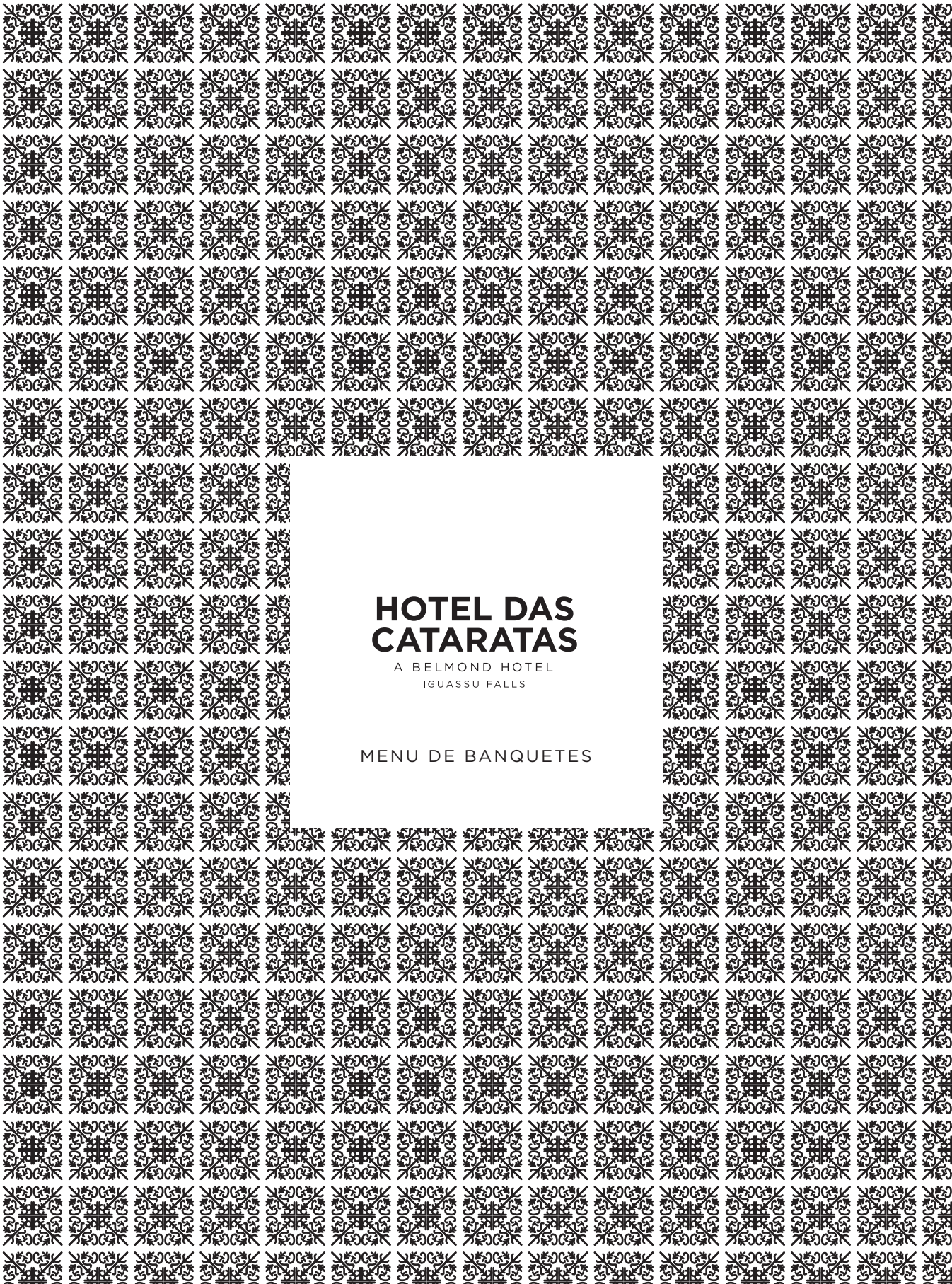




HOTEL DAS CATARATAS

A BELMOND HOTEL
IGUASSU FALLS

MENU DE BANQUETES

A vibrant outdoor event space set up on a lush green lawn. Long wooden tables are arranged in rows, each accompanied by white plastic chairs with light blue cushions. The tables are elegantly set with white plates, glassware, and colorful floral centerpieces. The background is filled with a dense, tropical forest of various green trees and plants. A pink building is partially visible through the foliage on the right side. A semi-transparent white rectangular box is centered over the image, containing text in a black serif font.

Cercado por uma
exuberante floresta
tropical, nosso palácio
cor de rosa pastel é
o cenário ideal para
a realização do seu
evento.



THE TASTE OF BELMOND

Passeie nos jardins do hotel cercados de orquídeas, relaxe tranquilamente na piscina aos sons da floresta e desfrute de drinks deliciosos enquanto o sol se põe sobre as quedas d'água. Vislumbre as cataratas, uma das Sete Novas Maravilhas da Natureza e descubra a extraordinária vida selvagem.

Escolha o menu ideal para que seu evento seja memorável.

Para mais informações, entre em contato leads.brazil@belmond.com

SUMÁRIO

COFFEE BREAK	5
COQUETEL & DÎNATOIRE	9
COQUETEL & BUFFET SOCIAL	13
BUFFET CORPORATIVO	19
EXECUTIVO	20
PREMIUM	21
EMPRATADO	24
ASSADO SOB AS ESTRELAS	27
TRÊS FRONTEIRAS	32
PACOTE DE BEBIDAS	36





Coffee Break

COFFEE BREAK

WELCOME COFFEE

R\$90 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 30MIN DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

Café, leite⁷, chá

Água mineral aromatizada, 2 sabores de suco

Petit four ^{1,3,7}

COFFEE BREAK 1

R\$115 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 30MIN DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

Café, leite⁷, chá

Água mineral aromatizada, 2 sabores de suco

Pão de queijo ⁷, bolo caseiro ^{1,3,7}

COFFEE BREAK 2

R\$120 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 30MIN DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

Café, leite⁷, chá

Água mineral aromatizada, 2 sabores de suco

2 opcionais salgados e 2 opcionais doces

COFFEE BREAK 3

R\$130 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 30MIN DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

Café, leite⁷, chá

Água mineral aromatizada, 2 sabores de suco

3 opcionais salgados e 3 opcionais doces

ITENS OPCIONAIS

SALGADOS

Croissant de salmão defumado, cream cheese e aneto ^{1,3,4,7}

Croissant napolitano ^{1,3,7}

Finger sandwich de peito de peru com queijo minas no pão de miga ^{1,3,7}

Club sandwich ^{1,3,7}

Finger sandwich de pastrami com rúcula ¹⁰

Finger sandwich de presunto parma com queijo Emmental ^{7,12}

Pão de queijo ^{7,15}

Italianinho de presunto e queijo ^{1,3,7}

Mini quiche de palmito pupunha ^{1,3,7,15}

Mini quiche Lorraine ^{1,3,7}

Mini quiche de alho poró ^{1,3,7,15}

Cruditê de legumes ¹⁵

Bowl de Dry Snacks ^{5,8,15}

COFFEE BREAK

DOCES

Petit four ^{1, 3, 7}

Pain au chocolat ^{1, 3, 7}

Roll de frutas cristalizadas ^{1, 3, 7}

Folhado Romeu & Julieta ^{1, 3, 7}

Salada de frutas ^{7, 15}

Frutas laminadas ^{15, 16}

Bowl de frutas secas ^{12, 15}

Iogurte natural com granola ^{7, 8}

Bolo caseiro ^{1, 3, 7} (Coco | Chocolate | Laranja | Cenoura | Inglês | Especiarias | Mini Muffin de chocolate |

Mini muffin de blueberry)

Éclair de chocolate ^{1, 3, 7}

1 Tartelete ^{1, 3, 7} (Chocolate | Pistache ⁸ | Limão siciliano | Nozes ⁸)

Cookie de cacau ^{1, 3, 7}

Cookie de pistache com granola ^{1, 3, 7, 8}

Cocada ⁷

Brownie ^{1, 3, 7}

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

(1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten

(2) Crustáceos / Crustaceans

(3) Ovos / Eggs

(4) Peixe / Fish

(5) Amendoim / Peanuts

(6) Soja / Soybeans

(7) Leite / Milk

(8) Nozes / Nuts

(9) Aipo / Celery

(10) Mostarda / Mustard

(11) Sementes de gergelim / Sesame seeds

(12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites

(13) Tremço / Lupin beans

(14) Moluscos / Molluscs

(15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians

(16) Adequado para veganos / Suitable for vegans





Coquetel & Dînatoire

COQUETEL & DÎNATOIRE

OPÇÃO 1

R\$160 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

3 canapés frios
3 canapés quentes

OPÇÃO 2

R\$220 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

5 canapés frios
5 canapés quentes

OPÇÃO 3

R\$320 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 2H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 20 PESSOAS

Dînatoire:
5 canapés frios
5 canapés quentes
3 pratos quentes
3 sobremesas

OPÇÃO LIVE STATION

R\$55 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO

Risoto ou massa*

*Opção disponível apenas para o serviço Dînatoire.

CANAPÉS FRIOS

Cone crocante de salmão com sour cream, pickles de pepino e pó de nori ^{1, 3, 4, 7}
Blinis com creme de limão siciliano e ovas ^{1, 3, 4, 7}
Ceviche com leite de tigre de coco ⁴
Tataki de atum com creme de abacate, pickles de cebola roxa e crocante de sagu ^{4, 6, 7, 11}
Roll de atum em folha de arroz ao molho de gengibre ^{4, 6, 7}
Roast beef ao chimichurri, pickles de cebola roxa e esferas de mostarda ^{7, 10}
Carpaccio com creme de Gran Formaggio trufado ^{4, 7}
Steak Tartare com Pipoca de Alcaparra
Queijo de cabra com praliné de castanha de caju ^{7, 8, 15}
Figos assados ao vinho do Porto com mousse de Gorgonzola e nozes ^{7, 8, 12, 15}
Creme de berinjela defumada e coalhada seca ^{7, 15}
Gazpacho tradicional com pesto de Basilico ¹⁵

CANAPÉS QUENTES

Bolinho de bacalhau com creme de nata ^{1, 3, 4, 7}
Croquete de costela com maionese de chimichurri ^{1, 3, 7}
Camarão com crocante de harumaki ^{1, 2, 3, 7}
Mini pastéis de camarão com queijo cremoso ^{1, 2, 3, 7}
Arancini de parma com emulsão de páprica defumada ^{1, 3, 7, 12}
Queijo coalho com melaço de cana ^{7, 15}
Dadinho de tapioca com geleia picante ^{1, 3, 7, 15}
Vol-au-vent de cogumelos ^{1, 3, 7, 15}
Mini pastéis de Palmito pupunha ^{1, 3, 7, 1}
Quiche de alho-poró ^{1, 3, 7, 15}
Rolinho primavera de legumes ao creme de ponzu ^{1, 3, 6, 7, 15}
Creme de mandioquinha trufado ^{7, 15}
Creme de palmito pupunha com cumaru ^{7, 15}
Creme de couve-flor com avelã ^{7, 8, 15}

PRATOS QUENTES

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Paella de risoni com frutos do mar ^{2, 4, 14}

Pirarucu grelhado com ratatouille brasileira ^{4, 6}

Mini moqueca com farofa de dendê ⁴

CARNE

Filé mignon com purê de batata baroa e molho de vinho do porto ^{7, 12}

Filé mignon com purê de batatas com Gran Formaggio e trufas ^{4, 7}

Costela angus com purê de mandioca e agrião ⁷

RISOTOS

Risoto de pupunha e alho-poró ^{6, 7, 15}

Risoto de açafrão com chips presunto parma ^{6, 7, 12}

Risoto de aspargos na manteiga de trufa ^{6, 7, 12}

Risoto caprese ^{6, 7, 12, 15}

Risoto de abóbora com queijo de cabra ^{6, 7, 12}

MASSAS ARTESANAIS

Ravióli de cogumelos ao molho mascarpone e alho poró ^{1, 3, 7, 15}

Agnolotti de espinafre com ricota e nozes ao molho All'arrabiata ^{1, 3, 7, 15}

Gnocchi ao molho de fonduta trufada ^{1, 3, 7, 15}

SOBREMESAS

Mini pudim ^{3, 7}

Brownie de chocolate ^{1, 3, 7, 8}

Tartelete de pistache com morango ^{1, 3, 7, 8}

Lemon key ^{1, 3, 7}

Mini tartelete de brigadeiro ^{1, 3, 7}

Panna cotta vegana de maracujá

Crème brûlée de baunilha ^{3, 7}

Éclair de caramelo salgado ^{1, 3, 7}

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

(1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten

(2) Crustáceos / Crustaceans

(3) Ovos / Eggs

(4) Peixe / Fish

(5) Amendoim / Peanuts

(6) Soja / Soybeans

(7) Leite / Milk

(8) Nozes / Nuts

(9) Aipo / Celery

(10) Mostarda / Mustard

(11) Sementes de gergelim / Sesame seeds

(12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites

(13) Tremoço / Lupin beans

(14) Moluscos / Molluscs

(15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians

(16) Adequado para veganos / Suitable for vegans





Coquetel
& Buffet Social

COQUETEL & BUFFET SOCIAL

COQUETEL & BUFFET SOCIAL 1

COQUETEL

R\$250 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

BUFFET SOCIAL SEM COQUETEL

R\$330 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

BUFFET SOCIAL COM COQUETEL

R\$410 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

CANAPÉS FRIOS

Ceviche de peixe branco ao leite de tigre ⁴

Tartare de salmão com chantilly de limão siciliano e tapioca suflada ^{3, 4, 7}

Steak Tartare com pipoca de alcaparra ¹

Queijo de cabra com praliné de castanha de caju ^{7, 8, 15}

Figo assado ao vinho do porto com mousse de gorgonzola e nozes ^{7, 8, 12}

CANAPÉS QUENTES

Bolinho de bacalhau com creme de nata ^{1, 3, 4, 7}

Camarão com crocante de harumaki ^{1, 2, 3, 7}

Croquete de costela com maionese de chimichurri ^{1, 3, 7}

Voul-au-vent de cogumelo ^{1, 3, 7}

Dadinho de tapioca com geleia picante ^{1, 3, 7, 15}

BUFFET 1

SALADAS

Tábua de charcutaria e queijos finos ^{1, 7}

Brie com geleia de damasco ^{1, 3, 7}

Mix de folhas verdes com nozes caramelizadas e fitas de manga ^{5, 8, 15}

Caprese com mini tomates ^{7, 15}

Salada Italiana (pimentões, berinjela, abobrinha, cebolas grelhadas ao azeite)

Couscous marroquino com frutas secas ^{1, 12}

Risoni com frutos do mar e gremolata siciliana ^{1, 2, 4, 7, 14}

Salada de bacalhau português com batata calabresa assada e farofa de azeitonas ^{1, 4}

JANTAR

Salmão ao molho beurre blanc ^{4, 7}

Filé mignon ao molho de cogumelos frescos e trufas negras ^{7, 12}

Arroz cremoso de Grana Padano e alho poró ^{6, 7}

Batata gratinada ^{7, 15}

Mini legumes grelhados ao azeite de carvão ^{6, 15}

Purê de mandioquinha ⁷

Sorrentini de burrata ao molho pomodoro e basilico ^{1, 3, 7}

SOBREMESAS

Cheesecake de frutas vermelhas ^{1, 3, 7}

Pavlova de maracujá ^{3, 7}

Mil folhas de doce de leite ^{1, 3, 7}

Torta key lime ^{1, 3, 7}

Brownie com ganache de chocolate belga ^{1, 3, 7, 8}

Pera em calda diet com baunilhas de Madagascar ⁷

COQUETEL & BUFFET SOCIAL

COQUETEL & BUFFET SOCIAL 2

BUFFET SOCIAL SEM COQUETEL

R\$450 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

BUFFET SOCIAL COM COQUETEL

R\$550 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

CANAPÉS FRIOS

Ceviche de peixe branco ao leite de tigre ⁴

Tartare de salmão com chantilly de limão siciliano e tapioca suflada ^{3, 4, 7}

Steak Tartare com pipoca de alcaparra ¹

Queijo de cabra com praline de castanha de caju ^{7, 8, 15}

Figo assado ao vinho do porto com mousse de gorgonzola e nozes ^{7, 8, 12}

CANAPÉS QUENTES

Bolinho de bacalhau com creme de nata ^{1, 3, 4, 7}

Camarão com crocante de harumaki ^{1, 2, 3, 7}

Croquete de costela com maionese de chimichurri ^{1, 3, 7}

Voul-au-vent de cogumelo ^{1, 3, 7}

Dadinho de tapioca com geléia picante ^{1, 3, 7, 15}

BUFFET 2

SALADAS

Tábua de charcutaria e queijos finos ^{1, 7, 12}

Brie com geleia de damasco ^{1, 3, 7}

Mix de folhas verdes com nozes caramelizadas e fitas de manga ^{5, 8, 15}

Caprese com mini tomates ^{7, 15}

Salada Italiana (pimentões, berinjela, abobrinha, cebolas grelhadas ao azeite)

Couscous marroquino com frutas secas ^{1, 12}

Risoni com frutos do mar e gremolata siciliana ^{1, 2, 4, 7, 14}

Salada de bacalhau português com batata calabresa assada e farofa de azeitonas ^{1, 4}

Carpaccio de filé ao molho de mostarda, Grana Padano e rúcula ^{7, 10}

Salmão defumado em lâmina de creme azedo e zest de limão siciliano ^{4, 7}

JANTAR

Robalo ao molho de champagne e ovas ^{4, 7, 12}

Filé mignon ao vinho do porto e foie gras ^{7, 12}

Galeto assado ao jus de laranja e pinoli ^{7, 8}

Arroz cremoso de Grana Padano e cogumelos ^{6, 7}

Mil folhas de batata ^{7, 15}

Legumes grelhados ao azeite de carvão ^{6, 15}

Purê de batata trufado ⁷

Sorrentini de burrata ao molho pomodoro e basilíco ^{1, 3, 7}

SOBREMESAS

Cheesecake de frutas vermelhas ^{1, 3, 7}

Pavlova de maracujá ^{3, 7}

Mil folhas de doce de leite ^{1, 3, 7}

Torta key lime ^{1, 3, 7}

Brownie com ganache de chocolate belga ^{1, 3, 7, 8}

Pera em calda diet com baunilhas de Madagascar ⁷

Frutas da estação ^{15, 16}

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

- (1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten
- (2) Crustáceos / Crustaceans
- (3) Ovos / Eggs
- (4) Peixe / Fish
- (5) Amendoim / Peanuts
- (6) Soja / Soybeans
- (7) Leite / Milk
- (8) Nozes / Nuts
- (9) Aipo / Celery
- (10) Mostarda / Mustard
- (11) Sementes de gergelim / Sesame seeds
- (12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Tremçoço / Lupin beans
- (14) Moluscos / Molluscs
- (15) Apropriado para vegetarianos / Suitable for vegetarians
- (16) Apropriado para veganos / Suitable for vegans







Buffet Corporativo

BUFFET CORPORATIVO

BUFFET EXECUTIVO

R\$198 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 2H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

SALADAS

Cesta de pães artesanais ^{1, 3, 7}

Mix de folhas verdes

Salada de cevada com legumes e pesto de tomilho ^{1, 7}

Salada grega com queijo ^{7, 15}

Tomates assados à provençal ¹⁵

Tabule de quinoa ¹⁵

Caponata com granulado de castanha do Brasil ^{8, 15}

PROTEÍNAS

Saint Peter ao molho limone ^{4, 7}

Steak au Poivre ^{7, 10}

Peito de frango ao jus de mostarda em grãos L'Ancienne ^{7, 10}

GUARNIÇÕES

Penne ao molho Funghi Porcini ^{1, 7, 15}

Arroz ^{6, 15}

Batata baby rústica na manteiga, alecrim e flor de sal ^{6, 7, 15}

Mini legumes grelhados ao azeite de carvão ^{6, 15}

Purê de batatas ^{7, 15}

SOBREMESAS

Pudim de leite ^{3, 7}

Brownie de chocolate belga ^{1, 3, 7}

Entremet de maracujá ^{1, 3, 7}

Frutas laminadas ^{15, 16}

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

(1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten

(2) Crustáceos / Crustaceans

(3) Ovos / Eggs

(4) Peixe / Fish

(5) Amendoim / Peanuts

(6) Soja / Soybeans

(7) Leite / Milk

(8) Nozes / Nuts

(9) Aipo / Celery

(10) Mostarda / Mustard

(11) Sementes de gergelim / Sesame seeds

(12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites

(13) Tremoço / Lupin beans

(14) Moluscos / Molluscs

(15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians

(16) Adequado para veganos / Suitable for vegans

BUFFET CORPORATIVO

BUFFET PREMIUM

R\$265 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 2H DE SERVIÇO - ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

SALADAS

Cesta de pães artesanais ^{1, 3, 7}

Mix de folhas verdes

Salada Italiana (pimentões, berinjela, abobrinha, cebolas grelhadas ao azeite) ^{6, 15}

Massa tricolor com pesto, pinoli, lascas de parmesão e tomate confit ^{1, 5, 7, 8}

Couscous marroquino com frutas secas ^{1, 12}

Caprese com trilogia de tomates ¹⁵

Salada sete grãos com frango ao curry e amendoim tostado ^{1, 5, 7, 8}

Tábua de charcutaria e queijos finos ^{1, 7}

PROTEÍNAS

Salmão de cítricos ^{4, 7}

Filé mignon ao molho de cogumelos e tori ^{7, 12}

Peito de frango ao molho de ervas ⁶

GUARNIÇÕES

Gnocchi ao molho pomodoro ^{1, 3, 7, 15}

Arroz ^{6, 15}

Batata gratinada ^{6, 7, 15}

Mini legumes ao vapor ^{6, 15}

Purê de mandioquinha ^{7, 15}

SOBREMESAS

Pudim de leite ^{3, 7}

Tartelete de banoffe ^{1, 3, 7}

Entremet de chocolate 54% ^{1, 3, 7}

Torta de limão ^{1, 3, 7}

Frutas laminadas ^{15, 16}

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

(1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten

(2) Crustáceos / Crustaceans

(3) Ovos / Eggs

(4) Peixe / Fish

(5) Amendoim / Peanuts

(6) Soja / Soybeans

(7) Leite / Milk

(8) Nozes / Nuts

(9) Aipo / Celery

(10) Mostarda / Mustard

(11) Sementes de gergelim / Sesame seeds

(12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites

(13) Tremoço / Lupin beans

(14) Moluscos / Molluscs

(15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians

(16) Adequado para veganos / Suitable for vegans







Empratado

EMPRATADO

R\$320 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO

3 TEMPOS: COUVERT + ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

ADESÃO MÍNIMA: 10 PESSOAS - ADESÃO MÁXIMA: 90 PESSOAS

ACRÉSCIMO DE TEMPOS AO MENU SERÁ COBRADO R\$ 100 + % TAXA DE SERVIÇO POR PESSOA.

ENTRADA

Mix de verdes com queijo de cabra e figos grelhados ao vinagrete de balsâmico ^{7, 15}

Trilogia de tomates com caviar de balsâmico e mozzarella de búfala ^{7, 15}

Coalhada seca com legumes grelhados ao azeite de carvão ⁷

Lâminas de Tomates orgânicos, tapenade de azeitona, vinagrete de framboesa e crocante de sour dough ^{1, 7, 12, 15}

Tartare de salmão e gomos de tangerina ^{4, 6, 7}

Tataki de atum com ceviche de melancia, pickles de cebola roxa ^{4, 6, 7, 11}

Roast beef de mignon com legumes brasileiros ¹⁰

Carpaccio com creme trufado e castanhas de caju ^{5, 7, 8}

PRINCIPAL

Salmão em Crosta de Gergelim, Espinafre Salteado, mousseline de batatas, vinagrete de Maracujá e Balsâmico ^{4, 7, 11}

Robalo com purê de banana da terra ao vinagrete de menta e sagu crocante ^{1, 4, 7}

Filé grelhado com molho de vinho, purê de mandioquinha trufado e legumes defumados ^{7, 12}

Medalhão com batatas ao forno, echalote tostada e jus ⁷

Sorrentini de burrata ao creme mascarpone trufado ^{1, 3, 7, 15}

SOBREMESA

Mil Folhas de Baunilha com Doce de Leite ^{1, 3, 7}

Cheesecake com frutas vermelhas e sorvete de Baunilha ^{1, 3, 7}

Brownie vegano com Mousse de Chocolate Amargo ¹

Torta mousse de chocolate belga ^{1, 3, 7}

Panna cotta de coco, frutas da estação e maracujá ⁷

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

(1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten

(2) Crustáceos / Crustaceans

(3) Ovos / Eggs

(4) Peixe / Fish

(5) Amendoim / Peanuts

(6) Soja / Soybeans

(7) Leite / Milk

(8) Nozes / Nuts

(9) Aipo / Celery

(10) Mostarda / Mustard

(11) Sementes de gergelim / Sesame seeds

(12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites

(13) Tremoço / Lupin beans

(14) Moluscos / Molluscs

(15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians

(16) Adequado para veganos / Suitable for vegans





Assado sob
as estrelas

ASSADO SOB AS ESTRELAS

MENU 1

R\$360 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO

ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

SALADAS

Mix de folhas

Salada Caprese ⁷

Salada de Batata ^{3, 7}

Salada coleslaw defumada ^{3, 7}

Tabule de quinoa

Pães artesanais ^{1, 3, 7}

CARNES

Picanha

Fraldinha

Costela

Pernil de cordeiro

Coxa e sobrecoxa de frango

Panceta

Linguiça de Pernil

Queijo Coalho ⁷

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Biro-biro ^{1, 3, 6, 7, 9}

Feijão tropeiro ^{3, 6}

Batatas assadas ⁶

Purê de abóbora ⁷

Mandioca e polenta frita ⁶

Ratatouille de legumes grelhados ⁶

Ravióli de mozzarella de búfala ao pomodoro ^{1, 3, 7}

Farofa ¹

Chimichurri

Vinagrete

Molho de Pimenta

SOBREMESA

Mousse de Chocolate Amargo com Doce de Leite ⁷

Torta de Maracujá ^{1, 3, 7}

Alfajores ^{1, 3, 7}

Pudim de Leite ^{3, 7}

Abacaxi assado com caramelo

Frutas Frescas Laminadas

ASSADO SOB AS ESTRELAS

MENU 2

R\$490 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO

ADESÃO MÍNIMA: 25 PESSOAS

SALADAS

Mix de folhas

Salada Caprese ⁷

Salada de Batata ^{3, 7}

Salada coleslaw defumada ^{3, 7}

Tabule de quinoa

Pães artesanais ^{1, 3, 7}

CARNES

Picanha

Fraldinha

Costela

Pernil de cordeiro

Coxa e sobrecoxa de frango

Panceta

Linguiça de Pernil

Queijo Coalho ⁷

Salmão ⁴

Pirarucu na folha de bananeira ⁴

Camarão ²

Polvo ¹⁴

ACOMPANHAMENTOS

Arroz Biro-biro ^{1, 3, 6, 7, 9}

Feijão tropeiro ^{3, 6}

Batatas assadas ⁶

Purê de abóbora ⁷

Mandioca e polenta frita ⁶

Ratatouille de legumes grelhados ⁶

Ravióli de mozzarella de búfala ao pomodoro ^{1, 3, 7}

Farofa ¹

Chimichurri

Vinagrete

Molho de Pimenta

SOBREMESA

Mousse de Chocolate Amargo com Doce de Leite ⁷

Torta de Maracujá ^{1, 3, 7}

Alfajores ^{1, 3, 7}

Pudim de Leite ^{3, 7}

Abacaxi assado com caramelo

Frutas Frescas Laminadas

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

- (1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten
- (2) Crustáceos / Crustaceans
- (3) Ovos / Eggs
- (4) Peixe / Fish
- (5) Amendoim / Peanuts
- (6) Soja / Soybeans
- (7) Leite / Milk
- (8) Nozes / Nuts
- (9) Aipo / Celery
- (10) Mostarda / Mustard
- (11) Sementes de gergelim / Sesame seeds
- (12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Tremoço / Lupin beans
- (14) Moluscos / Molluscs
- (15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians
- (16) Adequado para veganos / Suitable for vegans





Três Fronteiras

TRÊS FRONTEIRAS

BUFFET

R\$360 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO

SALADAS

Seleção de folhas com frutas tropicais

Salada de batatas com carne seca ⁷

Provoleta com risoni, tomate confit ao molho de ervas ^{1, 3, 7}

Queijos e embutidos brasileiros ^{1, 7}

Ratatouille do sertão (abobrinha, maxixe, quiabo, mandioquinha e tomate)

QUENTES

PARAGUAI

Chipa ⁷

Mbeju ^{1, 3, 7, 15}

Porco à paraguaia ^{3, 7}

Sopa Paraguaia ^{1, 3, 7}

Frango Vori Vori

BRASIL

Pão de queijo ⁷

Moqueca ^{2, 14}

Mandioca na manteiga ⁷

Legumes defumados na parrilla

ARGENTINA

Chorizo ao chimichurri

Empanadas de carne e cebola ^{1, 3, 7}

Rigatoni ao ragout de cordeiro patagônico ^{1, 3, 7}

SOBREMESAS

BRASIL

Pudim ^{3, 7}

Beijinho ⁷

Brigadeiro ⁷

Queijadinha ^{1, 3, 7}

ARGENTINA

Alfajor de doce de leite ^{1, 3, 7}

Frutas das estação laminadas

PARAGUAI

Arroz com leite ^{6, 7}

Mousse de mandarina com erva mate ⁷

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

- (1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten
- (2) Crustáceos / Crustaceans
- (3) Ovos / Eggs
- (4) Peixe / Fish
- (5) Amendoim / Peanuts
- (6) Soja / Soybeans
- (7) Leite / Milk
- (8) Nozes / Nuts
- (9) Aipo / Celery
- (10) Mostarda / Mustard
- (11) Sementes de gergelim / Sesame seeds
- (12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Tremoço / Lupin beans
- (14) Moluscos / Molluscs
- (15) Adequado para vegetarianos / Suitable for vegetarians
- (16) Adequado para veganos / Suitable for vegans





Pacote de Bebidas

PACOTE DE BEBIDAS

PACOTE COQUETEL

OPÇÃO 1

R\$75 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, coquetel sem álcool

OPÇÃO 2

R\$110 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, cerveja, caipirinhas 3 sabores, 1 coquetel á escolha da lista de opcionais*

OPÇÃO 3

R\$180 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, cerveja, caipirinhas 3 sabores, 1 coquetel á escolha da lista de opcionais*, vinho branco, vinho rose, vinho tinto, espumante

OPÇÃO 4

R\$240 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 1H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, cerveja, caipirinhas 3 sabores, 1 coquetel á escolha da lista de opcionais*, vinho branco, vinho rose, vinho tinto, espumante, whisky 12 anos, gin, vodka, rum branco

COQUETÉIS OPCIONAIS*

Mojito

Blue Falls

Revolução Brasileira

PACOTE DE BEBIDAS

PACOTE REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR)

OPÇÃO 1

R\$110 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, coquetel sem álcool

OPÇÃO 2

R\$160 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, cerveja e caipirinhas (3 sabores)

OPÇÃO 3

R\$280 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, cerveja, caipirinhas 3 sabores, vinho branco, vinho rosé, vinho tinto e espumante.

OPÇÃO 4

R\$350 POR PESSOA + 10% TAXA DE SERVIÇO - DURAÇÃO: 3H DE SERVIÇO

Água sem e com gás, duas opções de suco, refrigerantes, cerveja, caipirinhas 3 sabores, vinho branco, vinho rosé, vinho tinto, espumante, whisky 12 anos, gin, vodka e rum branco.



INFORMAÇÕES GERAIS

O serviço de Eventos & Banquetes do Hotel das Cataratas oferece combinações variadas de alimentos e bebidas, de acordo com o tamanho e tipo do evento. Nosso staff está preparado para ajudar em todo o processo de escolha e montagem do seu evento.

Os itens escolhidos, definição do salão e outros detalhes relativos ao evento deverão ser definidos junto ao Departamento de Eventos & Banquetes.

Todas as comidas e bebidas são fornecidas e preparadas pelo Hotel e deverão ser consumidas durante o evento. Comidas e bebidas de outros fornecedores trazidas para o evento deverão ter o prévio consentimento por parte do Hotel.

Os preços apresentados são em Reais (R\$) e sujeitos à cobrança de 10% de taxa de serviço.

Alguns pratos contêm alergênicos. Favor entrar em contato para mais detalhes e nos informar caso tenha restrição alimentar.

Alguns ingredientes podem variar de acordo com a disponibilidade e época do ano.

Hotel das Cataratas
BR 469, Km 32, Iguassu National Park, Foz do Iguaçu, PR, 85859 899, Brazil
+55 45 2102 7000
leads.brazil@belmond.com

INCOMPARABLE GENUINE TRAVEL

BELMOND.COM