

celeiro

Q U I N T A L



DIVANI

GASTRONOMIA

Sabe aquele encontro cheio de sintonia e alto astral? Foi assim com o Celeiro Quintal e o Buffet Divani Gastronomia. Conversamos, namoramos e logo nos tornamos parceiros. Como ambos amamos o que fazemos nos identificamos de cara.

A Chef Alessandra Divani, que está desde 2006 à frente do Buffet Divani Gastronomia e Fernanda Nobre, que desde 2005 atua na área de eventos como organizadora e produtora se uniram para casar sabor, inovação e criatividade oferecendo experiências exclusivas.

Os cardápios do Celeiro foram desenvolvidos exclusivamente pela Chef Alessandra, com referências no estilo "farm wedding".

A Divani é uma "casa de criações gastronômicas".

Entre....e seja Bem-Vindo.

CARDÁPIO HYPE

Serviço Volante

Canapés

(escolher 05 opções)

Esfera de Tomate com Espuma de Mussarela de Búfala e Pesto de Manjericão;

Batata Rosti com Linguiça Toscana;

Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta;

Patacone de Banana da Terra com Ceviche de Peixe Branco;

Nosso Parmeggiana Revisitado com Redução de Tomate Parmesão;

Carpaccio Selado com Molho Dijon e Renda de Parmesão;

Cestinha Phyllo com Caponata Siciliana ao Creme de Ricota alle Erbe;

Nossa Coxinha Gourmet com Espuma de Catupiry;

Bombom de Bacalhau com Tapenade.

Pratos principais

Entrada

(Escolher 01 opção)

Caprese Revisitada com Espuma de Mussarela de Bufala e Pesto de Manjericão;

Mesclun de Verdes a Julienne com Lascas de Queijo, Nuts Caramelizados e Redução de Balsâmico;

Couscous Marroquino com Brunoise de Vegetais e Perfume de Laranja.

Massa

(escolher 01 opção)

Penne Alla Boscaiola;

Penne Ao Molho de Tomates Rústicos, Pesto de Rúcula e Parmesão;

Farfalle a Carbonara;

Farfalle ao Molho de Salmão e Dill.

Risoto

(escolher 01 opção)

Risoto de Linguiça Toscana ao Vinho Tinto e Noz Moscada;

Risoto de Abóbora com Queijo Coalho Grelhado;

Risoto de Frutos do Mar;

Risoto Parmeggiano;

Risoto Alle Erbe com Crocante de Cebola e Redução de Tomate.

Carnes

(escolher 01 opção)

Boeuf Bourguignon com Couscous Marroquino;

Picadinho com Farofinha de Miga, Arroz com Erva da Horta e Purê de Batata Baroa;

Parmentier de Brasato ao Molho de Cogumelos Secos Italianos;

Brandade de Siri com Crosta Panko.

Sobremesa

(escolher 01 opção)

Cheesecake de goiabada cremosa;

Mil Folhas Desconstruído;

Trilogia de Chocolate - Ao Leite, Meio Amargo e Ganache;

Sorvete de Limão Siciliano com Calda de Cocada Mole.

Bebidas não alcoólicas

Água com e sem gás/ Refrigerantes normais e zero;

Sucos – Abacaxi com Capim Santo, Maracujá com Frutas Vermelhas e Laranja com Manga;
(escolher 02 opções)

Café expresso Illy.

Bebidas alcoólicas

Long neck – Stella/ Heineken/ Budweiser;

Caipirinhas de Saquê/ Cachaça/ Vodka;
3 opções de sabores a definir.



CARDÁPIO FOLK

Serviço Volante

Ilha de Antipastos

Mezze - Babaganush e Salsa a Romanesca;

Terrine de Mussarela de Búfala, Tomate Confit ao Pesto de Manjericão;

Queijos – Parmesão / Gouda / Gorgonzola / Gruyére;

Mortadela / Presunto Parma / Copa;

Pães Artesanais;

Grissines Variados;

Focaccias de Alecrim com Flor de Sal e Linguiça Defumada;

Placas de Polvilho e Toast de Parmesão.

Canapés frios

(escolher 04 opções)

Tarte Tatin de Tomate Cereja com Azeite de Tomilho;

Beterraba Defumada com Boursin e Amêndoa Filetada;

Ravioli de Pêra com Gorgonzola e Amêndoa Filetada;

Steak Tartare com Renda de Parmesão;

Couscous de Calabresa com Pimenta Biquinho;

Blinis de Batata com Chèvre e Tapenade;

Cestinha Phyllo com Frango Defumado e Chutney de Maçã;

Carolinas de Gorgonzola com Mel e Pistache.

Canapés quentes

(escolher 04 opções)

Cestinha Phyllo com Cogumelos e Brie;

Delícia de Camarão;

Kafta ao Molho de Coalhada com Hortelã;

Nosso Parmegiana Revisitado com espuma de Catupiry;

Arancini de arroz com Mussarela de Búfala e Geléia de Pimenta;

Coxinha Gourmet com Espuma de Catupiry;

Croquete Cremoso com Espuma de Limão;

Polenta com ragout de linguiça Defumada.



Cumbuquinha

(escolher 01 opção)

Polenta Cremosa com Ragout de Ossobuco;

Quirera com Costelinha Defumada ao Perfume de Limão Cravo;

Escondidinho de Carne Seca;

Ratatouille com Creme de Grão de Bico.

Pratos principais

Entrada

(escolher 01 opção)

Salada Panzanella Revisitada;

Mesclun de Verdes com Quinoa e Brunoise de Vegetais ao Azeite de Ervas;

Crumble de Parmesão com Tomate Confit ao Pesto de Manjericão.

Massa

(escolher 01 opção)

Ravioli de Mussarela ao Molho de Tomates Rústicos e Manjericão;

Agnolotti de Abobora ao Molho de Sálvia;

Ravioli Quatro Queijos ao Molho Piemontese;

Ravioli de Zucchini com Fonduta de Gorgonzola.

Risoto

(escolher 01 opção)

Risoto de Zucchini com Fonduta de Brie;

Risoto de Alho Poró;

Risoto de Linguiça Toscana com Vinho Tinto e Linguiça Toscana;

Risoto de Frutos do Mar.

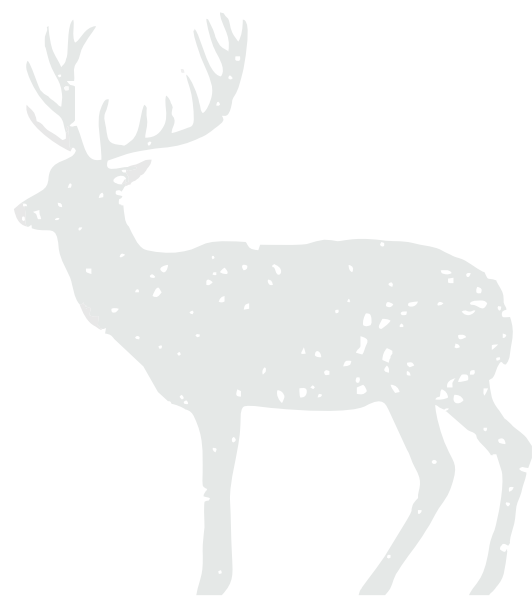
Carnes

(escolher 01 opção)

Parmentier de Brasato;

Tagliata de Mignon ao Roti e Batata Rosti;

Nosso Picadinho na Ponta da Faca com Farofa de Banana,
Arroz com Ervas da Horta e Couve Crisp.



Sobremesa

(escolher 02 opções)

Sorvete de Capim Santo com Calda de Abacaxi;

Cocada Cremosa;

Cheesecake com Goiabada Cremosa;

Bicolore de Chocolate Branco com Framboesa.

Bebidas não alcoólicas

Água com e sem gás/ Refrigerantes normais e zero;

Sucos - Maracujá com Frutas Vermelhas, Abacaxi com Capim Santo e Morango com Hortelã.
(escolher 02 opções)

Café expresso Illy.

Bebidas alcoólicas

Long neck – Stella/ Heineken/ Budweiser;

Caipirinhas de Saquê/ Cachaça/ Vodka – 3 opções de sabores a definir.



CARDÁPIO GYPSY

Serviço Franco Americano

Entradas frias

(escolher 04 opções)

Ravioli de Pera Caramelizada com Gorgonzola e Amêndoas Filetadas;

Broinha de Milho com Salmão Gravlax e Creme Azedo;

Steak Tartare com Renda de Parmesão;

Cestinha Phyllo com Caponata Siciliana ao Creme de Ricota alle Erbe;

Cone de Frango Thai;

Tarte Tatin de Tomate Cereja com Azeite de Tomilho.

Entradas quentes

(escolher 04 opções)

Dadinho de Tapioca com Mussarela Defumada com Geleia de Pimenta;

Coxinha de Pato com Salsa Verde Levemente Picante;

Nosso Parmeggiana Revisitado com Redução de Tomate e Espuma de Parmesão;

Cestinha com Fontina e Mostarda de Cremona;

Gallette de milho verde com Linguicinha Toscana e Pimenta Biquinho;

Crostine de Polenta Grelhada com Bacalá Mantecato e Crisps de Alho Poró/Alho Negro.

Cumbuquinha

(escolher 02 opções)

Fonduta com Grissini de Polvilho;

Bobozinho de Camarão com Farofa de Dende;

Polenta Cremosa com Ragout de Ossobuco;

Escondidinho de Carne Seca.



Franco Americano

Mix de Verdes com Brie, Nuts e Vinagrete de Framboesa;

Crumble Parmesão com Tomate Confit e Pesto de Manjericão;

Couscous Marroquino ao Perfume de Laranja;

Mignon Fatiado ao Molho de Mostarda e Raiz Forte com Baby Legumes;

Saint Peter ao Chardonnay;

Mil Folhas de Batata;

Ravioli de Abóbora na manteiga e Sálvia;

Arroz com Ervas da Horta.

Sobremesa

Sorvete de Doce de Leite com Farofa de Paçoca;

Torta de Abacaxi com Coco;

Chessecake Desconstruída com Goiabada Cremosa;

Crostata de Ganache com Caramelo e Flor de Sal;

Frutas da Estação.

Bebidas não alcoólicas

Água com e sem gás/ Refrigerantes normais e zero;

Sucos – Morango, limão e Abacaxi, Maracujá com Frutas Vermelhas e Laranja com Manga;

Café expresso Illy.

Bebidas alcoólicas

Long neck – Stella/ Heineken/ Budweiser;

Caipirinhas de Saquê/ Cachaça/ Vodka
3 opções de sabores à definir.



CARDÁPIO INDIE

Serviço Empratado

Coquetel Volante

Entradas frias

(escolher 04 opções)

Mini Bigne com Gorgonzola, Mel e Pistache;

Bocconcini de Tomate com Búfala;

Carpaccio Selado com Renda de Parmesão e Nosso Molho Especial;

Blini com Salmão Gravlax e Creme Azedo;

Rolinhos de Berinjela com Queijo Cremoso, Tomate Confit ao Pesto de Manjericão ou Rúcula.

Entradas quentes

(escolher 04 opções)

Cestinha de Cogumelos Gratinado com Brie;

Rolinho de Siri ao Molho de Bobó;

Nossa Coxinha com Espuma de Catupiry;

Queijo Coalho em Crosta de Fuba com Caramelo Balsâmico;

Bombom de Bacalhau com Tapenade.

PRATOS

ENTRADA

(Escolher 01 Opção)

Rolinho de Legumes Crocantes na Massa de Arroz ao Azeite de Ervas;

Pirâmide de Berinjela com Tartar de Tomate ao Pesto de Rúcula;

Crumble de Parmesão com Tomate Confit e Pesto de Manjericão.

PRIMEIRO PRATO

(Escolher 01 Opção)

Ravioli de Queijo Serra da Canastra ao Molho de Tomates Rústicos e Manjeriçã;

Ravioli de Ricota defumada com Brunoise de Vegetais;

Agnolotti de Batata Doce na Manteiga de Sálvia e Julienne de Parma.

PRINCIPAL

(Escolher 01 opção)

Mignon Fatiado ao Molho de Cogumelos, Pancetta e Mini Legumes com Gateau de Batata;

Mignon Fatiado ao Molho de Raiz Forte e Mini Legumes com Arroz com Ervas da Horta;

Salmão Micuit ao Molho Oriental com Couve Crisp;

Roulade de Linguado ao Molho Bobó e Farofa de Dendê.

Sobremesa

(Escolher 01 opção)

Sticky Toffee Pudim com Calda Toffee e Sorvete de Baunilha;

Mousse de Chocolate com Trufa de Whisky e Mousse de Framboesa.

Bebidas não alcoólicas

Água com e sem gás/ Refrigerantes normais e zero;

Suco – Abacaxi com Capim Santo e Suco de Maracujá com Frutas Vermelhas;

Café expresso Illy.

Bebidas alcoólicas

Long neck – Stella/ Heineken/ Budweiser;

Caipirinhas de Saquê/ Cachaça/ Vodka – 3 opções de sabores a definir.



CARDÁPIOS OPCIONAIS

•Na Madrugada

(escolher 02 opções)

Mini Cheese Hambúrguer com Mostarda Ancienne;
Tostex de Presunto com Brie e Pesto de Rúcula;
Sanduíche de Pernil Marinado e Assado em Baixa Temperatura
com Cebolas Carameladas;
Batata Rústica no Cone com Alecrim e Flor de Sal;
Mini Churros com Doce de Leite;
Milk Shake de Apple Pie;
Milk Shake de Ovomaltine;
Milk Shake Caramelo com Flor de Sal.

R\$ 12,00 por Pax

•Cardápio Opcional – Ilha de Polenta

Polenta Cremosa com:
Ragout de Ossobuco;
Ragout de Linguiça Defumada;
Ragout de Cogumelos;
Fonduta de Gorgonzola;
Pesto de Agrião;
Queijo Parmesão.

R\$ 32,00 por pax

•Cardápio Opcional – Ilha de Picadinho

Picadinho na Ponta da Faca;
Arroz branco;
Farofinha de Miga e banana;
Purê de Batata Baroa;
Crisp de Couve;
Crisp de Bacon;
Mini Pastelzinho de queijo;
Ovo de codorna frito.

R\$ 36,00 por pax



CARDÁPIOS OPCIONAIS

• Água Aromatizada Pré-Cerimônia

Água aromatizada de laranja, gengibre e canela;
Água aromatizada de limão, erva-doce e hortelã;
Ervas Frescas.

R\$ 8,00 por Pax

• Água Aromatizada Pré-Cerimônia com Nuts

Água aromatizada de laranja, gengibre e canela;
Água aromatizada de limão, erva-doce e hortelã;
Ervas Frescas;
Mix de Nuts servidos em cone de Papel.

R\$ 13,00 por pax

celeiro
QUINTAL

D
DIVANI
GASTRONOMIA