

PRODUTOS AIR CATERING



Sanduíches

Páginas 03,04



Salgados

Páginas 05,06



Saladas e Appetizers

Páginas 06,07



Pratos Quentes

Páginas 07,08,09



Sopas

Página 09



Doces e Bolos

Páginas 09,10,11



Frutas

Página 11



Bebidas

Página 12



Industrializados

Página 12



Descartáveis, Equipamentos e Utensílios

Página 13

SANDUICHES

Pães

Croissant Bisnagas: comum / com parmesão / integral / integral com ervas

Ciabatta

Pão australiano

Pão brioche

Pão broa de milho

Pão com gergelim: branco e preto

Pão de aveia

Pão de beterraba

Pão de cebola

Pão de espinafre

Pão de forma: tradicional e integral

Pão de páprica doce

Pão francês

Pão integral

Pão multigrano

Pão parmesão

Pão roseta alho com ervas

Pão semi italiano

Wrap: tradicional e integral

Recheios

Frango Teriaki

Frango com páprica

Pasta de frango com cenoura

Peito de frango defumado com tomate seco, queijo minas e alface

Peito de Peru com queijo (cream cheese ou mussarela ou pasta de queijos ou queijo minas ou queijo prato)

Peito de Peru, pasta de ervas finas e mussarela

Peito de Peru, pasta de ricota e alface

Peito de Peru, pasta de tomate seco e mussarela

Peito de Peru, tapenade de azeitonas verdes e alface

Salpicão de frango ao aroma de gengibre

Salada de fresca de frango

Bovinos

Carne desfiada, cheddar e cebola roxa

Carne desfiada, molho Barbecue e cebola caramelada

Costela com molho Barbecue e queijo prato

Rosbife, pasta de alho e rúcula

Peixes

Atum, cebola roxa, cenoura, azeitona preta e alface

Pasta de atum com cenoura

Pasta de atum com mostarda

Salmão com Sour cream e dill

Queijos

Pasta de ervas com queijo (prato ou estepe ou minas) tomate e alface
Pasta de ricota com espinafre
Pasta de ricota com azeitonas
Pasta de ricota com berinjela marinada
Pasta de ricota com queijo e tomate
Pasta de ricota e queijo estepe
Queijo minas, tomate concassé, azeite e orégano
Queijo minas e molho de mostarda e mel
Abobrinha marinada e pasta de hortelã
Pasta de ricota, tomate seco e manjeriço
Pasta de tomate seco, abobrinha e mussarela
Pasta de tomate seco e mussarela
Pesto de salsa, queijo minas e tomate
Pasta de cheddar e queijo provolone
Queijo minas e berinjela grelhada
Queijo minas e orégano
Queijo minas, tomate concassé, azeite e orégano
Queijo minas e molho de mostarda e mel
Abobrinha marinada e pasta de hortelã
Berinjela marinada ao aroma de zattar

Suínos

Lombo defumado com mussarela
Lombo defumado com queijo (prato ou mussarela)
Lombo defumado com molho barbecue
Lombo defumado com geleia (abacaxi ou damasco)
Lombo defumado com ervas e pasta de queijos
Lombo defumado condimentado com queijo (prato ou mussarela)
Pernil ao molho barbecue
Pernil agridoce

Frios e Embutidos

Mortadela e requeijão
Pernil desfiado com cenoura e mostarda
Presunto, queijo cheddar cremoso e tomate
Presunto e mussarela Presunto, mussarela e requeijão
Presunto, mussarela, mostarda, alface e tomate
Presunto, requeijão, provolone, alface e tomate
Salame, queijo estepe e pasta de quatro queijos
Salame e queijo prato

Vegetarianos

Babaganush
Honus, cebola torrada e alface
Honus com beterraba, alface, cenoura e milho
Pasta de tomate seco e pesto de agrião
Pesto de manjeriço e tomate seco
Relish de pepino e creme de cenoura
Creme de cogumelos
Tapenade de azeitonas pretas, tomate e alface
Ratatouille
Berinjela ao aroma de zattar

*Abobrinha marinada
Salpicão de vegetais com gengibre*

(Os recheios podem ser combinados da forma que o cliente preferir, ou seguir as combinações elaboradas e sugeridas pelos Chefs.)

SALGADOS

Assados

*Empada de camarão
Empada de frango
Enroladinho de calabresa
Enroladinho de presunto e queijo
Enroladinho de três queijos
Esfiha de: calabresa / carne / frango
Folhado de: carne seca / frango
Doguinho
Kibe tradicional e recheado com queijo
Empada de palmito
Folhado de brócolis
Samosa integral de legumes
Trouxinha de soja com cenoura
Calzone integral, dois queijos, tomate e orégano
Esfiha integral de ricota com tomate seco e rúcula
Pastel de forno de: requeijão com alho poró / queijo com linhaça/calabresa frango com Ervilha fresca*

Fritos

*Coxinha de frango com requeijão
Bolinho de: bacalhau / camarão
Bolinha de queijo
Kibe*

Quiches

*Alho poró
Brócolis
Cebola
Espinafre
Parmesão e ameixa
Dois queijos
Provolone com cebola caramelada
Gruyere com cebola
Bacalhau
Carne seca
Lorraine (queijo e bacon)
Saltenha de carne*

Cestinhas

Camarão

Carne seca com requeijão

Bacalhau

Lombinho com geléia de abacaxi

Peito de peru com provolone

Shitake shimeji

Palmito com queijo

Pizzas

Atum

Bacon com alho

Calabresa

Frango com requeijão

Lombo com cream cheese

Portuguesa

Escarola com queijo

Marguerita

Mussarela e alho

Pesto de manjeriço com gruyere e alho poró

Três queijos

Quatro queijos

SALADAS E APPETIZERS

Saladas

Alface americana, cenoura ralada, tomate cereja e cebola roxa

Alface americana, pepino, cenoura ralada e rabanete

Alface roxa, manga e hortelã

Broto de alfafa, agrião e sementes de romã

Folhas amargas, bacon, azeitona preta, tomate seco e alho frito

Mix de brotos, tomate cereja, pepino e cebola roxa

Mix de folhas com nozes, parmesão e tomate cereja

Mix de folhas com nozes, gorgonzola, parmesão e damasco

Mix de folhas verdes com ovo de codorna, frango grelhado e tomate cereja

Salada Caprese

Salada de feijão branco, atum e alecrim

Salada de feijão fradinho com vinagrete de pimentões

Salada de grão de bico, agrião, cebola roxa, tomate cereja e azeitona preta

Salada Italiana

Salada Mediterrânea

Salada Oriental

Salada Refrescante

Salada Thai

Salada Tropical

Salpicão

Appetizers

Batata bolinha com molho de alho e cebolinha

Batata bolinha, tomate seco e manjericão

Bruschettas

Cuscuz Marroquino

Gazpacho

Grão de bico ao molho Campanha

Mix de amendoins

Mix de castanhas

Mix de pickles

Sour cream com bastonetes de pepino e cenoura

Stick Caprese

Stick de tomate cereja, mussarela, azeitona verde e molho tártaro

Tabule

Tábua de Frios / Queijos

PRATOS QUENTES

Arroz

Arroz com açafrão e legumes

Arroz com bacalhau e amêndoas

Arroz com carne seca

Arroz ao curry, legumes e paio

Arroz com lentilha e calabresa

Arroz Natalino

Arroz com açafrão legumes e funghi

Risoto de açafrão

Aves

Escondidinho de frango

Frango à Caponata

Frango ao creme de milho

Frango Teriyaki

Frango Xadrez

Fricassé de frango

Stroganoff de frango

Bovinos

Baião de dois

Boeuf Bourguignon

Braseado de carne ao próprio molho

Escondidinho de carne

Escondidinho de carne seca

Iscas de carne ao molho madeira

Iscas de carne ao molho madeira, purê de mandioquinha e parmesão

Kibe de forno com requeijão

Lagarto recheado com legumes ao molho Roti

*Picadinho
Polenta com ragu
Strogonoff de carne*

Peixes

*Atum, cebola roxa, cenoura, azeitona preta e alface
Pasta de atum com cenoura
Pasta de atum com mostarda
Salmão com Sour cream e dill*

Suínos

*Lombo ao molho de laranja e mel
Costelinha ao molho Barbecue
Feijão Tropeiro
Feijoada
Fusilli ao molho de presunto e melão
Lombo desfiado com mix de pimentões e purê de batatas
Pernil com ervas e chutney de maçã
Pernil ao molho de cerveja escura*

Vegetarianos

*Fusilli integral, molho de tomate fresco, milho, champignon e azeitona verde
Gnocchi de batata doce, molho sugo e manjeriço
Gratinado de abobrinha e berinjela com proteína de soja ao molho sugo
Orecchiette com cogumelos, manjeriço, tomate seco e ervilhas frescas
Penne napolitano
Polenta com ragu de proteína de soja
Rigatone alla Norma
Sofiole de berinjela e tomate seco ao molho sugo
Sofiole de brie com damasco ao molho branco
Tortiglione ao pesto de manjeriço*

Massas tradicionais

*Farfalle
Fusilli
Fusilli integral
Fusilli tricolor
Gnocchi
Penne
Penne integral
Penne tricolor
Rigatoni*

Molhos Tradicionais

*Molho Bechamel
Molho Bolonhesa
Molho sugo
Molho de queijos*

Acompanhamentos

Purê de batatas
Purê de batata doce
Purê de abóbora
Purê de mandioquinha
Farofa
Farofa de bacon
Farofa de frutas secas
Vegetais alho e óleo
Batata corada com alecrim
Duo de batatas com queijo
Legumes assados ao perfume de tomilho e limão
Mandioquinha na manteiga com ervas frescas

Sopas

Caldinho de feijão carioca
Caldo de feijão preto com bacon
Caldo de mandioquinha
Creme de cogumelos
Caldo verde
Canja
Creme de cenoura com gengibre
Creme de palmito com alho poró
Creme de batata com alho poró
Dall de lentilha
Minestrone
Sopa de abóbora com carne seca
Sopa de batata com cebola tostada
Sopa de ervilha com bacon
Sopa de legumes com carne
Sopa de legumes com macarrão
Sopa de lentilha
Sopa de tomate

DOCES E BOLOS

Bolos, Muffins e Cucas

Baunilha com gotas de chocolate
Cappuccino / diet
Chocolate com cobertura de ganache
Chocolate com gotas de chocolate
Prestígio / diet
Abacaxi com coco queimado / diet
Aipim
Banana com uva passa
Cenoura com cobertura de chocolate / diet
Coco com coco fresco
Cuca de banana

Cuca de doce de leite com nozes
Cuca de goiabada
Fubá cremoso
Iogurte, chocolate branco e fruta vermelha
Laranja
Laranja, Mel e Castanhas
Limão / diet
Maracujá
Maçã com Açúcar Mascavo
Milho com açúcar e canela
Multigrãos com castanha do Pará, chia e mel
Queijo com goiabada

Tartelettes

Chocolate branco com mousse de maracujá
Chocolate com mousse de limão
Chocolate com cereja
Maçã e canela
Mousse de chocolate e banana da terra
Doce de leite, cream cheese e figo
Doce de leite e ameixa
Creme Pâtisserie e frutas da estação
Chocolate com mousse de maracujá
Creme de limão
Creme de maracujá

Parfait

Parfait de iogurte natural com coulis de
Abacaxi
Açaí com banana
Damasco
Frutas vermelhas
Laranja, gengibre e manga / maracujá

Verrines

Brigadeiro de banana com uva passa
Brigadeiro tricolor
Banana com doce de leite
Farofa e merengue
Brigadeiro cappuccino
Cream cheese com doce de leite e castanhas
Creme de coco com coulis de manga e coco fresco
Duo chocolate
Tiramissú
Damasco
Limão
Maracujá
Zabaione
Arroz doce cremoso com canela

Bananada
Beijinho
Brigadeiro / diet
Curau
Doce de abóbora com coco
Flan com calda de frutas vermelhas
Flan de chocolate
Merengue
Mousse Praliné
Quindim
Taça Cheesecake com geléia de manga
Taça Holandesa

Brownie

Brownie de chocolate com frutas
Brownie de chocolate amargo com coco
Brownie de chocolate com nozes
Tapioca com coco

Tradicionalis

Beijinho
Beijinho com coco queimado
Brigadeiro
Brigadeiro amargo
Brigadeiro branco com biscoito de chocolate
Brigadeiro branco com amêndoas filetadas
Brigadeiro cappuccino
Brigadeiro crispy
Brigadeiro de Amendoim
Brigadeiro de churros
Brigadeiro de limão siciliano
Brigadeiro gourmet de nozes
Brochete de brigadeiro branco com pistache
Cajuzinho
Dois amores
Mini trufa de chocolate
Palha italiana
Fudge com cookies
Fudge diet com amêndoas

Frutas

Ameixa
Banana
Maçã / Maçã verde
Pêra
Abacaxi
Goiaba
Kiwi
Mamão Formosa / Papaya
Manga
Melancia
Morango

Uva
Melão

"As frutas podem ser apresentadas em porções individuais ou cestas"

BEBIDAS

Não alcoólicas

Água com gás e sem gás
Chás *Matte Leão* e *Twinnings*
Leites: *integral, semidesnatado e desnatado*
Refrigerantes linha *Coca-Cola*
Sucos linha *Coca-Cola*
Sucos *Vita Suco*

Alcoólicas

Bitter
Cachaça
Cerveja
Champagne
Conhaque
Espumante
Gin
Licor
Rum
Saquê
Tequila
Vermute
Vinhos: branco / rosé / tinto
Vodca
Whisky

Industrializados

Açúcar comum e orgânico
Adoçante em pó e líquido - Sucralose
Amendoim sem pele e japonês
Azeite de oliva
Biscoito Bauducco - sabores
Bolo Nutrella e Pullman – sabores
Catchup, maionese e mostarda
Cream cheese
Folhado congelado – sabores

*Geléia de frutas - sabores
Gelo
Grissinis
Manteiga com e sem sal
Mel
Molho de pimenta
Molho para salada
Pimenta Tabasco frasco – sabores
Sal comum e Rosa do Himalaia
Salgadinho de soja – sabores
Vinagre comum e balsâmico*

Descartáveis

Descartáveis em geral, linha comum e linha luxo Equipamentos

Equipamentos e Utensílios

*Pratos
Talheres
Copos (todos os tipos)
Xícaras e pires
Suqueiras
Pegadores
Cestas
Panelas e mini panelinhas
Travessas e demais utensílios para exposição e utilização da preparação dos alimentos
Geladeiras
Freezers
Torradeiras
Fornos
Fornos microondas
Fogão
Estufas quente e fria
Pista quente e fria
Rechauds
Sopeira elétrica
Ramequins (diversos tamanhos, modelos e formatos)*

“Personalizar as preparações de acordo com as suas expectativas será um prazer; com cardápios adaptados às suas necessidades ou elaboração de cardápios exclusivos, criados por Chefes de Cozinha experientes; apreciados e aprovados pelo cliente em degustação”.

Air Catering