



MENU DE EVENTOS

PRODIGY

Normas e procedimentos

O Prodigy Santos Dumont atende as normas de higiene e segurança alimentar, por este motivo, não permitimos a entrada de alimentos de terceiros, nem a saída de alimentos preparados no Hotel e não consumidos durante o período do serviço.

Serão abertas exceções para itens não fornecidos pelo hotel, tais como: bolo de casamento, fazendo-se necessário a assinatura do termo de responsabilidade.

Na escolha dos serviços de Alimentos e Bebidas, o contratante deverá definir um número mínimo de pessoas. E havendo serviços excedentes, o mesmo será cobrado ao término do evento.

O Hotel não se responsabiliza em fornecer serviços para um número de pessoas acima do que foi contratado, sendo possível atender apenas 20% acima da quantidade contratada.

Para alterações, o hotel deverá ser consultado 48 horas antes da data do evento para que a solicitação seja analisada.

Coquetel Finger 1

Cardápio:

03 opções de canapés quentes: dadinhos de tapioca com geleia de pimenta, espetinho de mignon ao poivre, espetinho de queijo coalho e melão, mini quiche de bacalhau, coxinha de costela, croquete de feijoada, empadinha de palmito, vou au vent de camarão, croquete de soja, risole de camarão, mini pastel de queijo.

03 opções de canapés frios: canapé de salmão com alcaparras, canapé de kani e cream cheese, mini croissant de presunto de parma, canapé de tártar de salmão, tartelete de mousse de tomate seco, canapé de atum ou espeto de muçarela de búfala ao pesto.

R\$ 77,00 por pessoa

obs.: mínimo de 20 pessoas; serviço volante com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais. Na contratação junto com Pacote de Bebidas, aplicar desconto de 5% no valor total de cada pacote.

Coquetel Finger 2

Cardápio:

04 opções de canapés quentes: dadinhos de tapioca com geleia de pimenta, espetinho de mignon ao poivre, espetinho de queijo coalho e melaço, mini quiche de bacalhau, coxinha de costela, croquete de feijoada, empadinha de palmito, vou au vent de camarão, croqueta de soja, rissole de camarão, mini pastel de queijo.

04 opções de canapés frios: canapé de salmão com alcaparras, canapé de kani e cream cheese, mini croissant de presunto de parma, canapé de tártar de salmão, tartelete de mousse de tomate seco, canapé de atum ou espeto de muçarela de búfala ao pesto.

01 opção de doce: mini churros

R\$ 84,00 por pessoa

obs.: mínimo de 20 pessoas; serviço volante com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais. Na contratação junto com Pacote de Bebidas, aplicar desconto de 5% no valor total de cada pacote.

Coquetel Finger 3

Cardápio:

05 opções de canapés quentes: dadinhos de tapioca com geleia de pimenta, espetinho de mignon ao poivre, espetinho de queijo coalho e melão, mini quiche de bacalhau, coxinha de costela, croquete de feijoada, empadinha de palmito, vou au vent de camarão, croquete de soja, rissole de camarão, mini pastel de queijo.

05 opções de canapés frios: canapé de salmão com alcaparras, canapé de kani e cream cheese, mini croissant de presunto de parma, canapé de tártar de salmão, tartelete de mousse de tomate seco, canapé de atum ou espeto de muçarela de búfala ao pesto.

01 opção de doce: mini brownie, mini tartelete de limão ou mini pudim

R\$ 98,00 por pessoa

obs.: mínimo de 20 pessoas; serviço volante com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais. Na contratação junto com Pacote de Bebidas, aplicar desconto de 5% no valor total de cada pacote.

Coquetel Empratado - Mini Porções

Escolha uma das opções abaixo:

Bobo de camarão

Verrine de abóbora com carne seca

Ragu de cordeiro com risoto piemontese

Isca de mignon ao vinho tinto com purê de mandioquinha

Espaguete ao molho pomodoro com almondegas de cordeiro

Lasanha vegetariana ao sugo

R\$ 44,00 por pessoa / por item

obs.: não pode ser contrato sem um pacote de coquetel finger; serviço volante com duração de 1 hora;

Coquetel Empratado - Mini Porções

Escolha uma das opções abaixo:

Cheesecake de amora

Pavlova de frutas vermelhas

Mousse de caramelo salgado

Mini Brownie com amêndoas

R\$ 44,00 por pessoa / por item

obs.: não pode ser contrato sem um pacote de coquetel finger; serviço volante com duração de 1 hora;

Coquetel Empratado Especial - Mini Porções

Escolha uma das opções abaixo:

Camarão empanado com tapioca ao molho sweet chilli

Palito de frango com creme de milho

Ceviche de polvo

Tiras de picanha ao molho aioli

R\$ 51,00 por pessoa / por item

obs.: Não pode ser contrato sem um pacote de coquetel finger; serviço volante com duração de 1 hora;

Pacote de bebidas 1

Cardápio:

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

02 tipos de sucos (laranja ,caju e goiaba)

R\$ 39,00 por pessoa

obs.: Mínimo de 20 pessoas; serviço estacionado com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais.

Pacote de bebidas 2

Cardápio:

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

02 tipos de sucos (laranja,caju e goiaba)

Cerveja Stella Artois

R\$ 69,00 por pessoa

obs.: Mínimo de 20 pessoas; serviço estacionado com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais.

Pacote de bebidas 3

Cardápio:

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

02 tipos de sucos (laranja,caju e goiaba)

Cerveja Stella Artois

Caipirinha e Caipiroska (vodka nacional e aguardente)

R\$ 86,00 por pessoa

obs.: Mínimo de 20 pessoas; serviço estacionado com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais.

Pacote de bebidas 4

Cardápio:

Água mineral com e sem gás

Refrigerantes

02 tipos de sucos (laranja,caju e goiaba)

Cerveja Stella Artois

Caipirinha e Caipiroska (vodka nacional e aguardente)

Vinho tinto ou branco da nossa seleção

R\$ 115,00 por pessoa

obs.: Mínimo de 20 pessoas; serviço estacionado com duração de 1 hora; acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais.

Up grade de bebidas

Escolha uma das opções abaixo:

Aperol Spritz

Gin Tônica Gordons

Espumante nacional Bossa

R\$ 46,00 por pessoa / por item (adicionar ao valor do pacote de bebidas)

*obs.: não pode ser vendido sozinho; mínimo de 20 pessoas; serviço com duração de 01 hora. A acrescentar 50% do valor para primeira hora adicional, 40% para segunda hora e 30% para as próximas horas adicionais.



MENU DE EVENTOS

PRODIGY

Normas e procedimentos

O Prodigy Santos Dumont atende as normas de higiene e segurança alimentar, por este motivo, não permitimos a entrada de alimentos de terceiros, nem a saída de alimentos preparados no Hotel e não consumidos durante o período do serviço.

Serão abertas exceções para itens não fornecidos pelo hotel, tais como: bolo de casamento, fazendo-se necessário a assinatura do termo de responsabilidade.

Na escolha dos serviços de Alimentos e Bebidas, o contratante deverá definir um número mínimo de pessoas. E havendo serviços excedentes, o mesmo será cobrado ao término do evento.

O Hotel não se responsabiliza em fornecer serviços para um número de pessoas acima do que foi contratado, sendo possível atender apenas 20% acima da quantidade contratada.

Para alterações, o hotel deverá ser consultado 48 horas antes da data do evento para que a solicitação seja analisada.

Refeição 1 - buffet

Cardápio:

06 Opções de Saladas (Folhas Variadas, Legumes e Vegetais, Salada de Grãos, Salada Composta, Pastas, Conservas, Pães)

02 Opções de Proteínas (Carne, peixe ou Frango)

01 Opção de Massa com 2 molhos (Massas Secas)

04 Opções de Guarnições

04 Opções de Sobremesas

01 bebida inclusa (água, suco ou refrigerante)

R\$ 101,00 por pessoa

obs.1: Valor incluso 10% de taxa de serviço; referente ao serviço de segunda a sexta.

obs.2: Buffet padrão do hotel; servido no restaurante do hotel, Orla21. Não privativo; mínimo de 30 pessoas.

Refeição 2 - buffet privativo

Cardápio:

- 06 Opções de Saladas (Folhas Variadas, Legumes e Vegetais, Salada de Grãos, Salada Composta, Pastas, Conservas, Pães)
- 03 Opções de Proteínas (Carne, Peixe e Frango)
- 01 Opção de Massa com 2 molhos (Massas Secas)
- 04 Opções de Guarnições
- 04 Opções de Sobremesas
- 01 bebida inclusa (água, suco ou refrigerante)

R\$ 119,00 por pessoa

*obs.1: Buffet do chef para no mínimo 50 e até 400 pessoas; servido em sala privativa com 1hr de duração.

* obs.2: Necessária a locação da sala exclusiva para o serviço.

Feijoada

Cardápio:

Feijoada Carioca completa

Cortes de carnes “gordas” e “magras” cozidos no feijão preto e servidos separadamente

Guarnições: couve refogada no alho, aipim, pastel de queijo, torresmo, queijo coalho, farofa de bacon, banana à milanesa, linguiça coquetel acebolada, isca de frango, caldinho de feijão e temperos (à parte).

Arroz branco

Espaguete alho e óleo

Sobremesas típicas: cocada, doce de abóbora, manjar, quindim, cuzcuz doce.

01 bebida inclusa (água, suco ou refrigerante)

R\$ 119,00 por pessoa

obs.: Mínimo de 50 pessoas, máximo de 200 pessoas; duração de 2hrs de serviço; em espaço privativo

* serviço oferecido aos sábados servido no restaurante do hotel, Orla21 no almoço ou em sala privativa locada, em qualquer dia da semana.

Brunch

Cardápio:

Estação de café da manhã (café, leite, chá, sucos, pães, frios, manteiga, geleias, frutas, pão de queijo, bolo caseiro ou regional sem cobertura, iogurte e cereais, ovos mexidos e bacon)

02 Mini sanduíches: mini croissant com creme de legumes, mini croissant com creme tomate seco.

Mesa de saladas

02 tipos de pratos quentes: picadinho de mignon ao molho de vinho, gnocch de batata ao molho sugo, risoto de bacalhau ou risoto de funghi

04 tipos de sobremesas: Pudim de leite condensado, mini brownie, charlotte de morango, verrine de prestígio.

Frutas da estação

Espumante

Suco ou refrigerante

Água sem gás

R\$ 169,00 por pessoa

obs.: Mínimo de 30 pessoas, máximo de 300 pessoas; duração de 2hrs de serviço; em espaço privativo

* serviço oferecido aos domingos servido no restaurante do hotel, Orla21 no almoço ou em sala privativa locada, em qualquer dia da semana.



MENU DE EVENTOS

PRODIGY

Normas e procedimentos

O Prodigy Santos Dumont atende as normas de higiene e segurança alimentar, por este motivo, não permitimos a entrada de alimentos de terceiros, nem a saída de alimentos preparados no Hotel e não consumidos durante o período do serviço.

Serão abertas exceções para itens não fornecidos pelo hotel, tais como: bolo de casamento, fazendo-se necessário a assinatura do termo de responsabilidade.

Na escolha dos serviços de Alimentos e Bebidas, o contratante deverá definir um número mínimo de pessoas. E havendo serviços excedentes, o mesmo será cobrado ao término do evento.

O Hotel não se responsabiliza em fornecer serviços para um número de pessoas acima do que foi contratado, sendo possível atender apenas 20% acima da quantidade contratada.

Para alterações, o hotel deverá ser consultado 48 horas antes da data do evento para que a solicitação seja analisada.

WELCOME COFFEE

Welcome Coffee 1

Cardápio:

Água

Café

01 opção de bolo com cobertura: Bolo de chocolate ou fubá com ervas doce;

R\$ 28,00 por pessoa

*obs.: mínimo de 15 de pessoas e duração de 30 min; valores por pessoa

WELCOME COFFEE

Welcome Coffee 2

Cardápio:

Água

Café

Chá gelado

Pão de queijo

R\$ 37,00 por pessoa

*obs.: mínimo de 15 de pessoas e duração de 30 min; valores por pessoa

COFFEE BREAK

Coffee Break 1

Cardápio:

Água sem gás,

Água saborizada,

Café,

Leite quente

01 opção de suco: caju ou goiaba

01 opção de salgado: Pão de queijo

01 opção de sanduiche: Mini sanduiche no pão de forma com maionese, queijo e presunto ou Mini sanduiche no pão de forma com pasta de atum e cenoura ralada

01 opção de bolo: Bolo de formigueiro ou Bolo de chocolate

R\$ 45,00 por pessoa

*obs.: mínimo de 15 de pessoas e duração de 30 min; valores por pessoa

COFFEE BREAK

Coffee Break 2

Cardápio:

Água sem gás

Água saborizada

Café

Leite quente

01 Opção de suco: laranja ou uva

02 Opções de salgado: Pão de queijo, Pastel de forno de frango, Quiche de alho poró, Mini joelho de queijo e presunto

01 Opção de sanduiche: Mini sanduiche no pão baguete francesa com queijo, presunto, alface e tomate ou Mini croissant de pasta de azeitona

01 Opção de bolo: Bolo de chocolate, Bolo de coco, bolo de cenoura com chocolate

Frutas laminadas da estação

R\$ 53,00 por pessoa

*obs.: mínimo de 15 de pessoas e duração de 30 min; valores por pessoa

Coffee Break 3

Cardápio:

Água sem gás

Água saborizada,

Café,

Leite quente,

Chá quente

01 Opção de suco: laranja ou uva

03 Opções de salgado : Pão de queijo / pastel de forno de carne / quiche de lorraine / empadinha de camarão / coxinha de frango / mini quibe

01 Opção de sanduiche: mini sanduiche no pão baguete toscana de rosbife e mostarda ancienne / Mini croissant de queijo minas e orégano / mini sanduiche no pão de forma com pasta de pimentões

01 Opção de bolo: Bolo de banana / bolo de laranja / bolo aipim com coco / bolo de cenoura com chocolate

01 Opção de doce: mini cuscuz / mini churros com doce de leite / mini muffin de banana com Aveia

Fruta laminadas da estação

R\$ 65,00 por pessoa

*obs.: mínimo de 15 pessoas e duração de 30 min; valores por pessoa

Coffee Break 4

Cardápio:

Água sem gás

Água saborizada

Café

Leite quente

Chá quente ou gelado

02 Opções de suco: Caju, laranja, uva ou goiaba

03 Opções de Salgado: Pão de queijo, vol au vent de salmão, empadinha de camarão, coxinha de frango, vol au vent bacalhau, pastel de forno de carne

02 Opções de sanduiche: Mini Croissant com recheio de salpicão, Mini sanduiche no pão baguete toscana de rosbife e mostarda ancienne, Sanduiche no pão preto com cream cheese e rúcula

01 Opção de doce: tartelete de limão, quiche de chocolate ao leite, vol au vent de belém / mini brownie

Salada de frutas

R\$ 75,00 por pessoa

obs.: mínimo de 15 de pessoas e duração de 30 min; valores por pessoa

%	CALCULO COQUETEL									
	Finger 1	Finger 2	Finger 3	Empratato	Empratado Esp.	PCT. Bebidas 1	PCT. Bebidas 2	PCT. Bebidas 3	PCT. Bebidas 4	Up Grade Bebidas/POR ITEM
100%	R\$ 77,00	R\$ 84,00	R\$ 98,00	R\$ 44,00	R\$ 51,00	R\$ 39,00	R\$ 69,00	R\$ 86,00	R\$ 115,00	R\$ 46,00
50%	R\$ 38,50	R\$ 42,00	R\$ 49,00	R\$ 22,00	R\$ 25,50	R\$ 19,50	R\$ 34,50	R\$ 43,00	R\$ 57,50	R\$ 23,00
40%	R\$ 30,80	R\$ 33,60	R\$ 39,20	R\$ 17,60	R\$ 20,40	R\$ 15,60	R\$ 27,60	R\$ 34,40	R\$ 46,00	R\$ 18,40
30%	R\$ 23,10	R\$ 25,20	R\$ 29,40	R\$ 13,20	R\$ 15,30	R\$ 11,70	R\$ 20,70	R\$ 25,80	R\$ 34,50	R\$ 13,80
30%	R\$ 23,10	R\$ 25,20	R\$ 29,40	R\$ 13,20	R\$ 15,30	R\$ 11,70	R\$ 20,70	R\$ 25,80	R\$ 34,50	R\$ 13,80

Hora	R\$ POR PAX									
1 hora	R\$ 77,00	R\$ 84,00	R\$ 98,00	R\$ 44,00	R\$ 51,00	R\$ 39,00	R\$ 69,00	R\$ 86,00	R\$ 115,00	R\$ 46,00
2 horas	R\$ 115,50	R\$ 126,00	R\$ 147,00	R\$ 66,00	R\$ 76,50	R\$ 58,50	R\$ 103,50	R\$ 129,00	R\$ 172,50	R\$ 69,00
3 horas	R\$ 146,30	R\$ 159,60	R\$ 186,20	R\$ 83,60	R\$ 96,90	R\$ 74,10	R\$ 131,10	R\$ 163,40	R\$ 218,50	R\$ 87,40
4 horas	R\$ 169,40	R\$ 184,80	R\$ 215,60	R\$ 96,80	R\$ 112,20	R\$ 85,80	R\$ 151,80	R\$ 189,20	R\$ 253,00	R\$ 101,20
5 horas	R\$ 192,50	R\$ 210,00	R\$ 245,00	R\$ 110,00	R\$ 127,50	R\$ 97,50	R\$ 172,50	R\$ 215,00	R\$ 287,50	R\$ 115,00