



AIR *de* CUISINE

EXECUTIVE CATERING



### **ABOUT AIR DE CUISINE**

A Air de Cuisine oferece experiências gastronômicas elegantes e cuidadosamente elaboradas para eventos corporativos, reuniões executivas e ocasiões especiais.

Nosso cardápio combina ingredientes selecionados, apresentação refinada e sabores contemporâneos.

Air de Cuisine offers elegant and carefully crafted culinary experiences for corporate events, executive meetings and special occasions.

Our menu combines selected ingredients, refined presentation and contemporary flavors.

## CAFÉ DA MANHÃ (BREAKFAST)

logurte natural ou de frutas  
(Natural or fruit yogurt)

Granola artesanal  
(Homemade granola)

Salada de frutas frescas  
(Fresh fruit salad)

Mamão papaya com morangos  
(Papaya with strawberries)

Ovos mexidos ou cozidos  
(Scrambled or boiled eggs)

Omeletes (clássico, claras, gruyère, peru ou bacon)  
(Omelets (classic, egg white, gruyère cheese, turkey or bacon))

Mini pães artesanais  
(Mini artisan breads)

Croissant amanteigado  
(Butter croissant)

Mini pão de queijo  
(Brazilian cheese bread)

Muffins artesanais  
(Homemade muffins)

## ACOMPANHAMENTOS (ACCOMPANIMENTS)

Manteiga (Butter)

Cream cheese

Mel (Honey)

Geleias artesanais (Artisan jams)



**BANDEJAS DE CAFÉ DA MANHÃ  
(BREAKFAST TRAYS)**

Complete Breakfast Tray

Sanduíche de presunto e queijo na baguete  
(Ham and cheese baguette sandwich)

Croissant amanteigado  
(Butter croissant)

Muffin artesanal  
(Homemade muffin)

Torradas integrais  
(Whole wheat toast)

Manteiga, cream cheese, mel e geleia  
(Butter, cream cheese, honey and jam)



**ENTRADAS E FINGER FOODS  
(APPETIZERS & FINGER FOODS)**

**Caprese Skewers**

Espetinho caprese com tomate cereja, mussarela de búfala e pesto de manjericão.

(Cherry tomato, buffalo mozzarella and basil pesto skewers)

**Fresh Crudités with Yogurt Dip**

Seleção de vegetais frescos com molho de iogurte.

(Fresh vegetable selection served with yogurt dip)

**Traditional Hummus with Pita Chips**

Hummus tradicional servido com pitas crocantes.

(Traditional hummus served with crispy pita chips)

**Guacamole with Tortilla Chips**

Guacamole fresco acompanhado de tortilla chips.

(Fresh guacamole served with tortilla chips)

**Smoked Salmon Roll**

Roll de salmão defumado com cream cheese e rúcula.

(Smoked salmon roll with cream cheese and arugula)

**Spiced Roasted Nuts**

Mix de castanhas tostadas com especiarias.

(Selection of roasted nuts with spices)



**SALADAS E PRATOS FRESCOS  
(SALADS & FRESH DISHES)**

**Classic Caprese Salad**

Salada caprese com tomate fresco, mussarela de búfala e manjericão.  
(Fresh tomato, buffalo mozzarella and basil)

**Burrata with Arugula and Roasted Tomatoes**

Burrata cremosa com rúcula e tomate grelhado.  
(Creamy burrata served with arugula and roasted tomatoes)

**Classic Caesar Salad**

Salada Caesar tradicional com croutons e parmesão.  
(Classic Caesar salad with croutons and parmesan)

**Chicken Caesar Salad**

Salada Caesar com frango grelhado.  
(Caesar salad with grilled chicken)

**Green Salad with Gorgonzola and Candied Walnuts**

Mix de folhas verdes com gorgonzola e nozes caramelizadas.  
(Green leaves with gorgonzola and caramelized walnuts)

**Quinoa Salad with Roasted Vegetables**

Salada de quinoa com legumes grelhados.  
(Quinoa salad with roasted vegetables)



**PRATOS PRINCIPAIS  
(EXECUTIVE MAIN COURSES)**

**Grilled Chicken with Lemon Sauce**

Filé de frango grelhado ao molho de limão siciliano com legumes grelhados e purê de batata baroa.  
(Grilled chicken with Sicilian lemon sauce, roasted vegetables and baroa potato purée)

**Chicken Curry with Coconut Rice**

Frango ao curry servido com arroz de coco.  
(Chicken curry served with coconut rice)

**Beef Escalope with Mushroom Sauce**

Escalope de filé mignon ao molho de cogumelos com batatas ao murro.  
(Beef escalope with mushroom sauce and smashed potatoes)

**Beef Medallion with Gorgonzola**

Medalhão de filé mignon ao gorgonzola com arroz multigrãos.  
(Beef medallion with gorgonzola sauce and multigrain rice)

**Salmon with Almond Butter**

Salmão na manteiga de amêndoas com legumes grelhados.  
(Salmon with almond butter and grilled vegetables)

**Grilled Sole with Lemon Sauce**

Linguado grelhado ao molho de limão com couscous marroquino.  
(Grilled sole with lemon sauce and Moroccan couscous)

**Brazilian Shrimp Bobó**

Bobó de camarão servido com arroz de coco.  
(Brazilian shrimp bobó served with coconut rice)



**SOBREMESAS  
(DESSERTS)**

**Red Berry Cheesecake**

Cheesecake com frutas vermelhas.  
(Cheesecake with red berries)

**Passion Fruit Mousse**

Mousse de maracujá com merengue.  
(Passion fruit mousse with meringue)

**Dulce de Leche Pavé**

Pavê de doce de leite com amêndoas.  
(Dulce de leche pavé with almonds)

**Mini Quindim**

Mini quindim tradicional brasileiro.  
(Traditional Brazilian mini quindim)

**Gourmet Brigadeiros**

Brigadeiros brasileiros gourmet.  
(Brazilian gourmet brigadeiros)

**BEBIDAS (BEVERAGES)**

Água mineral / Mineral water

Água com gás / Sparkling water

Sucos naturais / Fresh juices

Refrigerantes / Soft drinks

Café / Coffee

Chás especiais / Specialty teas

Seleção de vinhos e espumantes sob consulta.

Wine and sparkling wine selection available upon request.

**PEDIDOS ESPECIAIS  
(SPECIAL REQUESTS)**

Saco de gelo filtrado (4kg)  
(filtered Ice bag 4kg)

Gelo seco kg  
(Dry ice)

Jornais Brasileiros  
(Brazilian newspapers)

Arranjo de Flores  
(Flower arrangements)

Guardanapo de papel  
(Paper napkin)

Odorizador de Ambientes  
(Air freshener)

Remédios  
(Medicine)

Serviço de lavanderia  
(Laundry Service)





UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA PENSADA PARA IMPRESSIONAR.

### OBSERVAÇÕES (COMMENTS)

**Solicitações** - pedimos que as solicitações sejam feitas com pelo menos 24 horas de antecedência, mas faremos o possível para atender suas solicitações de última hora.  
(We ask that requests be made at least 24 hours in advance, but we will do our best to accommodate your last minute requests)

**Política de cancelamento** - para evitar cobranças, cancelamentos e/ou alterações deverão ser feitos com um prazo de 24 horas de antecedência do horário de entrega.  
(Cancellation policy - to avoid charges, cancellations and / or changes must be made with a deadline of 24h in advance of the delivery time)

**Substituições** - reservamo-nos o direito de modificar algumas seleções e/ou pedidos/itens do cardápio quando necessário, para garantir sempre o produto mais fresco e manter nosso padrão de qualidade e atendimento.  
(Substitutions - we reserve the right to modify some selections and / or order / menu items when necessary, to always ensure the freshest product and maintain our standard of quality and service)

### CONTATO | CONTACT

**Email:** [contato@airdecuisine.com.br](mailto:contato@airdecuisine.com.br)

**Telefone | Phone:** +55 21 3874- 2818 ou +55 21 99279-5957