



ANEXO VII - LISTA ILUSTRATIVA DE PRATOS

Os cardápios escolhidos pela CONTRATANTE poderão ser formados a partir da combinação dos seguintes pratos, ou de outros que venham a ser considerados adequados para cada ocasião.

Salgadinhos frios: canapés (de salaminho, ricota com nozes, ricota com agrião, roquefort, pepino japonês, aspargos, anchovas, carpaccio, salmão, patê etc.); camarão ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); rolinhos de surubim (com molho de raiz forte); rolinhos de presunto de Parma; mousses frias com torradas (alcachofra com pistache, berinjela, mostarda com queijo Minas e gergelim etc.); mini-carolinas de aves; bolinhas de queijo cobertas com ervas finas, páprica doce, castanha de caju e gergelim.

Salgadinhos quentes: caldinho de feijão; mini-acarajés; mini-tapiocas com carne de sol e queijo coalho; mini-esfirras; mini-bruschettas (mussarela de búfala e tomate seco, frango com cogumelos etc.); dadinhos de queijo coalho e tapioca com geleia de pimenta; polenta com mousse de bacalhau; barquetes (siri, camarão, palmito, carne de sol e confit de abóbora etc.), bolinhos de aipim com queijo coalho; bolinhas de queijo; bolinhas de carne; miniquibes; iscas de peixe ou camarões empanados (molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); risoles (de milho, frango, camarão etc.); coxinhas de frango; folheadinhos (de anchovas, cebola, queijo brie, lombo defumado etc.); barquetes (de siri, camarão, palmito etc.); empadinhas (de frango, camarão, palmito, queijo etc.); pasteizinhos (de carne, queijo Minas, queijo brie, camarão, frango, palmito etc.); charutinhos de queijo; canapés gratinados de cebola e queijo; bolinhos de bacalhau; cubinhos de carne-de-sol assada.

Entradas: salada verde com queijo de cabra e figos; carpaccio (abobrinha, palmito pupunha, carne etc.) salada caprese; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, bacon picado, croûtons ou lascas de queijo parmesão etc.); ceviche (atum, salmão, robalo etc.); terrine de legumes; surubim defumado; crepes de surubim defumado, musse de abacate com camarões ao vapor; musse de aipo (com camarões ao vapor, com presunto de Parma ou com molho de roquefort); camarões ao vapor (com molho tártaro, de raiz forte, de agrião etc.); medalhões de lagosta (com molho de raiz forte, de agrião etc.); casquinhas de siri; panquecas (de espinafre e ricota, de ricota e nozes etc.); quiches (de salmão, queijo de cabra, shiitake, abobrinha, camarão, alho-poró, lorraine etc.), raviolis de espinafre e ricota; risotos (funghi, limão siciliano, palmito pupunha com camarão, carne seca com queijo coalho), palmito pupunha assado com vinagrete, mini-moranga recheada (carne seca, camarões etc.).

Pratos principais: peixe à brasileira; filé de peixe grelhado (com molho de manteiga queimada, alcaparras etc.); bobó de camarão; camarão à baiana; medalhões de lagosta com molho de manteiga queimada; bacalhau à Gomes de Sá; frigideira de siri; moqueca (capixaba, baiana), arroz de pato, baião de dois, escondidinhos (bacalhau, carne seca, camarão, pato); pato assado (com molho de laranja ou de azeitonas etc.); galinha d'Angola assada; vitela assada; codornas assadas; carré de cordeiro, medalhões de filé; tournedos de filé (com molho de mostarda, pimenta, castanha de caju com gengibre etc.); pernil de cordeiro assado; rosbife de filé; lombo de porco assado; picadinho de filé.

Acompanhamentos: legumes torneados ou em noisettes (cenoura, beterraba, batata, abobrinha etc.); purê de legumes (de batata, abóbora, batata baroa, batata doce, aipim etc.); purê de maçã; batatas soufflées; vegetais ao vapor e/ou na manteiga (vagem, ervilha em fava, espinafre, couve-flor, brócolis, couve de Bruxelas, couve, repolho roxo, tomates-cereja, fundos de alcachofra etc.); aipim frito;

arroz branco; arroz com queijo coalho, arroz com amêndoas, com castanha de caju; farofas (de panko, de banana, de dendê); banana da terra grelhada; tutu de feijão; mini-soufflés de legumes (cenoura, espinafre, couve-flor etc.).

Pratos frios para buffet: salada caprese; salada Waldorf; salada Waldorf com camarões; salada verde mista (com abacate, palmito, peito de peru defumado desfiado, fatias de carpaccio, fatias de presunto de Parma, bacon picado, croûtons ou lascas de queijo parmesão etc.); salmão defumado, truta salmonada e surubim defumado (com blinis, molho de raiz forte ou de carpaccio); camarões ao vapor (com molho golf, raiz forte, agrião etc.); medalhões de lagosta (com molho golf, de raiz forte, de agrião etc.); salpicão de frango; maionese de legumes; salada de bacalhau; frios variados (bresaola, presunto de Parma, mortadela, salame, salaminho, copa, carne seca dos Grisões, presunto cozido, pastrami etc.); patês variados (de fígado de ave, porco, de carne, campagne, terrine de legumes etc.); queijos variados (dos tipos gruyère, emmenthal, port-salut, brie, camembert, roquefort, de cabra, gouda, de Minas, provolone etc.); musses salgadas (de aipo, atum, abacate etc.); galantines (de frango, vitela, legumes etc.).

Pratos quentes para buffet: bobó de camarão; camarão à baiana; bacalhau à Gomes de Sá; frigideiras (de siri, bacalhau etc.); pato assado (com molho de laranja ou de azeitonas etc.); galinha d'Angola assada; peito de peru recheado (com ricota e nozes, com patê, com fundos de alcachofra etc.); pernil de porco assado; peru assado; presunto tender assado; leitão assado; lombo de porco assado; boeuf bourgignon; picadinho de filé; fricassé de frango; rosbife de filé; galinha ao molho pardo; tortas salgadas (de alho poró, aspargos, palmitos, frango, camarão, bacalhau, queijo, cebola, espinafre, quiche lorraine etc.).

Sobremesas: musses de frutas (de maracujá, morango, caqui, goiaba, manga, coco, limão cupuaçu, açaí etc., com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); sorvetes (de baunilha, chocolate, menta, maracujá, manga, caqui, bacuri, goiaba, coco, tapioca, graviola, limão, com calda e/ou lascas da própria fruta fresca); manjar de coco (com baba-de-moça, calda de ameixa preta, de damasco etc.); doces de frutas em calda (cajuzinho, goiaba, laranja, mamão verde, mamão verde com coco, banana etc., com queijo de Minas, requeijão ou creme de leite fresco); doce de abóbora com coco; doce de goiaba pastoso; doce de leite; salada de frutas; quindim; tortas doces (de amêndoas, chocolate, ou de frutas etc.); cassata; docinhos caramelados variados; cocada de forno, romeu e julieta brulée, suflê (goiabada com calda de tipo catupiry, amora, maracujá etc.)

Sanduíches: sanduíches frios de queijo, de presunto e salaminho em pão de forma ou pão de sal, peito de peru defumado e muçarela no pão de centeio ou pão de forma, patê de atum com batata palha e cream cheese no pão de gergelim, peito de frango desfiado com catupiry e cenoura ralada no pão de batata, ricota com ervas frescas e uvas passas em baguete ou pão de forma, carne assada com abacaxi grelhado no pão francês, roast beef com alface e tomate caqui no pão sírio, pasta de aves defumadas com queijo cheddar no croissant, água mineral sem gás e refrigerante.

Coffee break: sucos, café, chá, biscoitos salgados e doces, mini sanduíches e três tipos de frutas, bolos (inclusive bolo de rolo) lanche constituído de refrigerantes, sanduíches de metro, cachorro quente e sorvete.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Rogerio Lima da Silva, Analista**, em 11/09/2023, às 20:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.economia.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **36873181** e o código CRC **17461C68**.

