VILLA

GÁVEA · RIO

A arte de receber.

CARDÁPIO DE EVENTOS · 2026

Gastronomia para encontros memoráveis



PLANETÁRIO DA GÁVEA

(21) 99248-9119

Volante · Buffet · Mesa grande · Feijoada · Café da manhã · Coffee break

FINGER FOOD & MINI PORÇÕES

Entradas do evento

Para o volante: 3 entradas frias e 3 quentes, conforme a proposta.

Entradas frias

- Mini caprese desconstruída
- Mini Caesar salad com crosta de parmesão
- Mini salada de quinoa com lula e camarões
- Couscous marroquino com legumes
- Tartar de salmão com avocado
- Tartar de atum com molho teriyaki
- Ceviche de peixe branco
- Steak tartare com aioli defumado
- Salada de polvo com mini batatas
- Roast beef ao molho de mostarda
- Sunomono com mix de frutos do mar
- Crostini de salmão com creme azedo
- Crudo de salmão com azeite defumado
- Crudo de tilápia com limão siciliano
- Vinagrete de lentilha com burrata
- Carpaccio de picanha com mostarda e mel
- Bruschetta de tomate confit e manjericão
- Mini bowl de camarão ao limão siciliano
- Terrine de cogumelos com pesto
- Mini quiche de queijo prato e ervas
- Salpicão de frango confitado

Entradas quentes

- Bolinho de pato com molho de laranja
- Bolinho de costela com aioli defumado
- Mini pastéis de moqueca de camarão
- Mini pastéis de queijo meia cura
- Dadinho de tapioca com queijo coalho e melado de pimenta
- Mix de cogumelos
- Harumaki de legumes
- Harumaki de camarão
- Mini polpetone recheado com muçarela ao molho de tomates frescos
- Mini hambúrguer artesanal no pão brioche com maionese da casa
- Bolinho de peixe com aioli de wasabi
- Mini cotoletta alla milanese
- Mini croque monsieur
- Bolinho de feijoada
- Coxinha de frango atropelado
- Mini risoto de camarão ao pomodori
- Pastel de carbonara ao gim
- Mini rigatoni ao ragu de copa lombo
- Costelinha suína ao molho de vinho tinto
- Mini pizza de biga margherita
- Bolinho de bobó de camarão
- Queijo coalho grelhado com mel
- Espetinho de picanha com chimichurri
- Espetinho de tilápia grelhada com limão siciliano

MENU VOLANTE

Principais & celebrações

Para o volante: 4 pratos principais e 2 sobremesas.

Principais

- Filé mignon
- Contra filé
- Picanha
- Filé de peito ou sobrecoxa de frango
- Cotoletta alla milanese
- Paillard de entrecote suíno
- Tilápia
- Salmão
- Carbonara ao gim
- Tagliatelle de espinafre com camarão
- Rigatoni com ragu de copa lombo
- Caserecci alla Romana
- Risotos de abóbora, Lazio ou camarão
- Pizzas de biga

Sobremesas

- Crostata de banana
- Torta mousse de chocolate
- Tarte de limão
- Cheesecake com frutas vermelhas
- Tiramissu
- Brownie com sorvete
- Mill folhas
- Torta de nozes com praline
- Banana split
- Bolos de chocolate, cenoura ou red velvet
- Macarons, palha italiana e madelaines

Bolos

- Chocolate belga
- Red velvet
- Cenoura com doce de leite
- Naked cake de frutas vermelhas

Docinhos

- Brigadeiro, beijinho, cajuzinho e bem-casado
- Brigadeiro 70%, beijinho de limão siciliano e trufa de damasco

MAIS ESCOLHAS

Menu buffet

Combine com as entradas frias e quentes da página 02.

Pratos principais

- Risoto de cogumelos
- Risoto de camarões com limão-siciliano
- Nhoque de batata com ragu de carne
- Nhoque de aipim recheado com gorgonzola e fonduta de queijo
- Arroz cremoso de costela
- Arroz de pato com linguiça artesanal
- Purê de mix de batatas com dadinhos de atum e teriyaki
- Polenta com ragu de costela
- Polenta com ragu de cogumelos
- Moqueca vegana de palmito pupunha e banana-da-terra
- Moqueca de peixe com farofinha de dendê
- Mignon ao molho da casa com purê trufado
- Ravióli de queijo ao molho pomodoro e manjericão
- Linguini aos frutos do mar
- Bobó de camarão
- Camarão ao curry verde com legumes
- Salada de quinoa com camarão, lula, tomatinhos, pepino e hortelã ao vinagrete cítrico

Sobremesas

- Panna cotta com calda de frutas vermelhas
- Pudim de leite com calda de caramelo e ameixas
- Mousse de chocolate belga
- Mousse de limão
- Cheesecake desconstruído com calda cremosa de goiabada
- Mini brownie com calda de chocolate
- Banoffee desconstruída

MENUS ESPECIAIS

Mesa grande

Mínimo de 30 convidados. Composição e valores definidos na proposta.

Mesa grande · entradas

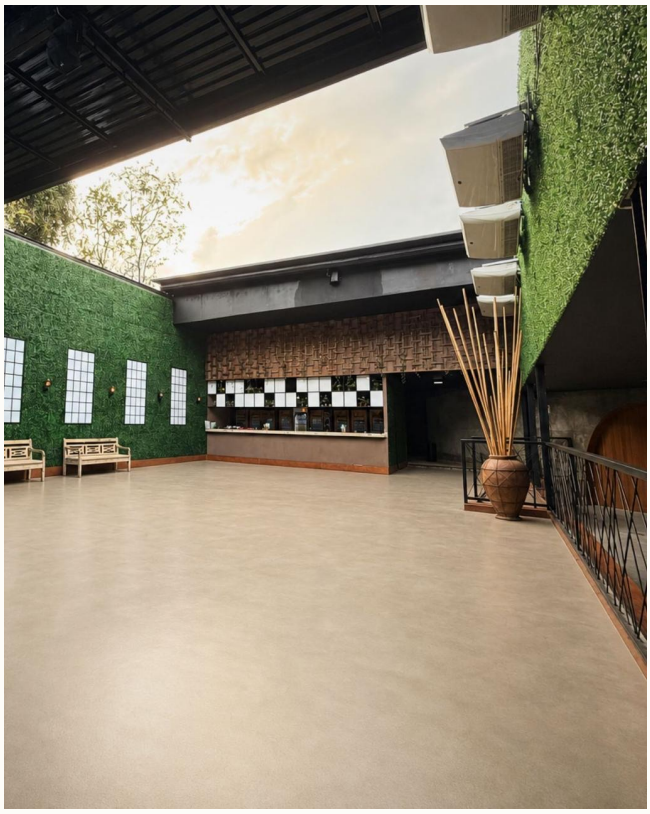
- Burrata com tomates confit e pesto
- Queijo coalho com mel
- Bruschettas de tomate e manjericão
- Salada Caesar da casa

Principais

- Picanha fatiada
- Frango confitado desfiado
- Caserecci alla Romana
- Moqueca de cação

Doces & bebidas

- Tarte de limão
- Brownie com sorvete
- Bolo de cenoura
- Palha italiana
- Caipirinha de limão siciliano
- Suco de melancia com manjericão



Um encontro para compartilhar. Travessas ao centro da mesa; bebidas combinadas à parte.

MENUS ESPECIAIS

Feijoada

Recepção, estação principal, alternativa vegana e doces.

Feijoada · entradas

- Pastéis de carne, queijo e camarão
- Coxinha de costela
- Bolinho de feijoada
- Linguiça calabresa acebolada
- Pão de queijo mineiro

Feijoada

- Feijão preto com costelas, paio, calabresa, bacon, lombo e carne-seca
- Arroz branco
- Couve mineira
- Farofa com bacon
- Laranja
- Banana à milanesa
- Molho de pimenta da casa

Feijoada vegana

- Feijão preto em caldo de legumes
- Jaca verde
- Cogumelos paris e shimeji
- Linguiça vegetal
- Arroz, couve, farofa com castanhas e banana à milanesa

Doces & bar

- Brigadeiro, beijinho, quindim e bolo de fubá
- Cocada, pé-de-moleque e doce de leite com nozes
- Caipirinhas clássicas e de frutas
- Sucos, refrigerantes e águas

MENUS ESPECIAIS

Manhãs & intervalos

Seleção dimensionada para a duração e o formato do encontro.

Café da manhã

- Ovos mexidos
- Omelete na hora
- Rabanada com calda de canela
- Panqueca americana
- Waffle
- Tapioca recheada
- Cesta variada de pães
- Pão de queijo
- Tábua de frios e queijos
- Salada de frutas
- Iogurte grego com granola e mel
- Tartelettes variadas
- Bolos de chocolate e laranja
- Manteiga da casa, requeijão, mel e geleia
- Mini croissants
- Salsicha ao molho de tomate fresco
- Mini sanduíches
- Misto-quente
- Água mineral com e sem gás
- Café
- Leite
- Café com leite
- Água aromatizada
- Chás variados
- Suco natural de fruta

Coffee break

- Mini quiche
- Coxinha mini
- Folhado de queijo
- Mini brownie
- Bolo de fubá
- Macaron
- Frutas
- Mini croissants
- Pão de queijo
- Pastinhas variadas
- Mini salada de frutas
- Bolos de chocolate e laranja
- Mini sanduíches
- Salgadinhos
- Petit fours
- Água aromatizada
- Café
- Leite
- Suco
- Chás variados

Café da manhã · smoothies, isotônicos e shots

- Isotônicos: Laranja · Limão · Morango
- Avocado: Abacate, espinafre, tâmaras e coco.
- Smoothies: Banana Power · Matcha Life · Morango com abacaxi
- Adicionais: Whey ou proteína vegana.
- Shots: Imunidade · Pré-treino

VALORES DE REFERÊNCIA

Formatos & condições

Gastronomia pensada para o ritmo de cada encontro.

Volante / coquetel

R$ 245 por convidado

4 horas de serviço. Escolha 3 entradas frias, 3 entradas quentes, 4 pratos principais e 2 sobremesas.

Empratado

R$ 220 por convidado

Até 50 convidados · 4 horas. Serviço por pessoa: 2 entradas, 1 principal e 1 sobremesa. Seleção para compor o menu: 2 entradas frias, 2 quentes, 2 principais e 2 sobremesas.

Mesa grande

Sob consulta

Mínimo de 30 convidados. Travessas ao centro da mesa; bebidas combinadas à parte.

Buffet e menus especiais

Sob consulta

Seleção e montagem definidas conforme o formato, o número de convidados e a duração do evento.

Bar obrigatório: soft drinks. Os adicionais de bebidas são cumulativos e estão detalhados na página seguinte.

Todos os valores de alimentos e bebidas são acrescidos de 12% de taxa de serviço. A proposta final confirma seleção, duração e condições.

4 HORAS DE SERVIÇO

Bar & coquetelaria

Valores por convidado. Adicionais cumulativos por categoria selecionada.

Soft drinks

Obrigatório · R$ 55 por convidado

- Água mineral com ou sem gás
- Refrigerante zero ou comum
- Mate da casa com ou sem limão
- Suco de frutas da estação

Cerveja

Adicional · R$ 70 por convidado

Adega

Adicional · R$ 140 por convidado

- Espumante
- Vinho branco ou vinho tinto

Malte

Adicional por convidado

- Whisky 8 anos: R$ 70
- Whisky 12 anos ou Tennessee: R$ 140
- Whisky 18 anos: R$ 290

Coquetelaria

Adicional · R$ 110 por convidado · escolha cinco opções

- Old Fashioned
- Negroni
- Fitzgerald
- Penicillin
- Moscow Mule
- London Mule
- Aperol Spritz
- Gin Tônica
- Caipirinha
- Caipiroska
- Mojito

Champagne, whisky 21 anos, single maltes e demais rótulos: consulte a equipe.

Todos os valores são acrescidos de 12% de taxa de serviço.