

HelbaBaroni desde 1998
Buffet

Villa Monreale
ESPAÇO DE EVENTOS

Espaço e Buffet Completo!

Clique nos ícones



O Buffet Helba Baroni - Villa Monreale atua na área de eventos desde 1998.

Eventos a partir de 60 convidados, com capacidade para até 350. Condições excelentes para Mini Weddings e eventos de segunda, terça, quarta, quinta, sexta e domingo. Além disso, trabalhamos com eventos aos sábados. Fácil acesso para cadeirantes. Estacionamento monitorado por 8 câmeras, equipe de segurança e limpeza durante todo o evento. Gerador de energia e luzes de emergência.

Cuidamos de todos os detalhes do seu evento, para que você possa aproveitar cada momento sem preocupação.





Cerimônia ao ar livre, buffet e espaço de festa!



Imagens que ilustram as diversas possibilidades que trabalhamos. A sua decoração será conforme itens mencionados no fechamento do seu contrato, pois trabalhamos de forma personalizada.



Como Funciona:

Crianças de até 8 anos não são contabilizadas, o evento tem duração de 6 horas.

O nosso orçamento contempla Buffet Completo e o espaço de eventos, não fazemos locação apenas do espaço.



Estrutura completa!

O que temos disponível:

Equipe de serviço, mobiliário, DJ, som, iluminação, decoração.

Bar de Batidas, Cascata de Chocolate, Espaço Sushi, Cerimônia de Casamento ao ar livre, Bolo, Doces, Bem-Casado.

VOCÊ PODE PERSONALIZAR!

Adicione os itens que desejar.





Brunch

O queridinho dos casais que optam por uma festa pela manhã de Segunda a Sexta e Domingo.





Brunch

Bebidas antes da Cerimônia

Água Mineral e 2 tipos de Água saborizada em suqueiras de cristal.

Bebidas na Festa

Cerveja Skol, Guaraná Antarctica, Coca-Cola normal e zero, Sucos, Água com e sem Gás.

Ilha de Degustação disponível todo o tempo

Lombo, salame, chester, queijo provolone e gorgonzola com frutas secas e frescas e geleia

Saladinha verde com lascas de parmesão e manga ao molho de mostarda dijon (servidas em taças)

Caponata de berinjela ao azeite aromatizado

Carpaccio de abobrinha ao molho de mostarda dijon e parmesão

3 tipos de salgados

Cesta de pães e torradas

Tostas, Grissini e Focaccia com ervas

Mousse de tomate seco





Brunch

Mousse de queijo com geleia de pimentão

Pâté de ervas finas

Patê de azeitonas

Pernil suculento com dois molhos à escolha

Dadinhos de mozzarella com tomate cereja e especiarias ao azeite aromatizado

2 sabores de bolo e 1 rosca doce

Prato Principal

Escondidinho de carne seca gratinado ao parmesão

Penne a parisiense gratinado ao parmesão

Sofiatele a napolitano ao molho de tomates frescos ao perfume de manjericão

Risoto de queijo gouda, com alho poró e croutons de bacon

Sobremesa

Creme inglês com coulins de frutas vermelhas

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos





Evento Express

Bebidas

Cerveja Skol, Guaraná Antarctica, Coca-Cola normal e zero, Sucos, Água com e sem Gás.

Ilha de Degustação disponível todo o tempo

Lombo, salame, queijo provolone, gorgonzola, gouda e parmesão em lascas

Patê de ervas finas, tapenade de azeitonas, mousse de queijo com geleia de pimentão, cesta de pães com especiarias, torradas e grissini

Cuscuz de frango ou legumes, crostata de frango com catupiry, carpaccio de zucchini ao molho de mostarda dijon e parmesão

Caponata de berinjela com amêndoas ao azeite aromatizado, salada havaiana ou marroquina, dadinhos de mussarela, tomate sweet grape, azeitonas e azeite de especiarias

Quiches: napolitana, alho poró e abobrinha com queijo minas
Tortelete de bacalhau





Evento Express

Escolha duas opções da Ilha de Fingers

Bobó de frango

Escondidinho de carne seca, frango, bacalhau ou palmito

Brulê de bacalhau com nata

Polentinha com requeijão e ragu à bolonhesa, ou ragu ao funghi

Fricassé de frango

Finalização

Pernil assado com legumes e dois molhos, salada verde com tomate seco, manga, lascas de parmesão ao molho de mostarda Dijon

Escolha dois tipos de massa

Sofiatelli de quatro queijos ao molho de bechamel ou rose

Cochilhone napolitano ao molho de pomodoro com perfume de basílico

Talharim ao sugo, ao pesto

Talharim à bolonhesa

Espaguete à carbonara

Penne à parisiense





Evento Express

Escolha dois tipos de risotos

Risoto de queijo gouda com crispy de alho poró

Risoto de filé mignon ao vin rouge de vinho com tomates grape e cogumelos

Risoto de palmito

Risoto de bacalhau com azeitonas pretas

Escolha uma sobremesa

Creme inglês com coulis de frutas vermelhas

Banana flambada com sorvete de creme

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas naturais ou calda de chocolate

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos





Bronze Mineira

Bebidas

Cerveja Skol, Guaraná Antarctica, Coca-Cola normal e zero, Sucos, Água com e sem Gás

Ilha de Degustação

Lombo, salame, chester, queijo gouda, parmesão, provolone e gorgonzola com frutas secas, frutas frescas e geleia

Tostas, grissini e focaccia com ervas, cesta de pães e torradas

Carpaccio de zucchini ao molho de mostarda dijon e parmesão

Caponata de berinjela com amêndoas ao azeite aromatizado

Torta cremosa de pernil

Patê de ervas finas

Patê de queijos

Mousse de queijo com geleia de pimenta ou mousse tomate seco

Quiche de queijo minas com abobrinha e frango com requeijão

Meteoros de batata com queijo e bacon

Quibe cru com azeite de limão siciliano





Bronze Mineira

Salada de alface crespa, alface roxa, rúcula, tomate cereja, manga e maçã

Comidinha da madrugada com dois Caldos a escolher

Caldo verde

Creme de frango com milho

Canja tradicional

Canja verde

Creme de cebola

Creme de palmito

Creme de ervilha

Escolha uma sobremesa

Doces em compota

Creme inglês com coulis de frutas vermelhas

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas naturais ou com calda de chocolate

Pavê tradicional com crocante de amêndoas

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos





Bronze Mineira

Coalhada seca temperada

Salada de grão de bico com lascas de bacalhau e vinagrete

Escolha três opções da Ilha de Fingers

Bobó de camarão

Bobó de frango

Escondidinho de carne seca, frango, bacalhau ou palmito

Caldo de mandioquinha com salsa e calabresa flambada

Brulé de frango com catupiry

Caldo verde

Moqueca ou pirão de legumes

Prato Principal

Tutu de feijão ou feijão gordo

Pernil recheado de azeitonas bacon e linguiça com legumes

Cuscuz a Mineira

Arroz branco ou arroz mineira

Frango ao molho Dory de cebolas

Quiabo refogado com cheiro verde

Polenta ao creme de requeijão

Couve refogada ou farofa de banana





Bronze Massas

Bebidas

Cerveja Skol, Guaraná Antarctica, Coca-Cola normal e zero, Sucos, Água com e sem Gás

Ilha de Degustação

Lombo, salame e Chester

Queijo gouda, parmesão, provolone, gorgonzola com frutas secas e frescas e geléias

Patê de ervas finas

Tapenade de azeitonas

Terrine de gorgonzola com maçã caramelizada

Crostata de frango com catupiry, tortas grissini e focaccia com ervas

Cesta de pães e torradas

Quiche Napolitana e queijo com damasco

Caponata de berinjela com amêndoas

Mini cuscuz de frango e legumes

Pernil suculento com dois molhos a escolher

Mini brush com molho com concassê da casa

Mousse de azeitonas com geleia de Damasco

Kibe cru





Bronze Massas

Mousse de coalhada seca e limão siciliano

Dadinhos de mussarela, tomate Sweet grape, azeitonas e azeite de especiarias

Escolha três opções da Ilha de Fingers

Escondidinho de carne seca, frango, palmito ou bacalhau

Bobó de frango

Polentinha com requeijão com sauté de cogumelos Batatas com recheio de shimeji au gratin de queijos e bacon

Brandade de bacalhau

Mousse de cabotiã ao perfume de gengibre e cogumelo Paris

Fricassê de frango

Escolha duas opções de Massas

Sofiatelli de Quatro Queijos ao molho bechamel ou Rose

Conchiglione napolitano ao molho pomodoro com perfume de basílico

Talharim ao sugo ao pesto

Talharim a bolonhesa

Espaguete a carbonara

Penne a parisiense





Bronze Massas

Escolha três tipos de Risotos

Risoto de queijo gouda com crisps de alho-poró

Risoto de filé mignon ao vin rouge com tomates grapes e cogumelos

Risoto de palmito

Risoto de bacalhau com azeitonas pretas

Risoto de camarão

Risoto de funghi

Risoto de cabotiá com carne seca

Risoto de presunto Parma com manga

Risoto de gorgonzola e pêra

Comidinha da madrugada com dois Caldos a escolher

Caldo verde

Creme de frango com milho

Canja tradicional

Canja verde

Creme de cebola

Creme de palmito

Creme de ervilha





Bronze Massas

Escolha uma sobremesa

Creme inglês com coulis de frutas vermelhas

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas naturais ou com calda de chocolate

Petit gateau com sorvete de creme (preço sob consulta)

Tiramisu (preço sob consulta)

Cheesecake (preço sob consulta)

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos





Prata Tradicional

Bebidas

Cerveja Skol, Guaraná Antarctica, Coca-Cola normal e zero, Sucos, Água com e sem Gás

Ilha de Degustação

Lombo, salame e Chester

Queijo gouda, parmesão, provolone, gorgonzola com frutas secas e frescas e geléias

Patê de ervas finas

Pasta de azeitona

Barquet de frango com catupiry ou de palmito

Cesta de pães com especiarias e torradas tortas grissini e

Focaccia com ervas cuscuz de frango ou legumes

Carpaccio de zucchini ao molho de mostarda Dijon e parmesão

Caponata de berinjela com amêndoas ao azeite aromatizado

Mousse de tomate seco

Pernil suculento com dois molhos a escolha

Salada de grão de bico com bacalhau

Dadinhos de mussarela, tomate Sweet grape, azeitonas e azeite de especiarias





Prata Tradicional

Quiche de abobrinha com queijo minas napolitana e queijo Brie com damasco

Sofiatelli de frango com bechamel

Kibe cru com mousse de coalhada seca e limão siciliano

Escolha duas opções da Ilha de Fingers

Bobó de camarão bobó de frango e escondidinho de carne seca ou bacalhau ou palmito ou frango

Mousse de cabotia ao perfume perfume de gengibre com Cogumelo Brulee de frango com catupiry

Brandade de bacalhau

Creme de palmito

Polentinha com requeijão e ragu à bolonhesa ou pernil

Fricassê de frango

Prato Principal

Arroz branco ou com lâminas de amêndoas

Risoto de queijo gouda com alho poró

Legumes da estação com manteiga de ervas

Escalope de alcatra ao molho mostarda Dijon com cebolas caramelizadas





Prata Tradicional

Roti de cogumelos e confetes de bacon redução de cabernets e confit de cebola

Sofiatelli a Napolitana ao molho bechamel ou Rose

Filé de frango suíço a bechamel

Salada de alface crespa rúcula e lascas de queijo parmesão e

Crotons ao molho italiano

Comidinha da madrugada, crepe ou duas opções de

caldos Crepelito no palito Napolitano queijo e ervas e

Romeu e Julieta doce

Caldo verde

Creme de frango com milho

Canja tradicional

Canja verde e creme de cebola

Creme de palmito

Creme de ervilha

Escolha uma sobremesa

Creme inglês com coulis de frutas vermelhas

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas naturais ou

com calda de chocolate





Prata Tradicional

Petit gateau com sorvete de creme (preço sob consulta)

Tiramisu (preço sob consulta)

Cheesecake (preço sob consulta)

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos





Prata Boteco

Bebidas

Cerveja Skol, Guaraná Antarctica, Coca-Cola normal e zero, Sucos, Água com e sem Gás

Ilha de Degustação

Lombo, salame e Chester

Queijo gouda, parmesão, provolone, gorgonzola com frutas secas e frescas e geléias

Bolinho de arroz recheado com queijo

Bolinho de frango com catupiry

Caponata de berinjela ao azeite aromatizado

Cesta de pães e torradas tortas grissini e focaccia com ervas

Kibe cru com azeite aromatizado e limão siciliano

Linguiça calabresa acebolada

Batata frita com queijo e bacon

Iscas de frango empanado ao molho tártaro

Mini pastel de carne e palmito

Mousse de tomate seco

Mousse de queijo com geleia de pimentão

Patê de ervas finas

Pernil suculento com dois molhos para escolha





Prata Boteco

Torresminho

Tulipa com azeitona preta chilena

Tulipa de Ovos de codorna ao pesto

Tulipa de queijo em nó com tomate cereja e especiarias ao azeite aromatizado

Escolha duas opções da Ilha de Fingers

Creme de mandioquinha salsa ou cabotiã com camarões flambados

Escondidinho de carne seca ou bacalhau ou palmito ou frango

Raclet de bacalhau

Caldinho de feijão com bacon

Brulee de frango com catupiry

Bobó de frango

Sticks de polpetone ao pomodoro e basílico

Prato Principal, escolha três opções

Sofiatelli de Quatro Queijos ao molho rose

Sofiatelli a Napolitano ao molho In Natura

Sofiatelli de frango com catupiry ao molho bechamel





Prata Boteco

Sofiatelli de ricota com espinafre ao molho de queijos

Espaguete a matriciana

Espaguete a carbonara

Talharim a bolonhesa

Talharim ao Funghi

Penne a parisiense

Galinhada com milho e cheiro verde acompanhada de vinagrete

Comidinha da madrugada, crepe ou duas opções de

caldos Crepelito no palito Napolitano queijo e ervas e Romeu e Julieta doce

Caldo verde

Creme de frango com milho

Canja tradicional

Canja verde e creme de cebola

Creme de palmito

Creme de ervilha

Escolha uma sobremesa

Creme inglês com coulis de frutas vermelhas





Prata Boteco

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas naturais ou com calda de chocolate

Petit gateau com sorvete de creme (preço sob consulta)

Tiramisu (preço sob consulta)

Cheesecake (preço sob consulta)

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos





Evento Ouro

Coquetel de entrada escola duas opções

Durante os 30 primeiros minutos da festa

Barquete mil folhas com tapenade de azeitonas

Barquete mil folhas de cream cheese e crocante de amêndoas

Bruschetta italiana ao pesto

Torresminho

Tulipa com azeitona preta chilena

Tulipa de Ovos de codorna ao pesto

Tulipa de queijo em nó com tomate cereja e especiarias ao azeite aromatizado

Canapés de presunto Parma

Ilha de Degustação

Seleção de frios: lombo, salame e Chester

Seleção de queijos com frutas secas e frescas, mel e geleia

Presunto inteiro com frutas

Kibe brie com Mel

Patê coute de ervas finas

Terrine de gorgonzola com maçã caramelizada

Blinis com creme azedo





Evento Ouro

Cesta de pães com especiarias e torradas

Tortas grissini e focaccia com ervas

Carpaccio de zucchini ao molho de mostarda Dijon e parmesão

Carpaccio de berinjela com amêndoas ao azeite aromatizados

Tomate recheado gratinado ao parmesão

Pernil suculento com dois molhos a escolha

Kraps com mussarela de búfala tomate seco e rúcula italiana

Dadinhos de mussarela, tomate Sweet grape azeitonas e azeite de especiarias

Quiche a napolitana, Lorraine, queijo brie com damasco

Sfogliatelli de bacalhau com bechamel

Kibe cru com mousse de coalhada seca, limão siciliano e azeite de ervas

Saladinha verde com lascas de parmesão e molho de mostarda Dijon em taças

Escolha três opções da Ilha de Fingers

Escondidinho de carne seca, bacalhau, palmito ou frango





Evento Ouro

Mac e cheese brulee

Bobó de camarão

Polentinha com requeijão ao sauté de cogumelos

Brulé de frango com catupiry

Batatas com recheio de shimeji ao gratin de queijos e bacon

Mousse de cabotiã ao perfume de gengibre com cogumelos

Paris

Prato principal

Arroz branco ou com lâminas de amêndoas postadas ou marroquino ou piamontês

Risoto de queijo gouda com crispy de alho poró

Panache de legumes na manteiga de ervas ou gratin de batatas rústicas com zuchini e confetes de bacon

Escalopes de filé mignon ao molho mostarda Dijon com cebolas caramelizadas

Root com pot-pourri de cogumelos e confetes de bacon

Redução de cabernets e confit de cebola

Sofiatelli napolitano ao molho bechamel ou Rose

Filé de Saint Peter ou filé de bacalhau Fresco com molho a escolher

Salada Ceasar ou Waldorf





Evento Ouro

Comidinha da madrugada, crepe ou duas opções de caldos Crepelito no palito Napolitano queijo e ervas e Romeu e Julieta doce

Caldo verde

Creme de frango com milho, creme de palmito e de ervilha

Canja tradicional

Canja verde e creme de cebola

Escolha uma sobremesa

Creme inglês com coulis de frutas vermelhas

Sorvete de creme com calda de frutas vermelhas naturais ou com calda de chocolate

Petit gateau com sorvete de creme (preço sob consulta)

Tiramisu (preço sob consulta)

Cheesecake (preço sob consulta)

Mesa de Café

Ao término do evento: Café, Licor e Sequilhos Amanteigados





Investimento

O orçamento é algo personalizado, por isso, não incluímos itens padronizados, você escolhe o que deseja ter em sua festa.

Casamentos a partir de R\$ 150,00 por pessoa. Quer saber o investimento final?

Agende um atendimento para montá-lo na hora, clique no link de whatsapp a seguir:

Falar no WhatsApp agora!



HelbaBaroni desde 1998
Buffet

Villa Monreale
ESPAÇO DE EVENTOS

Agende o seu atendimento!

Clique nos ícones

