Shimeji e Shiitake
Filé de Peixe (congrio ou linguado) ao Molho de Shimeji e Shiitake
Filé de Congrio Rosa ao Molho de Agrião
Filé de Congrio Rosa à Bernardo (molho branco com vinho branco e molho marfim com alho laminado, alecrim e alcaparras)
Filé de Congrio Rosa / salmão / linguado ao Molho de Pignolli
Filé de Congrio Rosa ao Creme de Açafrão e Palmitos
Filé de Congrio Rosa / salmão / linguado ao Pesto à Genovesa
Filé de Congrio Rosa ao molho de Amêndoas
Filé de Congrio Rosa ao Molho Marfim com Brócolis e Aspargos na manteiga
Filé de Congrio Rosa a Waleska (Molho de Camarão)
Filé de Congrio Rosa à Siciliana (Filé Escaldado com Molho Rose, Frutos do Mar). (mariscos, camarão e lula), champignons, alcaparras queijo)
Role de Salmão e Ricota com Pistache
Filé de Salmão a Saint James (molho branco)
Filé de Salmão a Belle Meunier
Filé de Salmão com Pistache, Castanha de caju e Amêndoas na Manteiga
Filé de Salmão ou Congrio Rosa com Ervas Finas
Jardineira com Frutos do Mar
Paella
Coquille Saint Jacques (miolo de vieiras; camarão; filé de peixe; bacalhau)
Lula Recheada

BACALHAU

Bacalhau a Gomes de Sá



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Bacalhau à Portuguesa

Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriçã

Bacalhau ao Molho Bechamel com Shitake e Shimeji

Bacalhau com Molho de queijo Brie e Aspargos Frescos

OUTRAS CARNES

Carneiro Del Capo

Carneiro Recheado

Carré de Carneiro

AVES

Codorna / Perdiz / Faisão (a definir forma de preparo)

Filé de Frango ao Creme de Abóbora Cabotiá com Parma Crocante ou Carne Seca

Filé de Frango ao Molho de Palmito

Filé de Frango à Geneovesa (frango grelhado, coberto por molho branco e pesto e Castanha de Caju)

Filé de Frango ao Molho de Brie com Amêndoas Laminadas

Filé de Frango ao Molho de Alho Poró e Amêndoas

Lascas de Frango ao Creme de Gorgonzola e Vinho

Filé de Frango ao Creme de Champignons (filé de frango em tiras com creme de champignons gratinado e batata palha)

Filé de Frango ao Molho de Mostardas

Filé de Frango ao Molho de Agrião

Peito de Frango Recheado com farofa de pinhão e molho branco e pesto

Filé de Frango ao Creme de Roquefort

Filé de Frango ao Molho Nube di Cocco (molho branco com leite de coco)

Frango à Lucas (porpeta de frango com parma ao molho branco com pesto)

Frango à Marina (filé de frango grelhado com creme de espinafre, nozes e gratinado)

Frango à Moda Mediterrânea (filé de frango ao molho branco com brócolis, ervilhas e queijo)

Filé de Frango Allegro (filé grelhado ao molho de Shitake e Shimejii)

Frango Napolitano (filé de frango ao molho branco com pesto e tomate cereja)

Filé de Frango à Bernardo (molho branco com vinho branco e molho marfim com alho laminado, alecrim e alcaparras)



BUFFET BALAIU UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Frango do Balaio (filé recheado com presunto e queijo. Empanado e frito).
Frango a Massine (filé de frango ao creme de milho verde e creme de leite)
Frango Imperial (pedaços de filé de frango, com amêndoas, castanhas, salsão, avelãs e pinhão)
Frango no Catupiry (filé ao molho branco e catupiry)
Frango ao Creme de Azeitonas (coxa de frango desossada, grelhada, com creme de azeitonas)
Filé de Frango ao Molho de Funghi
Frango ao Molho de Gengibre
Frango Mattinata (Frango desossado, recheado com Presunto, Queijo e Bacon, Purê de Batatas e Calda Doce)
Frango Primavera (filé cortado em círculos, com molho de frango, tomate seco, rúcula na manteiga e Provolone ralado grosso)
Rocambole de Frango à Italiana (peito de frango recheado com presunto Parma e tomate seco ao molho de ervas finas)

FILÉ

Filé ao Porto com Mostardas
Filé Marajoara (filé ao molho rotti com muçarela de búfala e castanha caramelizada)
Filé ao Molho de Aspargos (decorado com aspargos frescos e pistache)
Filé envolto por Parma, grelhado ao molho de vinho do porto
Filé London House (filé envolto por bacon, grelhado ao molho Rotti)
Filé Firenze (ao molho de espinafre e parmesão)
Filé Mignon à Bernardo (molho branco com vinho branco e molho marfim com alho laminado, alecrim e alcaparras)
Filé Mignon ao molho de Pimenta-Rosa
Filé ao molho de Alho Poró e Amêndoas
Filé Mignon à Siciliana (filé grelhado, com molho vermelho com pesto e alcaparras)
Filé Napolitano (filé mignon ao molho branco com pesto e tomate cereja)
Filé Bruno (filé grelhado com molho de vinho tinto com bacon em cubos, champignons, cebolinha inteira)
Filé Imperial (filé grelhado ao molho madeira, com avelãs, amêndoas, champignons, salsão e pinhão)
Filé Allegro (filé grelhado em cestinhas folhadas ao molho de Shitake e shimejii)
Tournedos de Filé Canção (filé cortado em tiras, passado no molho rotti, com legumes (brócolis, champignons, cenoura e vagem ou amêndoas, avelãs e pinhão)



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Filé ao molho de Amêndoas (amêndoas e molho rotti)
Filé ao Molho Madeira
Filé ao molho de Pignolli decorado com Brócoles
Filé Mignon com Lascas de Presunto Parma e Queijo Brie ao Molho de Vinho do Porto
Filé no Catupiry (filé grelhado ao molho branco e catupiry)
Filé à Siberiana (filé grelhado ao molho rose)
Filé ao Creme de Champignons (filé grelhado ao molho branco e de champignons)
File ao Molho Rotti com Tomate seco e Rúcula
Strogonoff de Filé
Filé ao Molho de Mostarda
Filé ao Molho Funghi
Filé Mignon (fatias finas e pequenas)
Servido com Penne ao Creme Funghi
Filé ao Molho Árabe (molho com tempero árabe com pistache, castanha de caju e amêndoas)
Filé ao Molho de Vinho do Porto com Tomate Seco
Rosbife de Filé ou lagarto ao Molho Rotti com aspargos na manteiga
Filé ao Molho de Gorgonzola
Vitela ao Molho Madeira e Champignons

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ

Arroz Branco
Arroz de Espinafre
Arroz com Limão
Arroz com Amêndoas Laminadas
Arroz com Açafrão
Arroz com Ervas fina
Arroz com Pignolli
Arroz com Castanhas
Arroz à Moda Àrabe

RISOTO

Risoto à Piemontese (presunto,

champignons, ervilhas, vinho branco e queijo)
Risoto de alho poro e Champignons
Risoto de Frango
Risoto de Frutos do Mar
Risoto de Camarão
Risoto de Queijo
Risoto de Queijo com Lascas de Amêndoas
Risoto de Funghi
Risoto de Palmito
Risoto de Açafrão
Risoto de Brócoles



BUFFET BALALIO UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Risoto de Tomate Seco
Risoto de Rúcula
Risoto de Champignons
Risoto de Pinhão
Risoto de Shitake e Shimejii
Risoto de Aspargos

BATATAS

Batata Palha
Batata Sautèe
Batata Noissetes
Batata Gratinada
Purê de Batatas
Batata Dorê
Batata Rúsitca

FAROFAS

Farofa de Pecan
Farofa de Tomilho
Farofa de Pinhão
Farofa de Banana Terra
Farofa de Pignolli

OUTROS

Brócolis no Vapor
Ragu de Aspargos
Ragu de Cogumelos
Caldas Doces
Fios de Ovos
Purê de Grão de Bico

ASSADOS

Peixe Batata Assado
Dourado Assado
Piapara Assada

Salmão Assado
Carneiro Recheado
Paella Árabe (Carneiro desossado, assado, cortado em pedaços. Acompanha arroz com grão de bico, carne moída, pinhão, amêndoas, castanha de caju e pignolli.)

Pernil Assado

Leitoa Desossada

Leitoa à Brasileira (Arroz Branco / Farofa / Leitão Cortado e Assado)

Lombo à Brasileira (Arroz com castanhas / Farofa)

Lombo Recheado (Arroz à Grega / Farofa / Lombo Recheado e Assado)

Lombo à Califórnia (Farofa / Arroz Branco / Assado / Decorado com Fios de Ovos e Frutas)

MASSAS

ASSADAS

Cannelloni
Rondelli
Conchiglia
Lasanha
Manicarette

**Recheios: *presunto parma, mussarela de búfala e tomate seco * Quatros Queijos *Espinafre *Bolognesa *Espinafre *Nozes e Ricota *Frango *Tomate Seco *Abóbora e Presunto Parma *Funghi e Queijo *Romana * Berinjela....



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

****Molhos:** Mostarda, Branco, Molho de Funghi e Pinhão, Sugo, Frutos do Mar, Pesto, Almôndegas, Agrião.

Spirandelle (presunto, queijo prato enrolando macarrão cabelo de anjo, com gorgonzola ao molho branco, pitadas de molho vermelho e requeijão)

COZIDAS

Ravióli

Sfoliatelli

Sorrentino

Nhoque

Penne /Talharim /Fettuccine /Spaghetti /Linguine / Parafuso / Fusilli /Capeletti

****Molhos:** Mostarda, Branco, Molho de Funghi e Pinhão, Sugo, Frutos do Mar, Pesto, Almôndegas, Agrião

****Guarnições:** bacon, alho, alite, ervilha, castanhas, champignons, tomate seco... a escolher

BUFFET DE SOPAS /CREMES (INVERNO)

Cremes: Creminho de abóbora com carne seca e castanha de caju, caldinho de feijão, Aspargos com Pistache, Espinafre com hortelã, Milho com alho-poró, Mandioquinha Salsa com salsão, Abóbora com Gengibre, Palmitos, Lentilhas, Queijo, Ervilhas, Peixe...

Caldos: Verde, Canja...

Sopas: Legumes e Bolinho de Queijo, Tomate, Iolini, Cebola...

Acompanhamento: Torradas

JANTAR ÁRABE

KIBE CRU

COALHADA TEMPERADA

HÚMUS

BABAGANUCHE

BERINJELA COM NOZES

TOMATE

PEPINO

CARNEIRO RECHEADO

KAFTA AO MOLHO

CHARRUTO DE REPOLHO



BUFFET BALALIO UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

CHARRUTO DE FOLHA DE UVA

ABOBRINHA RECHEADA

BERINJELA RECHEADA

FRANGO AO MOLHO ÁRABE

ARROZ COM LENTILHA

ARROZ COM MACARRÃO

SOBREMESAS

Bolos (coco e ameixa / coco e morango / coco e abacaxi / coco e maracujá / morango com nozes / nozes / damascos / damasco com trufas / damasco com strogonoff de nozes / massa folhada e musse de chocolate / massa folhada e strogonoff de nozes / chocolate com avelã / creme de nozes, creme de ovos / creme de ovos com amêndoas / doce de leite)

Mesa de Tortas (floresta negra, limão, damasco, prestígio, maracujá, maçã, morango, pêssego...)

Doces Variados: Musses (uva, maracujá, coco, chocolate...), pavês, quindim, pudins, manjares, merengue, doces caseiros...)

Carolinas com Sorvete de Creme e Calda Quente com Farofa Doce (Profiteroles)

Bem casado de Doce de Leite com Sorvete de Creme e Calda de Caramelo

Salada de Frutas Secas com Sorvete

Sorvete com Calda de Frutas Vermelhas

Cannoli com sorvete

Trilogia de Tortinhas (trufada, limão e ricota)

Sorvete de Creme ou Nata com Nozes Caramelizada com Calda de Caramelo e Chantilly

Panqueca com Pêra Grelhada no Mel/Doce de Leite/Banana

Tarteletes de Paçoca

Crepe de Banana Caramelada com Calda de Chocolate e Avelã

Mini Profiteroles com recheio de trufas e amêndoas Caramelizadas

Banana Oriental (frita com açúcar mascavo, côco e calda) com sorvete

Ganache de Menta com Morango e Sorvete

Marquise de Chocolate com Sorvete

Sorvete de Creme com Torta de Chocolate

Sorvete de Creme com calda de damascos

Doces Caseiros em Miniatura servidos à francesa com chutney de Frutas ...



BUFFET BALAIO UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

Pêra Caramelizada com Sorvete de Nata e Calda de Chocolate Quente
Pêra Cozida no Suco de Maracujá com Sorvete
Pêra Recheada com Nozes ao Molho de Laranja com Sorvere
Sorvetone (panetone de frutas ou de chocolate recheado com sorvete com caldas e com farofa de nozes/pistache....)
Doce de Figo Flambado cortado ao meio e recheado com Chantily e Iogurte com Sorvete
Cheesecake
Mini Torta de limão com sorvete de creme
Mini Torta Trufada com avelã com sorvete de nata
Mini Torta de Ricota com Geléia a Definir e Sorvete
Taça de Chocolate com Morango e Chantily
Torre de chocolate (chocolate branco ou preto) com frutas variadas, carolinas....

AMBIENTES TEMÁTICOS

BOTECO

- CHOOP BRAHMA
- **PETISCOS (DEFINIR 4 TIPOS)**
- CALDINHO DE FEIJÃO/CROQUETES/PASTEL/COXINHA / CALABRESA
- KIBE/MANDIOCA/FRITAS/LEITOA À BRASILEIRA/BOLINHO DE BACALHAU/PERU COM BACON.....

BACARDI

- BACARDI, LIMÃO, CITRUS E GELO
- CAIPIRINHAS DE FRUTAS VARIADAS COM BARCADI
- BACARDI E LIMÃO

CERVEJAS ESPECIAIS

- STELLAARTOIS
- BUDWEISER
- ITAIPAVA PREMIUM
- HEINEKEN

LOUNGE

- WHISKY 8 OU 12 ANOS
- VODKA CIROC
- CERVEJA STELLAARTOIS



BUFFET BALAIÓ UAI

(44) 3227-3260 - MARINGÁ - PR

RISOTERIA (DEFINIR 4 TIPOS)

- Risoto à Piemontese (presunto, champignons, ervilhas, vinho branco e queijo)/Risoto de alho poro e Champignons
- Risoto de Frango/Risoto de Frutos do Mar/Risoto de Camarão/Risoto de Queijo
- Risoto de Funghi/Risoto de Palmito/Risoto de Açafrão/Risoto de Brócoles
- Risoto de Tomate Seco/Risoto de Rúcula/Risoto de Champignons/Risoto de Pinhão
- Risoto de Shitake e Shimejii/Risoto de Aspargos

ENCERRAMENTO

Café, Chá, Cappuccino, Petit – four, guloseimas (pirulitos, gomas, confetes, balas, chicletes...)

Máquina de Café (mocaccino, café, cappuccino, chá de limão, pingado)

SERVIÇOS DE MADRUGADA

MESA DE GULOSEIMAS (SUGESTÃO PARA SERVIR PRÓXIMO A PISTA DE DANÇA DE MADRUGADA), contendo: *PIRULITOS VARIADOS *GOMAS COLORIDAS *BRIGADEIROS *BEIJINHOS *BALAS COLORIDAS *CHOCOLATES *BARRINHA DE CEREAL *CONFETES DE CHOCOLATE *PIPOCA DOCE E SALGADA...

MINI LANCHES (mini hambúrguer, mini pizza, mini hot dog, batata frita, pasteizinhos, pãezinhos de queijo, mini churros no copinho, brigadeiro de colher, nuggets, batata smile, carne seca com mandioquinha salsa, crepes,...) *servidas em mini caixinhas personalizadas.

CARRINHO DE SORVETES

MASSAS PREPARADAS AO VIVO

MÁQUINA DE ALGODÃO DOCE

BUFFET DE PIPOCA (pipocas variadas em potes grandes)

CALDOS