

The background image is a warm, sepia-toned photograph of a wedding reception. On the left, a round wedding cake sits in a woven wicker basket, adorned with dried flowers and wheat stalks. In the center-right, two tall, slender champagne flutes filled with bubbly stand next to a bottle of Chandon champagne. The bottle's label and neck are visible, showing the brand name 'CHANDON' and 'EXTRA DRY'. The background is softly blurred, showing a white draped object and green foliage, creating a romantic and elegant atmosphere.

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, o **Folhas e Sabores**, por 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

Opções completas com Ilha Gastronômica

- Brisa da Cachoeira 04
- Sensações 05
- Mergulho 06

Opções de cardápio temático

- Churrasco 08
- Churrasco com cantinho do café 09
- Massas 11
- Massas com cantinho do café 12

Opções econômicas

- Comida de boteco 13
- Brunch 14

Opções de bebidas alcoólicas 15

Diferenciais e considerações 16

Valor por convidado

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

Recepção

- ✓ Café e chá
- ✓ Bolo de cenoura c/chocolate
- ✓ Petit four canudo de Bijú
- ✓ Petit four Amanteigados
- ✓ Salada de frutas (laranja, abacaxi, banana, uva)
- ✓ Bruschetta
- ✓ Patê de ervas finas e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e 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 tomate seco
- ✓ 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 e calabresa
- ✓ Mini cheeseburger
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Queijo brie na massa folhada

Recheaud

- ✓ Conchilhão 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

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\$ 150,00	R\$ 140,00	R\$ 130,00

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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e maracujá

Ilha Gastronômica

- ✓ Mesa de frios – (salame, copa, lombo canadense, parmesão, gruyere, gorgonzola)
- ✓ Carpaccio de filé c/ mostarda e alcaparras
- ✓ Burrata com tomate confit e molho pesto
- ✓ Antepasto de berinjela
- ✓ Patê de tomate seco
- ✓ 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
- ✓ Esfirra de brócolis e ricota
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Mini pizza mozzarella e calabresa
- ✓ Mini cheeseburger
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Coxinha de frango

Finger Food

- ✓ Risoto de file mignon e queijo
- ✓ Penne grano duro c/ molho cançassê
- ✓ Palmito assado c/alecrim e azeite
- ✓ Isca de filé mignon c/ molho gorgonzola

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\$ 190,00	R\$ 180,00	R\$ 170,00

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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e maracujá.

Ilha Gastronômica

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

Finger Food

- ✓ Risoto de salmão
- ✓ Polvo ao vinagrete
- ✓ Casquinha de siri
- ✓ Espetinho de camarão c/ azeite e salsinha

Estação Ceviche

- ✓ Ceviche tilápia
- ✓ Ceviche manga
- ✓ Ceviche salmão
- ✓ Ceviche de palmito

Mergulho (continuação)

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

Sobremesas

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

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
R\$ 145,00	R\$ 135,00	R\$ 125,00	R\$ 115,00

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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e maracujá.

Churrasco

- ✓ Arroz branco
- ✓ Arroz Biro Biro
- ✓ Farofa crocante de bacon
- ✓ Legumes assados
- ✓ Vinagrete
- ✓ Maionese
- ✓ Contra-filé
- ✓ Cupim na manteiga e ervas
- ✓ Linguiça toscana
- ✓ Pãozinho de alho
- ✓ 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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e maracujá.

Churrasco

- ✓ Arroz branco
- ✓ Arroz Biro Biro
- ✓ Farofa crocante de bacon
- ✓ Legumes assados
- ✓ Vinagrete
- ✓ Maionese
- ✓ Contra-filé
- ✓ Cupim na manteiga e ervas
- ✓ Linguiça toscana
- ✓ Pãozinho de alho
- ✓ 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

(continuação)

Cantinho do café

- ✓ Café e todas as bebidas da página anterior à disposição
- ✓ Tábua de frios (mozzarella, parmesão, gruyere, gorgonzola, lombo canadense, salame, copa, presunto espanhol)
- ✓ Bruschetta
- ✓ Torta de palmito
- ✓ Espetinho de frango
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Coxinha
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Guacamole com nachos
- ✓ Pão italiano, ciabatta

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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e 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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e 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

Cantinho do café

- ✓ Café e todas as bebidas não alcólicas listadas acima
- ✓ Tábua de frios (mozzarella, parmesão, gruyere, gorgonzola, lombo canadense, salame, copa, presunto espanhol)
- ✓ Bruschetta
- ✓ Torta de palmito
- ✓ Espetinho de frango
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Coxinha
- ✓ Esfirra de carne
- ✓ Dadinho de tapioca c/ geleia de pimenta
- ✓ Guacamole com nachos
- ✓ Pão italiano, ciabatta

Sobremesa

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

Valor por convidado

De 30 a 60	De 61 a 80	De 81 a 120	Mais de 121
R\$ 120,00	R\$ 110,00	R\$ 100,00	R\$ 90,00

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 e pasta de ricota c/alho
- ✓ Torradinhas, pão italiano e francês
- ✓ Água aromatizada
- ✓ Suco natural abacaxi c/hortelã e 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
- ✓ Queijo parmesão
- ✓ Queijo provolone
- ✓ Mozzarella de nozinho
- ✓ Salame
- ✓ Escondidinho de carne seca
- ✓ Fraldinha farofa e vinagrete – finger food
- ✓ Pãozinho de alho
- ✓ Espetinho de frango c/ bacon
- ✓ Coxinha
- ✓ Croquete, quibe e bolinha de queijo
- ✓ Quibe
- ✓ Bolinha de queijo

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\$ 120,00	R\$ 110,00	R\$ 90,00	R\$ 80,00

Recepção

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

Brunch

- ✓ Pão francês
- ✓ Ciabatta
- ✓ Italiano
- ✓ Bruschtas
- ✓ Crostini
- ✓ Patê de ervas finas
- ✓ Terrine caprese
- ✓ Bolinha de queijo
- ✓ Coxinha
- ✓ Risoles de carne
- ✓ Empada de palmito
- ✓ Esfirra de brócolis
- ✓ Pão de queijo
- ✓ Lanchinho - presunto e queijo
- ✓ Lanchinho - salame
- ✓ Tabua de frios (parmesão, muçarela, provolone, lombo canadense, salame, copa)
- ✓ Waffles
- ✓ Mel
- ✓ 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
- ✓ Leite
- ✓ Café
- ✓ Chá

Cardápio de bebidas alcoólicas

R\$ 50 por adulto

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

R\$ 40 por adulto

- ✓ **Espaço caipirinha:** (morango, abacaxi, limão e maracujá)
- ✓ **Drinks:** Sex on the beat, Mojito, (Gin tônica, Cachaça, Vodca e Saquê)
- ✓ **Cerveja:** Black Princess Pilsen 600 ml

R\$ 35 por adulto

- ✓ **Cerveja:** Heineken Long Neck

R\$ 25 por adulto

- ✓ **Cerveja:** Black Princess Pilsen 600 ml

R\$ 25 por adulto

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

R\$ 20 por adulto

- ✓ **Espaço caipirinha:** (morango, abacaxi, limão e maracujá)



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
- ✓ Colaboradores em trabalho são cobrados em apenas 50% do valor

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:** 5h corridas de serviço a partir do momento da “recepção”, cardápio selecionado completo, louça e rechaud, serviço de garçom, limpeza antes e depois do evento;
- ✓ **Não incluso:** Toalhas de mesa, sousplat, taças para vinho e champanhe (consulte para locação)

Considerações

- ✓ Valores válidos para 2024 e 2025. Para os anos seguintes os contratos podem ser fechados mediante cláusula de ajuste com base no IPCA
- ✓ Proposta válida por 10 dias após o recebimento. Após este prazo valores e itens podem sofrer ajustes sem necessidade de aviso prévio
- ✓ Quando não há um valor estabelecido para casamentos menores (de 30 a 60 pessoas) é porque infelizmente o número de convidados inviabiliza financeiramente a opção para nós

Imagens valem mais que mil palavras

confira algumas das mesas deliciosas que já produzimos por aqui!







