



Casa Colonial
desde 1968

Gastronomia Colonial

Para O Serviço EMPRATADO, Escolher 01 Opção De Entrada Fria E 01 Opção De Proteína
*** 01 Ponto Fixo Adicional A Cada 150 Convidados.

FALE CONOSCO

Telefone: 11-2879-2255

WhatsApp: 11-99795-1423

Mídias sociais: @colonial

www.buffercolonial.com.br

Al Maracatins 62 Moema São Paulo

eventos@buffercolonial.com.br

(11) 2879-2255





Casa Colonial
desde 1968



A - ENTRADINHAS

Serviço Volante De Entradinhas Frias, Quentes E Finger Foods,
Elaboradas Com Sofisticação pelo Chef Executivo
Período de 01 Hora Ou 01 Hora e 30 minutos

ESSENCIAL - R\$ 32

- » MINI CAPRESE
- » TORTELLE DE ZUCCHINE COM SOUR CREAM
- » FOLHADO DE TOMATE SECO
- » MINI QUICHE DE PRESUNTO E QUEIJO
- » RAGOUT DE LINGUIÇA COM POLENTA CREMOSA

SUGESTÃO DO CHEF - R\$ 46

- » BRUSCHETTA DE ALCACHOFRA COM AZEITE DE TRUFA
- » ROLINHO DE ABOBRINHA RECHEADA COM PICANHA DEFUMADA AO PESTO E DILL
- » TARTAR DE SALMÃO COM FURIKAKE DE SHISSO E HIDIKI
- » TORTELLE DE MOUSSE DE QUEIJO DE CABRA COM PRALINE
- » CROCANTE DE QUEIJO COALHO E MOLHO DE MELAÇO DE CANA
 - » FALAFEL
 - » TROUXINHA DE PERNIL E MOLHO THAY
- » EXIBIDO DE CARNE SECA COM ABÓBORA
- » RAGOUT DE FILE COM POLENTA CREMOSA

COLONIAL - R\$ 59

- » LICHIA COM BRIE E GELEIA DE VINHO DO PORTO
- » ROLINHO DE ABOBRINHA RECHEADA COM PICANHA DEFUMADA AO PESTO E DILL
- » TARTAR DE SALMÃO COM FURIKAKE DE SHISSO E HIDIKI
- » TORTELLE DE MOUSSE DE QUEIJO DE CABRA COM PRALINE
- » CROCANTE DE QUEIJO COALHO E MOLHO DE MELAÇO DE CANA
 - » MINI QUICHE DE ESPINAFRE
 - » TROUXINHA DE PERNIL E MOLHO THAY
- » CAPUCCINO DE PUPUNHA
 - » DROP SUSHI (RELEITURA DO SUSHI)
 - » EXIBIDO DE CARNE SECA COM ABÓBORA
- » MINI NHOQUE DE MANJERICÃO COM CAMARÃO E PESTO
- » POLVO COM BATATINHAS AO MURRO E SALSA VERDE
 - » RAGOUT DE CORDEIRO COM POLENTA CREMOSA



Casa Colonial
desde 1968

B - ENTRADA FRIA

Serviço Em Ponto Fixo De Saladas, Compostas Com Requite
pelo Chef Executivo
Período De 02 horas

ESSENCIAL - R\$ 19

- » CAESAR SALAD COM FRANGO GRELHADO E TOMATE SWEET GRAPE

SUGESTÃO DO CHEF - R\$ 28

- » » MIX DE FOLHAS VERDES, PALMITOS ASSADOS, LASCAS DE PARMESÃO E CRISPIS DE ALHO-PORÓ AO AZEITE DE LARANJA
- » SALADA DE RÚCULA COM MAÇÃ VERDE E BLUE CHEESE AO MOLHO DE IOGURTE

COLONIAL - R\$ 37

- » LASCAS DE BACALHAU DO PORTO COM TOMATE CEREJA CONFITADO, BABY CHAMPION, BRÓCOLIS, OVO DE CODORNA, AZEITONAS PRETAS E VERDES CHILENAS, ALHO EM LASCAS CROCANTES TEMPERADO COM TOMILHO E AZEITE EXTRA-VIRGEM PORTUGUÊS
- » MIX DE FOLHAS VERDES, PALMITOS ASSADOS, LASCAS DE PARMESÃO E CRISPIS DE ALHO-PORÓ AO AZEITE DE LARANJA
- » SALADA DE FIGOS FRESCOS GRELHADOS, QUEIJO DE CABRA, AMÊNDOAS LAMINADAS, AGRIÃO, PRESUNTO DE PARMA E CARAMELO DE AMORA



Casa Colonial
desde 1968



C - PRINCIPAL

Serviço Em Ponto Fixo De Massas, Proteínas E
Acompanhamentos Harmonizados Pelo Chef Executivo
Período De 02 Horas

ESSENCIAL - R\$ 75

- » RAVIÓLI DE MUSSARELA COM NOZ MOSCADA E MANJERICÃO AO MOLHO ALFREDO
- » FILET MIGNON RECHEADO COM TOMATE SECO, QUEIJO E RÚCULA AO MOLHO ROTTI
- » ENVOLTINE DE GALETO AO MOLHO CITRON
- » ARROZ À JARDINEIRA

SUGESTÃO DO CHEF - R\$ 99

- » SORRENTINE ARTESANAL DE QUEIJO DA SERRA DA CANASTRA AO SUAVE MOLHO DE TOMATES FRESCOS, AZEITE DE MANJERICÃO E LASCAS DE PARMESÃO
- » ESCALOPES DE FILET MIGNON AO MOLHO TOFFEE
- » PEIXE DO CHEF AO MOLHO DE ALCAPARRAS COM MANTEIGA
- » RISOTO DE TOMATE CONFIT E GRANA PADANO
- » BATATA RÚSTICA

COLONIAL - R\$ 117

- » AGNOLOTTI ARTESANAL DE BRIE E NOZES, LASCAS DE PARMESÃO AO MOLHO DE CHAMPAGNE
- » MEDALHÃO DE FILET MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA
- » ROBALO AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR
- » RISOTO DE ALHO PORÓ COM PISTACHE
- » LEGUMES BABY ORGÂNICOS DA ESTAÇÃO GLACEADOS NA MANTEIGA



Casa Colonial
desde 1968



D - SOBREMESA

Serviço Em Ponto Fixo De Sobremesas Elaboradas Com
Delicadeza Pela Chef de Patisserie
Servido Após O Principal Até O Final Do Evento

ESSENCIAL - R\$ 24

- » GELATO DE BAUNILHA E CALDA DE LIMÃO SICILIANO
- » MINI TARTELLETE DE CHOCOLATE

SUGESTÃO DO CHEF - R\$ 31

- » BAVAROSE DE DOCE DE LEITE COM EMULSÃO DE BAUNILHA
- » GELATO DE FRUTAS VERMELHAS E CALDA DE CHOCOLATE
- » MINI TARTELLETE DE PERA AO VINHO BRANCO E GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- » TRI CHOCOLAT COM CAMADAS DE MOUSSE CHOCOLATE BELGA 70%, MEIO AMARGO E BRANCO

COLONIAL - R\$ 42

- » CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE ARGENTINO
- » CAMEL TRUFADO - CREME DE AVELÃ E CREME DE CARAMELO SALGADO, DECORADO COM TRUFAS
- » GELATO DE BAUNILHA E CALDA DE LIMÃO SICILIANO
- » GELATO DE CHAMPAGNE COM MORANGO E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
- » TIRAMISSU
- » TRI CHOCOLAT - CAMADAS DE MOUSSE CHOCOLATE BELGA 70%, MEIO AMARGO E BRANCO
- » VERRINE DE LEMON CURD COM CREME DE LIMÃO SICILIANO, MORANGOS E SUSPIROS



Casa Colonial
desde 1968

E - MESA DE CAFÉ

Serviço Em Ponto Fixo
Servido Nas 02 horas Finais Do Evento

ESSENCIAL - R\$ 8

CAFÉ

PETIT FOUR DE CANELA

SUGESTÃO DO CHEF - R\$ 12

CAFÉ
CHÁS DIVERSOS

MINI BROWNIE COM NOZES
PAGLIA ITALIANA
PETIT FOUR DE CANELA

COLONIAL - R\$ 16

CAFÉ
CHÁS DIVERSOS

BROWNIE COM NOZES
PAGLIA ITALIANA
PAIN ET CHOCOLAT
PETIT FOUR DE CANELA
PETIT FOUR DE CASTANHA
TARTELLETE DE LIMÃO





Casa Colonial
desde 1968

F - BEBIDAS

Serviço Por Praça
Servido Por Todo O Evento

ESSENCIAL - R\$ 17

ÁGUA MINERAL COM GÁS E SEM GÁS
REFRIGERANTE NORMAL E ZERO

SUGESTÃO DO CHEF - R\$ 24

ÁGUA MINERAL COM GÁS E SEM GÁS
REFRIGERANTE NORMAL E ZERO
SUCO DE LARANJA E UVA

COLONIAL - R\$ 39

ÁGUA MINERAL COM GÁS E SEM GÁS
REFRIGERANTE NORMAL E ZERO
SODA ITALIANA DE LIMÃO SICILIANO E MAÇA VERDE
SUCO DE LARANJA E UVA