



Cachoeira Grande

Opções de cardápio para Buffet

Uma delícia de escolha...

Aqui na Cachoeira Grande, oferecemos a praticidade e economia de contratação de buffet especializado e exclusivo da casa, pelas mãos da chef Tatiana Rocha.

As opções de cardápio personalizadas agradam aos diferentes tipos de paladares e se ajustam aos diversos tamanhos e estilos de celebrações.

Encontre a sua e faça a festa!



Menu



[Por @Tatiana Rocha Buffet](#)

Opções completas com Ilha Gastronômica

- Brisa da Cachoeira 04
- Sensações 05
- Mergulho 06

Opções de cardápio temático

- Churrasco 07
- Churrasco com cantinho do café 08
- Massas 09
- Massas com cantinho do café 10

Opções econômicas

- Comida de boteco 11
- Brunch 12

Opções de bebidas alcoólicas 13

Diferenciais e considerações 14

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
xxxxxx	R\$ 155,00	R\$ 145,00	R\$ 135,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Salada de frutas (laranja, abacaxi, banana, uva)
- ✓ Bruschetta
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá

Ilha Gastronômica

- ✓ Mesa de frios – (salame, copa, lombo canadense, parmesão, gruyere, gorgonzola)
- ✓ Azeitonas preta, temperada, gorda
- ✓ Burrata com tomate confit e molho pesto
- ✓ Antepasto de berinjela
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Bruschetta
- ✓ Guacamole c/nachos
- ✓ Crostini
- ✓ Grissini
- ✓ Pão italiano e ciabatta
- ✓ Quiche alho poró com bacon
- ✓ Coxinha de frango
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Empada de frango
- ✓ Kibe
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Mini pizza mozzarella
- ✓ Mini pizza calabresa
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Mini cheeseburger
- ✓ Queijo brie na massa folhada

Estação Quente

- ✓ Conchilhone quatro queijo c/ molho concassê
- ✓ Rondelli quatro queijo c/molho branco
- ✓ Queijo ralado
- ✓ Batata rústica c/ alecrim
- ✓ Isca de Filé Mignon c/ molho gorgonzola
- ✓ Arroz com amêndoas
- ✓ Mix de salada verde

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Pudim de leite

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
xxxxxx	R\$ 165,00	R\$ 155,00	R\$ 145,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Salada de frutas (laranja, abacaxi, banana, uva)
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá

Ilha Gastronômica

- ✓ Mesa de frios – (salame, copa, lombo canadense, parmesão, gruyere, gorgonzola)
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Carpaccio de filé c/ mostarda e alcaparras
- ✓ Burrata com tomate confit e molho pesto
- ✓ Antepasto de berinjela
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Bruschetta de tomate confit
- ✓ Guacamole c/nachos
- ✓ Crostini
- ✓ Grissini
- ✓ Pão italiano e ciabatta
- ✓ Quiche alho poró com bacon
- ✓ Queijo brie na massa folhada
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Empada de frango
- ✓ Esfiha de brócolis e ricota
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Mini pizza mozzarella
- ✓ Mini pizza calabresa
- ✓ Mini cheeseburger
- ✓ Coxinha de frango

Finger Food

- ✓ Arroz cremoso c/ brócolis e bacon
- ✓ Penne grano duro c/ molho cançassê
- ✓ Isca de filé mignon c/ molho gorgonzola
- ✓ Salada caesar

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Pudim de leite

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
xxxxxx	R\$ 175,00	R\$ 165,00	R\$ 155,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá.

Ilha Gastronômica

- ✓ Mesa de frios – (salame, copa, lombo canadense, parmesão, gruyere, gorgonzola)
- ✓ Terrine de salmão defumado
- ✓ Carpaccio de salmão
- ✓ Pães – italiano e ciabatta
- ✓ Antepasto de berinjela
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Bruschetta
- ✓ Bolinho de bacalhau
- ✓ Crostini
- ✓ Pão italiano e ciabatta
- ✓ Quiche alho poró
- ✓ Queijo brie na massa folhada
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Empadinhas camarão
- ✓ Esfirra de brócolis e ricota
- ✓ Bolinho de salmão
- ✓ Mini pizza margarita
- ✓ Mini cheeseburger
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta

Estação Quente

- ✓ Arroz cremoso com camarões
- ✓ Filé de peixe branco com crosta de amêndoas e molho de maracujá
- ✓ Penne frutos do mar ao pomodoro
- ✓ Espetinho de camarão c/ azeite e salsinha
- ✓ Mix de folhas c/ manga

Sobremesas

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Torta de limão

Estação Ceviche

- ✓ Ceviche peixe branco
- ✓ Ceviche manga
- ✓ Ceviche salmão

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água
- ✓ Água com gás

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
R\$ 150,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 120,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá.

Churrasco

- ✓ Arroz branco
- ✓ Arroz Biro Biro
- ✓ Farofa crocante de bacon
- ✓ Legumes assados
- ✓ Vinagrete
- ✓ Maionese
- ✓ Abacaxi assado
- ✓ Pãozinho de alho
- ✓ Linguiça toscana
- ✓ Bife ancho
- ✓ Cupim na manteiga e ervas
- ✓ Meio da asa de frango
- ✓ Mix de folhas verdes, tomate cereja, manga c/ molho mostarda e mel

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Pudim de leite

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Churrasco com cantinho do café

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
xxxxxx	R\$ 155,00	R\$ 145,00	R\$ 135,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá.

Churrasco

- ✓ Arroz branco
- ✓ Arroz Biro Biro
- ✓ Farofa crocante de bacon
- ✓ Legumes assados
- ✓ Vinagrete
- ✓ Maionese
- ✓ Abacaxi assado
- ✓ Pãozinho de alho
- ✓ Linguiça toscana
- ✓ Bife ancho
- ✓ Cupim na manteiga e ervas
- ✓ Meio da asa de frango
- ✓ Mix de folhas verdes, tomate cereja, manga c/ molho mostarda e mel

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Pudim de leite

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Cantinho do café

- ✓ Café e chá
- ✓ Tábua de frios (mozzarella, parmesão, gruyere, gorgonzola, lombo canadense, salame, copa, presunto espanhol)
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Torta de frango
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Pão italiano, ciabatta
- ✓ Guacamole com nachos
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Coxinha
- ✓ Empada de palmito

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
R\$ 140,00	R\$ 130,00	R\$ 120,00	R\$ 110,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá.

Massas

- ✓ Arroz com amêndoas
- ✓ Medalhão de frango c/ molho branco
- ✓ Nhoque c/ molho bolonhesa
- ✓ Rondelli 4 queijos c/molho ao sugo
- ✓ Batata rústica
- ✓ Queijo ralado
- ✓ Mix de folhas, palmito, tomate cereja e manga
- ✓ Molho para salada mostarda e mel
- ✓ Molho para salada de queijo

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Torta de limão

Massas com cantinho do café

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
xxxxxxx	R\$ 145,00	R\$ 135,00	R\$ 125,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá

Massas

- ✓ Arroz com amêndoas
- ✓ Arroz
- ✓ Medalhão de frango c/ molho branco
- ✓ Nhoque c/ molho bolonhesa
- ✓ Rondelli 4 queijos c/molho ao sugo
- ✓ Batata rústica
- ✓ Queijo ralado
- ✓ Mix de folhas, palmito, tomate cereja e manga
- ✓ Molho para salada mostarda e mel
- ✓ Molho para salada de queijo

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Torta de limão

Cantinho do café

- ✓ Café e chá
- ✓ Tábua de frios (mozzarella, parmesão, gruyere, gorgonzola, lombo canadense, salame, copa, presunto espanhol)
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Torta de palmito
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Pão italiano, ciabatta
- ✓ Guacamole com nachos
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Coxinha
- ✓ Empada de frango

Comida de boteco

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
R\$ 130,00	R\$ 120,00	R\$ 110,00	R\$ 100,00

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá.

Ilha de boteco

- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Cebola empanada
- ✓ Pastelzinho de vento de queijo
- ✓ Pastelzinho de vento de carne
- ✓ Torresmo
- ✓ Linguicinha caipira
- ✓ Mandioca
- ✓ Polenta
- ✓ Batatinha na conserva
- ✓ Azeitonas
- ✓ Salame
- ✓ Escondidinho de carne seca
- ✓ Fraldinha farofa e vinagrete – finger food
- ✓ Pãozinho de alho
- ✓ Espetinho de frango c/ bacon
- ✓ Coxinha
- ✓ Croquete
- ✓ Quibe
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Queijo parmesão
- ✓ Queijo provolone
- ✓ Mozzarella de nozinho

Sobremesa

- ✓ Bolo de corte c/ sorvete
- ✓ Pudim de leite

Bebidas não alcoólicas

- ✓ Suco Abacaxi c/ hortelã
- ✓ Suco natural de maracujá
- ✓ Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml
- ✓ Água com e sem gás

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
R\$ 130,00	R\$ 120,00	R\$ 110,00	R\$ 100,00

Recepção

- ✓ Café
- ✓ Chá
- ✓ Petit four canudo de Biju
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Salada de frutas (laranja, abacaxi, banana, uva)
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Pasta de ricota c/alho
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá

Brunch

- ✓ Pão francês
- ✓ Ciabatta
- ✓ Italiano
- ✓ Bruschettas
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Terrine caprese
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Coxinha
- ✓ Risoles de carne
- ✓ Empada de palmito
- ✓ Esfiha de brócolis
- ✓ Pão de queijo
- ✓ Lanchinho - presunto e queijo
- ✓ Lanchinho - salame
- ✓ Tábua de frios (parmesão, mussarela, provolone, lombo canadense, salame, copa)
- ✓ Mel
- ✓ Waffles
- ✓ Torta de frango
- ✓ Torta de Palmito
- ✓ Croissant de presunto e queijo
- ✓ Croissant chocolate
- ✓ Bolo de laranja
- ✓ Bolo de cenoura c/ chocolate
- ✓ Geleia de Frutas vermelhas
- ✓ Geleia de goiaba
- ✓ Torta limão
- ✓ Torta de chocolate
- ✓ Frutas da estação
- ✓ Iogurte
- ✓ Cereais
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã
- ✓ Suco natural maracujá
- ✓ *Coca-Cola (Normal e Zero) 200ml*
- ✓ *Guaraná Antarctica (Normal e Zero) 200ml*
- ✓ Café, leite
- ✓ Chá

Cardápio de bebidas alcoólicas

R\$ 60 por adulto

- ✓ Espaço caipirinha: (morango, abacaxi, limão e maracujá)
Cachaça, Vodca e Saquê
- ✓ Drinks: Sex on the beat, Mojito, Gin tônica
- ✓ Cerveja: Heineken Long Neck

R\$ 50 por adulto

- ✓ Espaço caipirinha: (morango, abacaxi, limão e maracujá)
Cachaça, Vodca e Saquê
- ✓ Drinks: Sex on the beat, Mojito, Gin tônica
- ✓ Cerveja: Original 300ml

R\$ 40 por adulto

- ✓ Cerveja: Heineken Long Neck

R\$ 30 por adulto

- ✓ Cerveja: Original 300ml

R\$ 30 por adulto

- ✓ Espaço caipirinha: (morango, abacaxi, limão e maracujá)
Cachaça, Vodca e Saquê
- ✓ Drinks: Sex on the beat, Mojito, Gin tônica

R\$ 25 por adulto

- ✓ Espaço caipirinha: (morango, abacaxi, limão e maracujá)
Cachaça, Vodca e Saquê



Diferenciais e considerações

Aproveite! Contratos fechados com o nosso buffet garantem 5% de desconto na locação do espaço e estão isentos de taxa de locação da cozinha!

Valores especiais

- ✓ Crianças de 0 a 6 anos não são cobradas
- ✓ Crianças de 7 a 12 anos são cobrados em apenas 50% do valor do buffet
- ✓ Colaboradores em trabalho são cobrados em apenas 50% do valor do buffet

Qualidade Folhas e Sabores

- ✓ A Cachoeira Grande fica afastada dos grandes centros, de forma que a obtenção de ingredientes frescos nem sempre é simples. Por sermos o Buffet próprio do local, temos uma rede de fornecedores locais já formada, minimizando a necessidade de transporte de muitas horas
- ✓ Conhecemos a cozinha e o local como ninguém! Conte com uma equipe já adaptada ao espaço, garantindo previsibilidade e pontualidade e diminuindo a necessidade de coordenar cada fornecedor de forma separada

O que está incluso

- ✓ **Incluso:** 6h corridas de serviço a partir do momento da “recepção”, cardápio selecionado completo, louça e rechaud, sousplat, serviço de garçom, limpeza antes e depois do evento.
- ✓ **Não incluso:** Toalhas de mesa e guardanapo de pano.

Considerações

- ✓ **Vigência de Preços:** Os valores apresentados são para eventos em **2026 e 2027**.
- ✓ **Contratos Futuros:** Para anos posteriores, a contratação está sujeita a uma **cláusula de reajuste** baseada na variação do IPCA (IBGE).
- ✓ **Validade da Proposta:** O orçamento é válido por **10 dias** corridos. Após esse prazo, preços e itens podem ser alterados sem aviso prévio.
- ✓ **Mínimo de Convidados:** Não atendemos casamentos de pequeno porte (**30 a 60 pessoas**), pois o volume de convidados inviabiliza a operação financeira do modelo atual

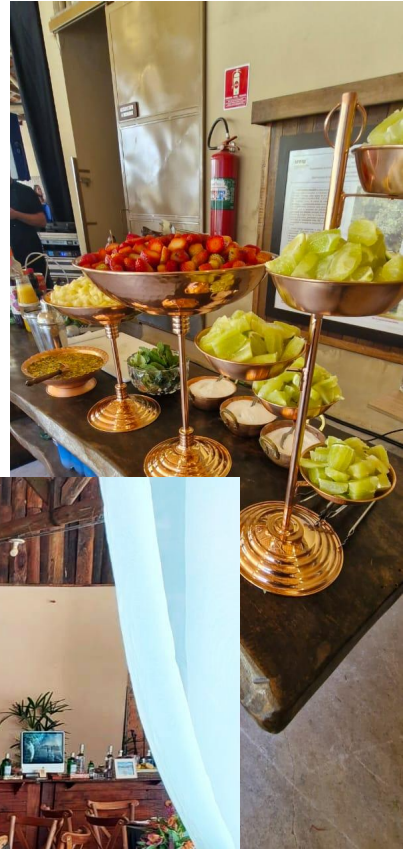
*Imagens valem mais que
mil palavras*

confira algumas das mesas deliciosas que já produzimos por aqui!











 CACHOEIRA
Grande^{es}
LAGOINHA - SP