



FINAL DE ANO 2023

BANQUETING.

WhatsApp +55 11 96323-8357

@banquetingbuffet

banqueting.com.br



BANQUETING.

A medida que o Natal se aproxima, mergulho, como todos os anos, nos antigos livros de receitas da minha avó. Essas folhas desgastadas são tesouros repletos de memórias alegres, e são a inspiração por trás do meu menu de Natal no [@banquetingbuffet](#)

Convido todos vocês a explorarem o meu menu completo, criado com muito carinho. Nele, recriei as clássicas receitas natalinas com um toque contemporâneo da alta gastronomia. Cada prato tem um traço de criatividade e desafia a percepção convencional, com uma mensagem que carrega em si a história da minha família e a tradição do Natal.

Desde muito jovem, a gastronomia se tornou minha paixão. Para mim, cozinhar é mais do que um ofício; é uma forma de comunicação profunda e uma expressão de amor. Em cada prato que crio, coloco todo o meu coração e alma. Em um mundo que corre tão rapidamente, reunir-se à mesa é uma maneira genuína de buscar a reconexão humana. É onde compartilhamos risos, histórias e, é claro, a deliciosa comida que nos une.

Banqueting por Martha Bender é mais do que uma experiência gastronômica; é uma celebração de tudo o que torna o Natal especial.

Feliz Natal a todos!



Portobello recheado com queijo pecorino e pangrattato



Croquetes que derretem na boca preparados com blend de carnes desfiadas

PARA COMEÇAR

Portobello recheado com queijo pecorino e pangrattato 

8 unidades

R\$ 244

Coquille Saint Jacques

Entrada individual de vieiras e lagostas gratinadas ao vinho branco

6 unidades, servidas em conchas de vieiras

R\$ 520

Croquetes que derretem na boca preparados com blend de carnes desfiadas

20 unidades

R\$ 242

Croquetas de couve-flor, alho poró, ervas e raspas de limão 

8 unidades

R\$ 144



Croquetas de couve-flor, alho poró, ervas e raspas de limão



Brie recheado com confit de tâmara, cranberry e pistache, envolto em massa phillo



Boursin de ovelha coberto com pistaches e uvas confitadas

PARA COMPARTILHAR

Brie recheado com confit de tâmara, cranberry e pistache, envolto em massa phillo ✓

1,5kg

R\$ 368

Salmão Gravlax

Acompanha pão preto e creme azedo Banqueting

300g de salmão

R\$ 310

Boursin de ovelha coberto com pistaches e uvas confitadas ✓

500g

R\$ 320

Pâté Foie ao cognac com cebola crispy

300g

R\$ 220

Shakshuka de burrata ✓

Burrata em coulis de pomodoro, pesto de manjeriçã e pangrattato

6 unidades, 600g

R\$ 338



Salmão Gravlax

PARA COMPARTILHAR

Italian bruschetta Bar

R\$ 2.338

Serve de 10 a 15 pessoas

- ☞ Seleção de queijos brasileiros premiados, medalha de Ouro 2021 no Mondial Du Fromage, 1.250kg de queijos variados
- ☞ Geléia de cítricos
- ☞ Vinagrete de pastrami e maçã verde
- ☞ Antepasto mediterrâneo: abobrinha e berinjela marinadas com azeitonas pretas, azeite de origem e alecrim
- ☞ Manteiga com pesto de manjericão
- ☞ Coalhada com ovas de esturjão
- ☞ Pâté foie ao cognac com cebola crispy
- ☞ Favo de mel
- ☞ Presunto Parma
- ☞ Charcutaria artesanal
- ☞ Crostini com parmesão
- ☞ Focaccia
- ☞ Tâmaras e nuts variadas
- ☞ Frutas frescas





PARA COMPARTILHAR

Veggie Bar 

R\$ 624

Serve de 10 a 12 pessoas

- ☞ Hommus ao perfume de alecrim - 200g
- ☞ Babaganush de berinjelas orgânicas defumadas com tahine e limão cravo - 200g
- ☞ Coalhada com azeite de origem - 200g
- ☞ Antepasto mediterrâneo - abobrinhas e berinjela marinadas com azeitonas pretas, azeite de origem e alecrim - 200g
- ☞ Torradinhas de mini pão sírio com zaatar

 Vegetariano





Terrine de tomates alla marinara



Terrine roquefort com peras ao vinho e semente de girassol caramelizada

TERRINES E MOUSSES

Terrine roquefort com peras ao vinho e semente de girassol
caramelizada  R\$ 368
1kg

Terrine de tomates alla marinara  R\$ 324
1kg

Mousse de queijo de cabra, pêsego grelhado e presunto cru R\$ 388
1kg



Mousse de queijo de cabra, pêsego grelhado e presunto cru



Quarteto de focaccia

PÃES

Quarteto de focaccia ✓

750g

R\$ 118

Torradinhas sírias ✓

56 unid

R\$ 72

Crostini com parmesão ✓

500g

R\$ 138

✓ Vegetariano



Mix de grãos, nuts crocantes, verdurinhas, tahine e melaço de romã

SALADAS E TORTAS

Palmito pupunha assado com tomilho, tomatinho cereja em rama confitado, bouquet de folhas e sementes caramelizadas de abóbora e girassol, aromatizadas com alecrim ✓

R\$ 320

Vegan
1kg

Lascas de bacalhau Gadus Morhua confitado em azeite de origem, grão de bico, raspas de limão siciliano e ervas aromáticas

R\$ 440

1kg

Filet mignon selado com ervas fininho servido frio com salada de batatas coloridas, cogumelo Paris marinado, aioli de mostarda Dijon e baby rúcula 500g de rosbife e 1kg de salada de batata

R\$ 380

Mix de grãos, nuts crocantes, verdurinhas, tahine e melão de romã ✓

R\$ 340

Vegan
1kg



Filet mignon selado com ervas fininho



Cuscuz paulista com camarões grandes e palmito pupunha

SALADAS E TORTAS

Cuscuz paulista com camarões grandes e palmito pupunha, feito com bisque e flocos de milho de pequeno produtor

1kg

Quiche de cebola caramelizada, espinafre e gorgonzola ✓

1,5Kg - 35cm (serve 15 pessoas)

Torta cremosa de camarão

2kg - 25cm (serve 12 pessoas)

Torta de alcachofra em três texturas, massa crocante com recheio cremoso e pedaços dourados de pura alcachofra, finalizado com crisps ✓

2kg - 25cm (serve 12 pessoas)

✓ Vegetariano



Bacalhoda Tradicional



Bacalhau Espiritual



Rosbife de filet mignon com ervas finas



Beef Wellington

PRATOS PRINCIPAIS

Peru ao Champagne e calda de frutas douradas R\$ 436
1kg

Tender artesanal curado, ao melão de romã e especiarias R\$ 446
1kg

Bacalhau Espiritual R\$ 458
Bacalhau cremoso feito com brioche em migas, creme de leite fresco, cenoura e ervas aromáticas
1kg

Bacalhoadada Tradicional R\$ 1.040
Lombo de bacalhau Gadus Morhua confitado, preparado no forno com batatas, azeitonas, ovos, tomatinhos, couve e azeite de origem
2kg



Peru ao Champagne e calda de frutas douradas



Involtini de couve-flor recheado

PRATOS PRINCIPAIS

Cordeiro em tagliata fatiado e assado lentamente com vinho Malbec, especiarias e melão de romã

R\$ 520

1kg

Lombo marinado com ervas e cozido lentamente ao molho de laranja e demi-glace

R\$ 424

1kg

Rosbife de filet mignon com ervas finas

R\$ 526

Acompanha molho de vinho Cabernet com mostarda à l'Ancienne e mel

1kg

PRATOS PRINCIPAIS

Linguado recheado com maçã verde e sálvia
em redução de Sauvignon Blanc R\$ 386
1kg

Beef Wellington R\$578
1kg

Involtini de couve-flor recheado de queijo
chèvre e tomatinhos confit ✓ R\$ 420
Opção vegan com creme de castanha do Pará
1kg

Strudel de cogumelos com toque defumado ✓ R\$ 538
*Acompanha molho de vinho Cabernet
com mostarda à l'Ancienne e mel*
1kg



Strudel de cogumelos



Arroz de pato, desfiado com lingüicinha artesanal, figos iranianos e especiarias



Arroz com Champagne e amêndoas

ARROZES

Arroz Natalino

Feito com brodo, cranberry, damasco e mix de castanhas
1kg

R\$ 252

Arroz de pato, desfiado com lingüicinha artesanal, figos iranianos e especiarias

1kg

R\$ 398

Arroz vegano com abóboras, castanhas, verdurinhas grelhadas e tofu defumado

1kg

R\$ 398

Arroz com Champagne e amêndoas

1kg

R\$ 220



Arroz Natalino



Nossa Tradicional Lasagna Bolognesa

MASSAS

Ravióli de búfala e manjericão com molho de tomates frescos ✓ R\$ 360
1,5Kg

Tortelli de brie, pera e amêndoas com redução de mascarpone ✓ R\$ 382
1,5Kg

Nossa Tradicional Lasagna Bolognesa R\$ 298 /
Molho ragú, Grana Padano e molho béchamel R\$ 1.280
1kg (embalagem descartável) / 4kg (travessa de vidro)

✓ Vegetariano



Legumes grelhados e tostados



Farofa da ceia

ACOMPANHAMENTOS

Farofa da ceia

Broa de milho, especiarias, nozes e frutas secas variadas

500g

R\$ 202

Farofa crocante de bijuzinho, na manteiga com crispy de cebola

500g

R\$ 166

Purê de maçã

500g

R\$ 168

Batatinhas assadas e douradas com mix de cogumelos

1kg

R\$ 272

Legumes grelhados e tostados - aspargos, cebola roxa, abóbora, vagem holandesa e batatas peruanas

Acompanha molho de coalhada e tahine

1kg

R\$ 264

 Vegetariano



Batatinhas assadas e douradas com mix de cogumelos



Torta florida de maçã



Cheesecake com calda e frutas vermelhas



Clássico Tiramisù, com café e mascarpone

PARA ADOÇAR

Choco D'or

Torta fugde crocante de chocolate belga
1,5kg

R\$ 380

Clássico bolo de nozes com ovos moles

1,8kg

R\$ 398

Cheesecake com calda e frutas vermelhas

1,5kg

R\$ 382

Lemon curd pie

Torta com a tradicional geléia inglesa de limão
e delicado creme de verbena
1,5kg

R\$ 380

Torta florida de maçã

1,5kg

R\$ 478



Clássico bolo de nozes com ovos moles

 Vegetariano



Mousse de manga e framboesa

PARA ADOÇAR

Mousse de manga e framboesa ao perfume
de capim santo 

R\$ 398

1,8kg

Clássico Tiramisù, com café e mascarpone 

R\$ 342

1,8kg

 Vegetariano

BANQUETING

NATAL E REVEILLON

Nossa ceia é preparada com muito cuidado e carinho.
Fazemos número limitado de pedidos para manter a excelência banqueting, sugerimos fechar os pedidos até dia 18 Dezembro para o natal e reveillon.

ENTREGA DAS CEIAS DE NATAL

Dia 24/12 entre 10h e 16h.

As embalagens serão descartáveis para facilitar o manuseio.

Seu pedido será acompanhado por uma cartilha de instruções para aquecer e finalizar cada item selecionado, garantindo assim o sucesso do seu natal.

Lembre-se de separar um espaço na geladeira para acomodar a comida.

ENCOMENDAS

Telefone: +55 11 96323-8357

Whatsapp: +55 11 96323-8357

Email: atendimento@banqueting.com.br

Instagram: @banquetingbuffet

FORMA DE PAGAMENTO:

100% Na encomenda + frete

Por transferência bancária ou pix

OS VALORES BANQUETING NÃO INCLUEM

Serviço de cozinheiro e garçom/copeira: temos um time formado por profissionais treinados e extremamente qualificados disponíveis para contratação.

Valor por profissional: R\$1.400 por 8 horas

Louças e baixelas: Recomendamos caso haja necessidade locação: @dfilipa (11 3031-2999 / contato@dfilipa.com.br)

Arranjos florais: Fulô @fulo_flores (11 99831-4484 / fulo@fulo.com.br)