



MammaMia

Buffet e Gastronomia

Cardápio



NOSSA HISTÓRIA

Buffet e Gastronomia MammaMia
Here We Go Again! Aqui vamos nós novamente!

“Atrás de todo grande homem existe uma grande mulher”, mas em nossa concepção, esse ditado precisa ser atualizado para “Ao lado de todo grande homem, existe uma grande mulher”.

Nosso Buffet nasceu da vontade de homenagear as mulheres, em especial as mães, pelo amor à gastronomia e ao bem servir.

Acostumados a servir eventos de variados portes, dois amigos de duas das mais tradicionais famílias do ramo de alimentação e eventos resolveram se unir: a Família Ancona, através de Kessler Ancona, e a Família Alves, através de Jonas Alves, para criar um buffet e ser um aliado de todas as pessoas que buscam tranquilidade e sucesso na hora de celebrar uma conquista ou um momento marcante.

Neste ano em que o mundo parou, forjados por anos de experiência, os amigos lançam um buffet para que, além de ser a continuidade de tudo o que aprenderam e conquistaram nos mais de 30 anos de experiência, possa ser também um sinônimo de renovação num mercado cada vez mais exigente e inovador.

As nossas mães, que tanto nos ensinaram e a quem somos gratos, segue uma singela homenagem de seus filhos, e que essa expressão de gratidão possa surpreender aos nossos clientes e amigos, realizando seus sonhos ao final de cada evento.

Mamma Mia ma che bello evento!

MammaMia
Buffet e Gastronomia



Alves



Ancona



QUEM SOMOS

Buffet e Gastronomia MammaMia
Here We Go Again! Aqui vamos nós novamente!

O amor pela alta gastronomia, o prazer pela realização de grandes eventos e o desejo de fazer diferente, fizeram com que dois amigos das mais tradicionais famílias do Brasil no ramo da gastronomia e entretenimento, a família Ancona através de Kessler Ancona e a família Alves através de Jonas Alves se unissem para criar um novo conceito de atendimento e prestação de serviços no ramo de Buffet de alta Gastronomia e Eventos.

Nascemos já com 30 anos de experiência no ramo de Buffet e Gastronomia consolidando em um único time, nossos principais negócios, profissionais e colaboradores, presentes em mais de 50 cidades do Brasil.

Existimos para entregar uma experiência gastronômica única, para eternizar momentos e para que nossos clientes realizem seus sonhos!

Juntos e acreditando em uma geração em que o desejo de ser mais se sobrepõe ao anseio de ter mais, consolida essa união e nasce o Buffet e Gastronomia MammaMia, uma feliz ideia, em homenagem as mães.

Buffet e Gastronomia MammaMia, nasce no histórico ano de 2020... O ano em que o mundo parou! e mesmo assim, a confiança e a amizade de dois amigos e empreendedores com mais e 30 anos de experiência no ramo de buffet, gastronomia e eventos, se unem para transformar a crise em oportunidade e acreditam que juntos e com muito trabalho irão fazer a diferença e manter a tradição e ensinamentos passados de pais para filhos ao longo da história de suas famílias.

MammaMia
Buffet e Gastronomia

Siga-nos





NOSSOS SERVIÇOS

TRANSFORMANDO SONHOS EM REALIDADE

Casamentos: realizando sonhos

Como um dos mais renomados no estado de São Paulo, Buffet e Gastronomia MammaMia sempre atendeu com qualidade inigualável em todos os aspectos do contrato: Da gentileza do atendimento e orientação da equipe de vendas e pós-venda ao esmero com que cada item do serviço é cuidado. Dos sabores de tudo o que é servido, à delicadeza e prontidão com que os profissionais envolvidos no evento atendem.

Nada se compara à segurança e tranquilidade transmitida pelo alto padrão do Buffet e Gastronomia MammaMia. É a garantia de um evento de sucesso, seja ele para uma empresa, casamentos, formaturas, aniversário ou outra comemoração.

EVENTOS CORPORATIVOS COM A MARCA DA SUA EMPRESA E com a QUALIDADE E SOFISTICAÇÃO DO BUFFET MAMMAMIA

Eventos Corporativos: transparentes e profissionais

A solidez construída durante todos esses mais dos anos de experiência, a capacidade de investir e empreender em pessoal, equipamentos e materiais, foram fatores decisivos para que o Buffet e Gastronomia MammaMia se especializasse em eventos diversos.

Estamos prontos para atender sua empresa em eventos de Confraternização, Integração, Encontros e Rodadas de Negócios, Celebração e Premiação, Marketing Cultural, Convenções de Vendas, Eventos Corporativos, Eventos Sociais, Leilões e Rodeios, Coffee Breaks, Brush, Campanhas de Incentivo, Inaugurações, Seminários, Congressos e Feiras.

DESENVOLVEMOS A FESTA DE FORMATURA DO JEITO QUE VOCÊ SEMPRE SONHOU COM UM KNOW-HOW DE MUITAS HISTÓRIAS E GRANDE EXPERIÊNCIA

Comprometimento e responsabilidade

Se o seu objetivo é ter uma formatura com bebida gelada e comida quentinha do início ao fim da festa, você está no lugar certo! Buffet e Gastronomia MammaMia, possui um vasto know-how em festas de formaturas. Desenvolvemos toda a estratégia de atendimento e pontos de comidas e aparadores para não deixar faltar nada a ninguém. Nosso Buffet atende as maiores empresas de formatura de diversos estados, como São Paulo e Minas Gerais.

Várias opções de cardápio, pontos e bares temáticos e open bar que farão o diferencial na parte de alimentação e decoração da sua formatura!



JANTARES

COQUETEL

COQUETEL BELLÍSSIMO | Belíssimo

Finger Foods
Salgados |Folhados - Quentes|
Petit Gourmet - Comidinhas
Sobremesa ou Bolo
Bebidas
Mesa de Café

JANTAR

JANTAR DELIZIOSO | Delicioso

Finger Foods
Salgados |Folhados - Quentes|
Comidinhas - Petit Gourmet
Massa
Sobremesa ou Bolo
Bebidas
Mesa de Café

JANTAR

JANTAR STUPENDO | Incrível

Finger Foods
Salgados |Folhados - Quentes|
Petit Gourmet - Comidinhas
Carne & Guarnições
Sobremesa ou Bolo
Bebidas
Mesa de Café

JANTAR

JANTAR MERAVIGLIOSO | Maravilhoso

Finger Foods
Salgados |Folhados - Quentes|
Petit Gourmet - Comidinhas
Entrada ou Massa
Carne Vermelha ou Branca
Guarnições
Sobremesa ou Bolo
Bebidas
Mesa de Café

JANTAR

JANTAR PERFETTO | Perfeito

Finger Foods
Salgados |Folhados - Quentes|
Petit Gourmet - Comidinhas
Entrada e Massa
Carne Vermelha ou Branca
Guarnições
Sobremesa ou Bolo
Bebidas
Mesa de Café

JANTAR

JANTAR MAMMAMIA | Minha mãe

Finger Foods
Salgados |Folhados - Quentes|
Petit Gourmet - Comidinhas
Entrada e Massa
Carne Vermelha e Branca
Guarnições
Sobremesa ou Bolo
Bebidas
Mesa de Café

JANTAR

JANTAR PERSONALLE | Personalizado

Monte seu cardápio
Consulte nosso representante



MammaMia
Buffet e Gastronomia





FINGER FOODS

OPÇÃO I

Terrine Caprese em transparência | mussarela de buffalo, tomate cereja e manjerona servidos na taça |
 Tacinha mexicana | pico de gallo, guacamole e tortillas crocantes |
 Mini wrap de cenoura caramelizadas recheado com frango defumado
 Stick de Zucchini grelhada com banana ao pesto de pimenta rosa
 Stick de uva Thompson envolto em pasta de brie e crocantes de caju
 Cestinha de massa filo com cream cheese e geleias de damasco e pimenta
 Grissinis de parmesão ao dip de pasta de bacalhau
 Grissinis de alho com azeite extra virgem e sementes ao dip de pasta de berinjela
 Tartar árabe – tartelete de kibe com mousse de queijos e molho árabe
 Camafeu quatro queijos com fondant de bechamel e nozes
 Salmão grelhado guarnecido com gergelim servidos com tartar de tomates no pão preto torrado
 Champignons com pasta de gorgonzola suave
 Bruschetta da mamma vegana | pão italiano com abobrinha, tomate e berinjelas ao azeite extra virgem |
 Batatinhas recheadas com creme de bacalhau
 Blini de camarão | mini carolinas recheadas com creme de camarão |
 Blini de atum | mini carolinas recheadas com creme de atum |
 Mini sushis | ossomakis e uramakis variados |
 Mini wrap crocante | Massa verde de crepe recheada com cotagge e pepino, salpicados com gergelim |
 Roll de carpaccio recheado com pasta queijo ao molho de alcaparras, salpicados com gergelim
 Tartelete de brócolis
 Stick de Zucchini grelhada com la menta e mussarela de búfala
 Stick Caprese | mussarela de buffalo, tomate cereja e manjerona |
 Canapés de queijo branco ao pesto de azeitonas
 Canapés de queijo gouda ao vinho do porto
 Paninis allá Romana | paninis recheados com creme de gorgonzola com nozes |
 Puff de pepino ao creme de ervas | crouttons temperados guarnecidos com pepinos crocantes e creme de ervas finas |
 Stick de kani com manga e folhas de hortelã
 Petit crepe de bacalhau

OPÇÃO II

Tulipas de tâmaras | tâmaras recheadas com gorgonzola suave e salsa |
 Tulipas de damasco | damascos recheados com gorgonzola suave e salsa |
 Petit tiramissu de camarão
 Mini wrap de camarão | massa verde de crepe recheada com creme de camarão, salpicados com gergelim |
 Stick de presunto parma com melão
 Petit Savarin | massa de cacau com recheio de camarão |
 Petit Savarin Salé | massa de cacau, recheado com mousse de camarão |
 Damasco com queijo sírio
 Mini carpaccio de salmon ao creme de maracujá com caviar preto e vermelho





FOLHADOS

OPÇÃO I

Folhado de espinafre com champignon e alho poro

Folhado de abobrinha temperada com calabresa

Folhado de rúcula com queijo cottagge

Empadas de Itaparica | bobozinho de camarão *|

Folhado de provolone com frios

Folhado de ricota com tomate seco

Folhado de brócolis com tomate seco

Folhado de escarola com aliche e bacon

Folhado de mandioquinha com carne seca

Folhado de presunto defumado com ameixa e bacon

Mini quiche | 4 queijos, azeitonas e ervas finas, alho poró |

Mini fogaça de frango e catupiry

Mini fogaça de brócolis e cheder

Mini fogaça de tomate seco e escarola

OPÇÃO II

Voul-au-vent de siri*

Voul-au-vent de camarão*

Voul-au-vent de atum

Voul-au-vent de frango com catupiry



TORTELETAS FOLHADAS COM CREMES

OPÇÃO

Camarão*

Palmito

Milho com catupiry

Romeu & Julieta | agridoce de goiabada com creme de catupiry |

Nozes, presunto e alho poró

Creme de queijo com geléia de pimenta

Aspargos

Espinafre

Queijo camembért com amêndoas

*sob consulta





SALGADOS QUENTES

OPÇÃO I

Maravilhas de queijo
Maravilhas de queijo crocante | empanada com macarrão cabelo de anjo |
Maravilhas de queijo com amêndoas
Maravilhas de queijo com cereja
Maravilhas de queijo com massa de fécula de batata
Pérolas suíça | queijo com azeitona |
Pérolas de mandioca com provolone
Pérolas de creme de milho
Croquetinhos de carne
Croquetinhos de mandioquinha com carne seca
Mini coxinhas de frango
Mini coxinhas de frango com pimentinha
Mini coxinhas de frango com requeijão catupiry
Rissolos de carne com pimentão e azeitona
Rissolis de camarão
Rissolos de palmito
Rissolis de milho verde com requeijão catupiry
Mini kibe com molho de hortelã
Mini kibe com molho de coalhada seca
Mini kibe com molho de yogurt
Casulos de queijo e azeitona
Casulos de carne seca

OPÇÃO II

Arancinni Allá Zucca | crocantes de risoto italiano e abóbora, recheado com queijo e alecrim, servidos ao dip de pimentão vermelho suave |
Casulinhos de bacalhau*
Iscas de abadejo ao molho tártaro*
Camarão empanado*
Crocantes de risoto italiano recheado com creme de queijos e bacalhau
Crocantes de risoto italiano recheado com creme de queijos com camarão

*sob consulta





PETIT GOURMET

COMIDINHAS

Bobózinho de camarão

Abóbora com carne seca

Polentini com frango

Polentini de agrião com camarão

Batata com bacon e catupiry

Batata com bacalhau

Moqueca caiçara | frutos do mar |

Cuscuz marroquino

Mandioquinha com carne seca

Mandioca com carne seca | gratinado |

Petit flan de batata doce com filet mignon ao vinho do porto

Petit flan de mandioca com filet mignon ao vinho madeira

Strogonoff russo

Creme brulèe de camarão

Calabresa com mandioquinha

Hidin' Jack | lombinho de porco ao molho Jack Daniel's com creme de mandioquinha e hortelã |

Polenta Cremosa de Gorgonzolla ao Ragu de Mignon a Bolognese

Filé de Saint Peter à Moda Mediterrânea | assado com ervas e tomate cereja |

SALADINHAS

Salada basca: melão, presunto e champignons ao molho de abacaxi

Mix de folhas com tomate seco e mussarela de bufalã ao molho yogurt

Chicken Caesar Salad | alface americana, alface crespa, parmesão em tiras e croutons ao molho Caesar com frango desfiado |

CALDOS

Abóbora com gorgonzola

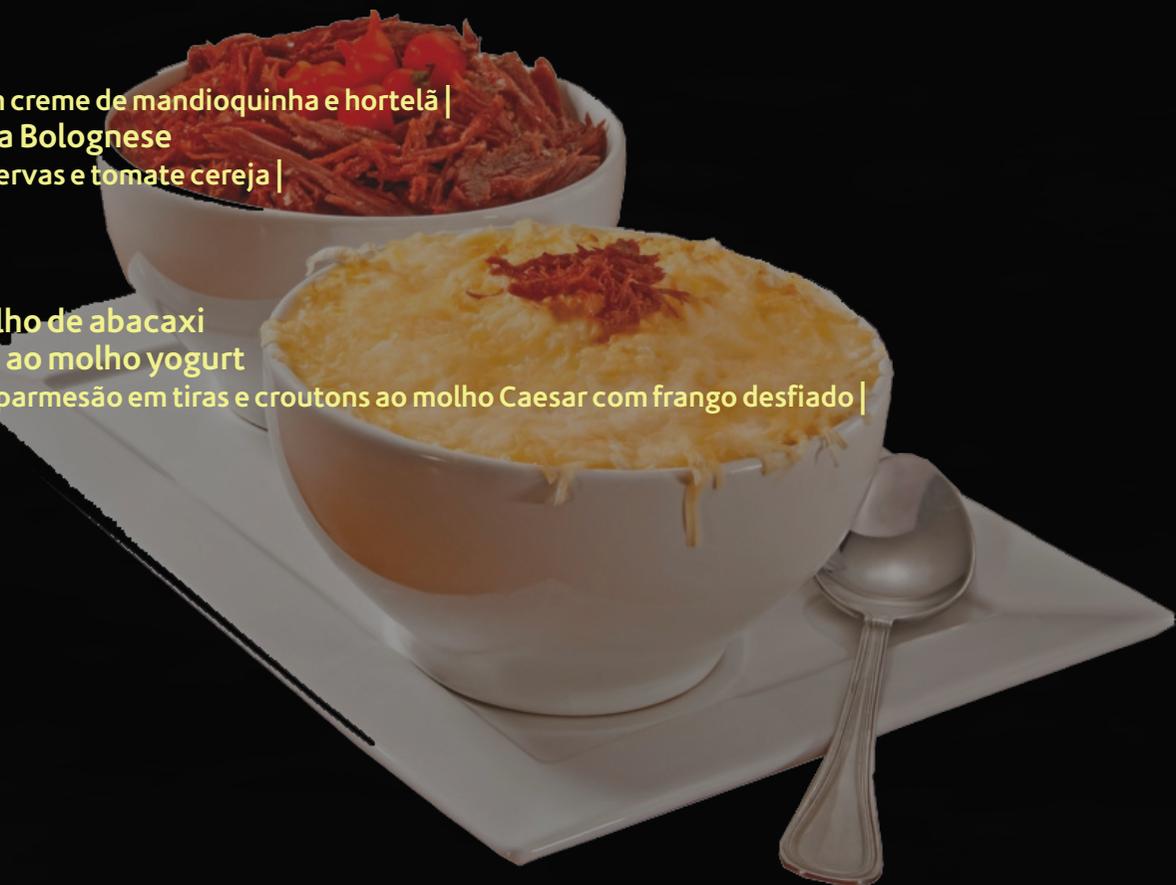
Aipim com camarão

Batata com alho poró e bacon

Velouté de ervilhas com hortelã

Velouté de palmito

*sob consulta





PETIT GOURMET

RISOTOS

Risoto de limão siciliano | arroz arbóreo italiano, limão siciliano, alho poró e amêndoas |

Risoto de palmito com manjeriço

Risoto de rúcula, tomate seco e mussarela de búfala

Risoto alla milanese | queijo parmesão |

Risoto al funghi

Risoto de abóbora com carne seca

Risoto de bacalhau

Risoto de pêra com gorgonzola

MINI PASTAS

MASSAS

Gnocchi frito

Gnocchi de ervas

Gnocchi recheado com camarão*

Petit rondelli

Fagotini de ricota com ervas

Ravióli quatro queijos

Gnocchi in Fonduta | gnocchi de ervas em fondue de queijo Gruyere |*

Tagliatelle al Tartufo Bianco e Ragu d'Agnello | tagliatelle italiano com trufas brancas ao ragu de cordeiro |*

Penne di Grano Duro ao Ragu de Ossobuco

*sob consulta

MOLHOS

Açafrão

Amêndoas

Bechamel com ervas

Quatro queijos

Suíço

Sálvia fresca

Sugo com manjeriço

Ragu a bolognesa

*sob consulta





CAMARÃO

ESPECIAL DE CAMARÃO

Cascata de camarão ao molho rose*

Cascata de camarão a lá MammaMia*

Cascata de camarão na moranga a lá MammaMia*

Cascata de camarão na moranga do chef*



ENTRADAS

ESPECIAIS

Carpaccio | guarnecido com alcaparras, queijo parmesão, rúcula e torradas |

Casquinha de siri gratinada

Coquiles Saint-Jacques | casquinha de siri enriquecida com camarões e creme de leite |

Crepes | Azeitonas verdes Aspargos Quatro queijos |

SALADAS

Basca | melão, presunto e champignons ao molho de abacaxi e creme de leite |

Caesar Salad | alface americana, alface crespa, parmesão em tiras e croutons ao molho caesar |

Chicken Caesar Salad | Caesar Salad acrescida de frango desfiado |

Caprese | tomates, mussarela de búfala, manjeriço e molho italiano |

Colorida | batata em tiras, cenoura, vagem, beterraba, ervilha, milho verde, palmito, aspargos e acelga |

Monte Verde | mix de folhas verdes, manga, uva e kiwi ao molho de semente de papoula |

Normandie | peito de peru defumado, frutas, legumes, castanha de cajú, passas, creme de leite e maionese |

Raifort | mix de folhas verdes, croutons e molho Raifort |

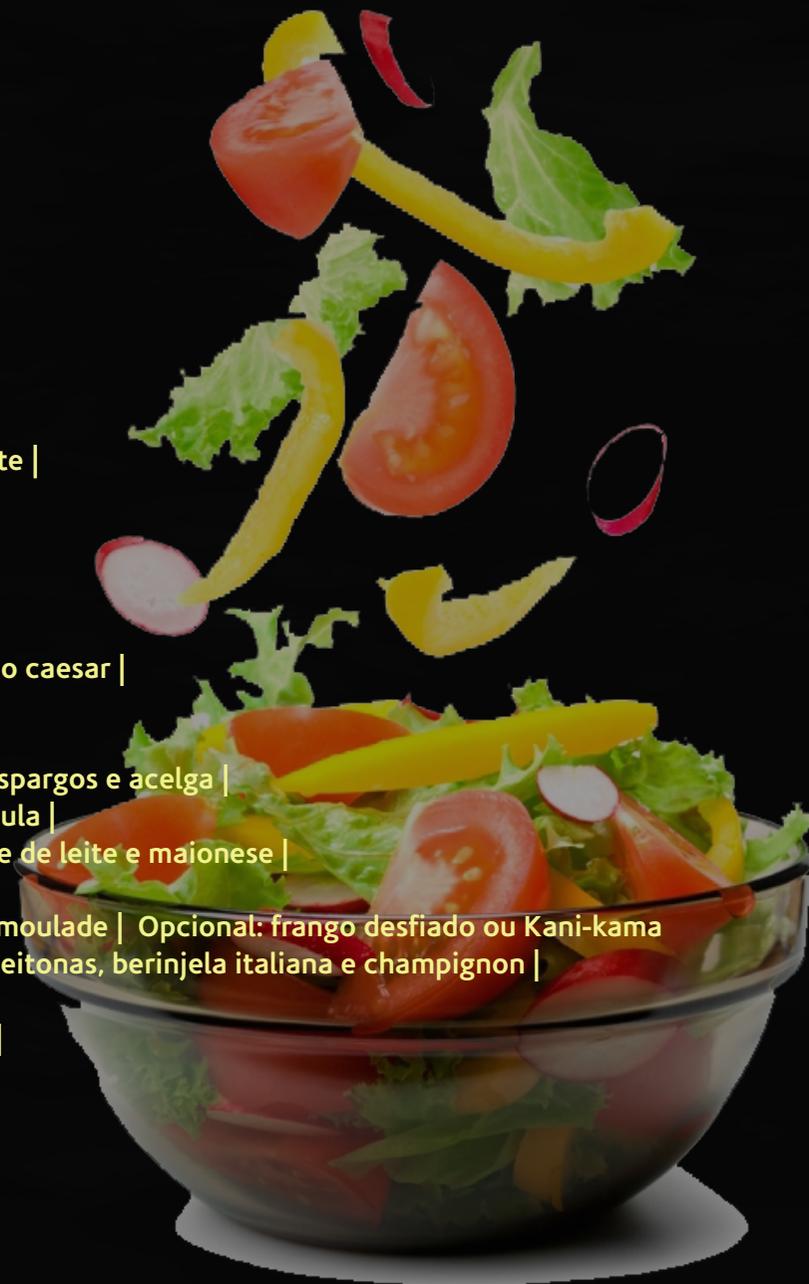
Rémoulade | alface americana, alface roxa, parmesão em tiras e croutons ao molho rémoulade | Opcional: frango desfiado ou Kani-kama

Mamma Mia | alface crespa, tomate caqui, palmito, lascas de mozzarella de búfala, azeitonas, berinjela italiana e champignon |

Sedução | massa de crepe recheada com frango desfiado e abacaxi ao molho rosé |

Waldorf | maionese, nozes, maçã verde e suco de limão | - servida em folhas de alface |

*sob consulta





PETIT GOURMET

SALPICÃO

Crocante | legumes, castanha de caju em pedaços e pistache |

Di Capri | legumes, frango, tomates secos, maionese |

Frango | legumes, peito de frango, maionese |

Frios | legumes, salame, lombo canadense, blanquet de peru |

Kani Kama

CREMES

Aspargos

Velouté de ervilhas com hortelã

Velouté de Palmito

Batata com alho poró e bacon

SOPAS E CALDOS

Caapeletti ao Brodo

Canja especial

Caldo de Abóbora com Gorgonzolla

Gaspacho com Croutons

STRUDEL

Camarão

Palmito e ervilha

Quatro queijos

ESPECIAIS

OPÇÃO II

Coquetel de folhas | alface americana, alface crespa, rúcula, endívias, lâminas de carpaccio ao molho de alcaparras, croutons e queijo parmesão ralado |

Figo roxo com presunto parma em laço

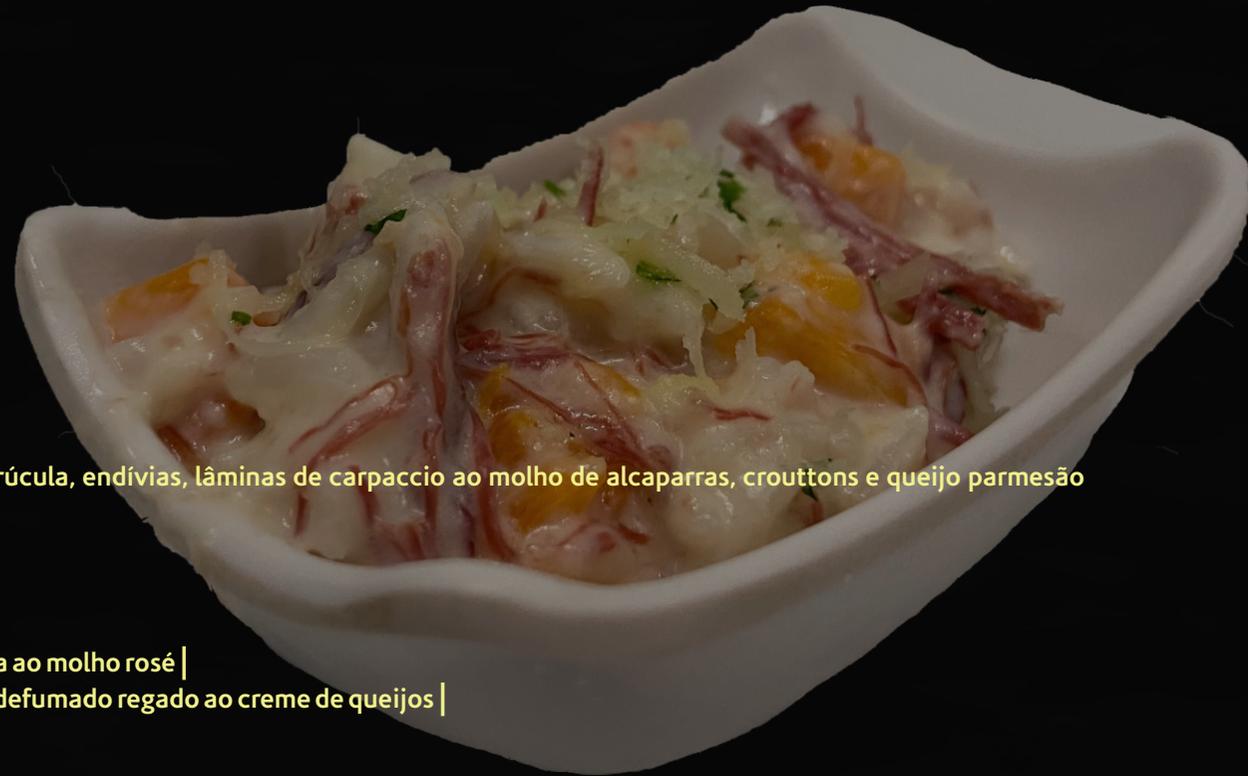
Quiche folhada de camarão

Quiche folhada hungara | camarão e palmito

Rolé de aspargos | aspargos envoltos no presunto parma ao molho rosé |

Rolé de palmito | palmitos envoltos em lâminas de peru defumado regado ao creme de queijos |

*sob consulta





PASTAS

MASSAS

OPÇÕES

Agnelotti | Agnelotti verde | Canelone | Capeletti | Conchiglione | Crepe | Fagottini

Gnocchi | Lasanha | Lasanha verde | Manicaretti | Manicaretti verde | Rondelli | Penne | Penne Tricolori |

Ravioli | Ravioloni | Ravioloni Verde | Rondell | Spaghetti | Talharini | Garganelli

RECHEIOS

OPÇÕES

Abóbora com carne seca
Bacalhau
Brie
Brócolis com tomate seco
Catupiry
Espinafre com alho poró
Frango com catupiry
Frios
Frutas secas com ricota
Funghi
Gruyere com tomate seco
Lombo com catupiry
Mussarela
Mussarela com manjeriçao
Parmesão com frios
Presunto, passas e mussarela
Quatro Queijos
Ricota
Roquefort
Rossini | filé mignon e ricota |

MOLHOS

OPÇÕES

Amêndoas
Bechamel
Bolonesa
Catupiry
Pesto com Ervas Finas
Funghi
Moda da casa | creme-de-leite, catupiry, mussarela, presunto e bacon |
Parisiense | molho branco, frango desfiado, presunto, ervilhas e champignons |
Tomates frescos com manjeriçao
Pesto | nozes, alho, azeite e manjeriçao | *usado apenas para massas secas* |
Pesto de amêndoas et Citron | amêndoas, parmesão, manjeriçao, creme de leite e suco de limão |
Putanesca | molho vermelho, anchovas, alcaparras, azeitonas verdes, atum e manjeriçao |
Quatro queijos
Romanesca | molho branco, presunto, champignons e ervilhas |
Rúcula | rúcula, tomates cereja e bacon | *usado apenas para massas secas* |
Rústico de Tomate | tomates frescos, pimenta vermelha, erva-doce e manjeriçao |
Salsa dóro | temperado na manteiga com salsa | *usado apenas para massas secas* |
Sálvia Fresca ao Creme de Leite
Sugo
Suíço | combinação dos molhos branco e sugo |
Pimentas Verdes





PEIXE AO MOLHO

Camarão

Catupiry

Fiorentina | molho branco e espinafre |

Quatro queijos

Tropical | manga ou maracujá |

Alcaparras

PERU * LOMBO * FILÉT DE FRANGO

Apricot | damascos flambados no vinho branco, acrescido do molho bechamel |

Barbecue Tradicional | molho americano a base de tomates, açúcar mascavo e temperos |

Brasileira | molho roti, farofa salgada, batata palha e arroz branco |

Califórnia | molho roti, farofa doce, farofa salgada, purê de maçã e frutas |

Gocciale | vinho branco com molho de creme de leite, champignons e bacon |

Mornay | creme de leite, queijo Gruyère e pimenta Cayenne |

ESPECIAIS

Bacalhau à Gomes de Sá |desfiado|

Bacalhau à Portuguesa

Bobó de Camarão

Camarão à Grega

Camarão à Newborg | ao molho rosé |

Escalope de Filé Mignon ao molho funghy

Filé à Chateaubriand

Filé de Abadejo à Belle Meunière | manteiga, camarões, champignons, alcaparras e suco de limão |

Filé de Linguado ao molho de camarão

Lagosta à MammaMia | ao molho de leite de coco e creme de leite |

Paella a Barcelona

Strogonoff de Camarão

SUGESTIVOS

Suprema de Frango a Rolet |suprema recheada com frios regada ao molho quatro queijos|

Strogonoff de Filé mignon

Strogonoff de Peito de peru

Strogonoff de Peito de frango





CARNES

ESCALOPE DE FILET MIGNON

MammaMia | molho madeira, bacon e champignons |

Bourguignonne | molho de vinho tinto, cebolinhas e champignons |

Café de Paris | manteiga de ervas e creme de leite adicionados ao molho madeira |

Demi-glace | molho escuro com polpa de tomate, ervas e vinho branco |

Estragão | molho roti reduzido na champagne ao estragão e aspargos |

Genève | filé flambado no whisky com creme de leite, pickles e bacon |

Maison | mistura de pápricas doce e picante, cebolas douradas na manteiga, creme de leite e vinho branco |

Moscow | creme de leite, vodka e molho madeira |

Perfume de hortelã | filé grelhado, reduzido no aceto balsâmico e folhas de hortelã |

Porto | filé ao vinho do porto com cenouras e mostarda |

Príncipe Albert | filé recheado com presunto, mussarela e azeitona, empanado, regado com o molho de sua preferência |

Raifort | raiz forte, mostarda, creme de leite, ervas, vinho branco, suco de limão e champignons |

Rossini | patê de fígado fundido ao molho madeira |



MOLHOS ESPECIAIS

OUTRAS OPÇÕES DE MOLHOS PARA FILÉ MIGNON

Amêndoas

Aspargos

Catupiry

Champagne

Madeira

Madeira com aspargos e champignons

Mostarda

Pistache





GUARNIÇÕES

FAROFAS E PURÊS

Farofa à Argentina | bacon e alho |

Farofa à brasileira | salgada |

Farofa à Califórnia | frutas |

Farofa especial | ovos, presunto, cebola, bacon, alho, tomate, salsa, milho verde, açafrão e azeitona |

Purê de batatas

Purê de batatas com alho

Purê de maçãs com batata doce

PANACHET DE LEGUMES

Trouxinha de legumes

Trouxinha de legumes ao molho quatro queijos

Aspargos na manteiga

Brócolis com alho ao azeite extra virgem

Creme de milho verde

BATATAS

Batata à MammaMia | com creme de queijos e parmesão ralado |

Batata ao alho, manteiga, azeite e parmesão

Batata Dourada | cozida e passada no óleo quente |

Batata Grisetti | em pequenas rodelas temperada na manteiga |

Batata Noizete | cozida e temperada no azeite e orégano |

Batata Palha

Batata Palito

Batata Roíste | grelhadas na manteiga |

Batata Sauté | cozida e temperada na manteiga e salsa |

Batata à moda do Chef | molho branco, presunto em tiras, cheiro verde e ervilhas |

Batata Crocante | empanada com macarrão cabelo de anjo |

Batata Sorriso





GUARNIÇÕES

ARROZ

Arroz à Grega

Arroz à Piamontesa | creme de leite, champignons, vinho branco e queijo parmesão |

Arroz Alberiano | catupiry, champignons e champagne |

Arroz Anabella | açafrão, brócolis e nozes |

Arroz branco

Arroz branco com passas

Arroz com açafrão e leite de coco

Arroz com lentilha e cebola finas fritas

Arroz com macarrão cabelo de anjo frito na manteiga

Arroz du Barry | cebolas flambadas no whisky, creme de leite, aspargos e espinafre |

Arroz du Chêne | couve de bruxelas frita, açafrão e vinho branco |

Arroz Galego | presunto, milho verde e açafrão |

Arroz Glaçado | com cenoura temperada na manteiga |

Arroz Himalaia | ao curry com passas ao mel |

Arroz Marroquino | nozes, uva passa e queijo parmesão |

Arroz Mediterrâneo | molho madeira, presunto, ervilha e cheiro verde |

Arroz Suíço | ao sugo, ervilha, presunto e queijo parmesão |

Arroz Tropeiro

RISOTOS

Risoto de limão siciliano | arroz arbóreo italiano, limão siciliano, alho poró e amêndoas |

Risoto de palmito com manjericão

Risoto de rúcula, tomate seco e mussarela de búfala

Risoto alla milanese | queijo parmesão |

Risoto al funghi

Risoto de abóbora com carne seca

Risoto de bacalhau

Risoto de pêra com gorgonzola





SOBREMESAS

SORVETES

Escolha o seu sabor e sua calda favorita.

Opções de caldas: Chocolate Frutas vermelhas Caramelo

Sorvete ao marshmallow | marshmallow e crocantes de castanha-de-cajú |

Sorvete caramelado | caramelo e crocante de castanha-de-cajú |

Sorvete no champanhe | calda de champanhe e cereja |

Swiss Tarte | pudim de leite com nozes |

CREPES

Crepe flambado de frutas, servido com sorvete

| Morango - Banana - Maçã |

CUPCAKES

Cupcakes | Pequeno bolo quente, servido com sorvete de creme e calda no sabor escolhido |.

Opções: Goiaba, Abacaxi, Chocolate branco com mel

SUGESTIVOS

OPÇÃO I

Pêra na calda de vinho com sorvete de creme | vinho tinto ou branco, a definir |

Petit gâteau de chocolate

Quindim com calda de amêndoas

Strudell de maçã

Abacaxi surprise | salada de frutas, sorvete e chantilly, servidos no abacaxi |

Brownie de chocolate com nozes Creme de papaya ao licor de cassis

Delícia gelada | pêssegos em calda, sorvete de creme, creme de chantilly e cereja |

Morango com suspiro e creme de chantilly





SOBREMESAS

TORTINE

Tortine de massa folhada, servida com sorvete e creme na fruta escolhida | Morango, Banana |

Tortine de maçã frita, servida com sorvete e calda de caramelo

MOUSES

Chocolate

Maracujá

Morango

Menta com calda de chocolate

Orange Dream | sorvete de creme, laranja em pedaços, calda fria de chocolate |

Profiterolles | carolinas recheadas e servidas com sorvete de creme e calda de chocolate |

Salada de frutas com sorvete | Opcional: creme de chantilly e cereja |

TORTAS

Black & White | recheio mesclado de cremes de chocolate branco e preto com lascas de chocolate |

Cheese Cake | recheio de cheese cream com cobertura macia de doce de goiaba |

Gabrielle | torta mousse de doce de leite |

Holandesa | massa de biscoitos, creme holandês e coberta com chocolate |

Maçã com creme de amêndoas

Mousse de chocolate e maracujá | camadas alternadas de mousses de maracujá e chocolate |

Mousse de limão com merengue

Prestígio | recheio creme mousse de coco, cobertura de chocolate e coco em flocos |

Trufas de banana com chocolate | massa de avelãs, recheada com banana e coberta com chocolate |





BOLOS

BOLOS

Para aniversários e casamentos, o Buffet MammaMia oferece o bolo, sendo o modelo, recheio, sabor e cobertura à sua escolha. Também oferecemos um champagne para o brinde dos noivos.

MODELOS

Colchão 2 andares 3 andares 4 andares

O suporte de prata e o formato do bolo podem ser quadrados ou redondos.

MASSA

Branca | pão de ló |

Chocolate | Chiffon | Fécula Nozes Folhada

RECHEIOS

Mescla de um tipo de creme e um sabor.

Combinações perfeitas com o creme mais adequado ao sabor preferido ou ainda, uma composição de sabores à sua escolha.

CREMES

Creme de confeiteiro | creme básico com baunilha |

Baba de moça | doce de gemas e leite de coco |

Leite condensado

Chantilly

Merengue

Chocolate

Creme trufado, Creme limão, Creme crocante

Ganache de chocolate | chocolate, creme de leite e rum |

Doce de leite

SUGESTÕES MAMMAMIA

Floresta Branca | bolo de chocolate branco, com dupla camada de creme, chantilly e cereja |

Floresta Negra | bolo de chocolate, com dupla camada de creme, chantilly e cereja |

Prestígio | bolo de chocolate e cocada branca |

Bolo Mousse de Chocolate | com camada de creme de trufas e chantilly |

Bolo Strogonoff de Nozes | com creme a base de doce de leite e rum |

Marta Rocha | massa de pão de ló ou fécula com crocante, nozes, chantilly, merengue, baba de moça e chocolate |





ENCERRAMENTO

MESA DE CAFÉ

Café

Café com Chantilly

Petit-fours

Sequilhos

Torta de Chocolate, Torta de Limão, Torta de Maracujá

TORTAS

Black & White | recheio mesclado de cremes de chocolate branco e preto com lascas de chocolate |

Cheese Cake | recheio de cheese cream com cobertura macia de doce de goiaba |

Gabrielle | torta mousse de doce de leite |

Holandesa | massa de biscoitos, creme holandês e coberta com chocolate |

Maçã com creme de amêndoas

Mousse de chocolate e maracujá | camadas alternadas de mousses de maracujá e chocolate |

Mousse de limão com merengue

Prestígio | recheio creme mousse de coco, cobertura de chocolate e coco em flocos |

Trufas de banana com chocolate | massa de avelãs, recheada com banana e coberta com chocolate |

LANCHINHO DA MADRUGADA

Mini hot dog com purê

Mini hambúrguer com queijo

Batatas fritase, chips

Mini pizza

Mini sfhia

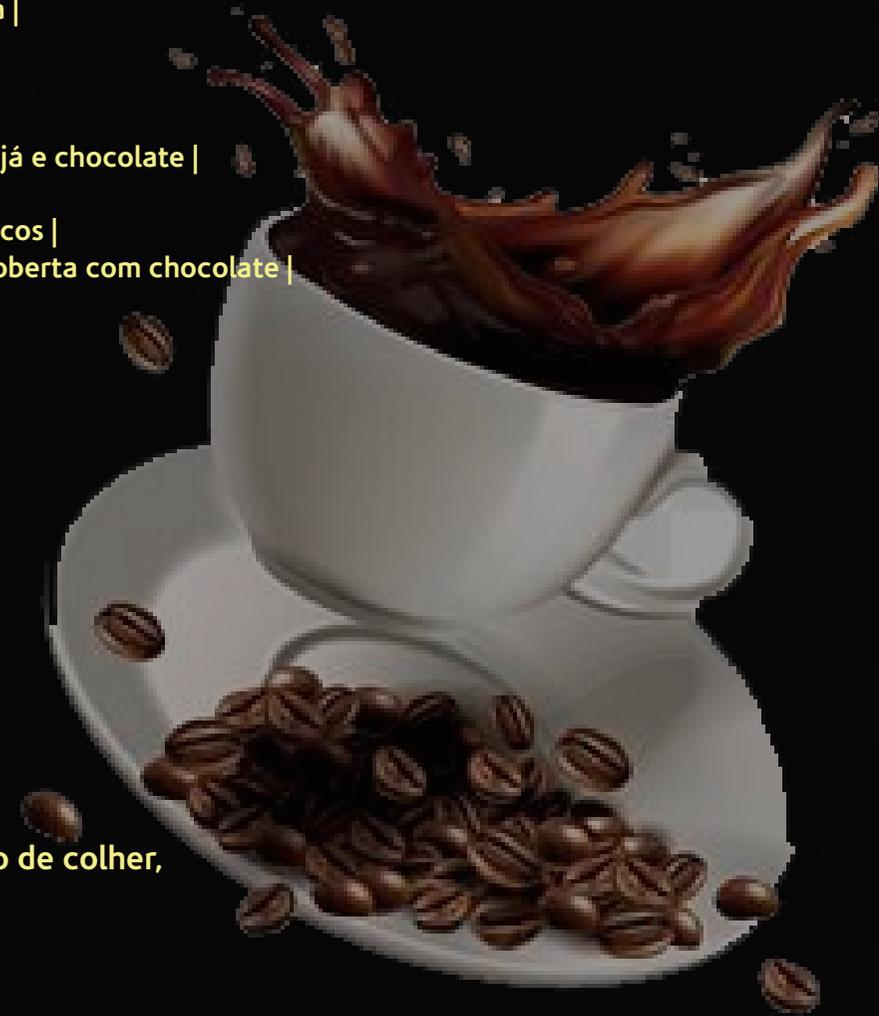
Brigadeiro de colher

CASCATA DE CHOCOLATE

Com frutas da época, wafer e damasco, mais bombons e frutas.

CARRINHO DE BRIGADEIROS

Carrinho gourmets equipado com tachos para servir o melhor brigadeiro de colher, trazendo praticidade, inovação e muito sabor para seu evento!





ILHAS GASTRONÔMICAS

PETIT GOURMET – COMIDINHAS:

3 variedades a definir de comidinhas montadas em aparadores e dispostos durante toda a duração do coquetel e serviço de prato quente.

ALGUMAS SUGESTÕES:

Escondidinho de mandioca com carne seca, bobózinho de camarão Strogonoff russo, Caldinho de abóbora com gorgonzola, Moqueca caçara | frutos do mar |, risotinho de palmito com manjeriçã, risotinho de funghy, Mini cuscuz marroquino, velouté de ervilhas com hortelã.

MINEIRO

Pão de queijo, torresmo pururuca, calabresa acebolada, pernil, escondidinho de mandioca com carne seca, mandioca frita, caldinho de abóbora ou de feijão, , arroz tropeiro, pinga artesanal servida no mini alambique, doces em compota e queijo branco.

ITALIANO

PASTAS:

Massa seca | penne tricolore |

Massa recheada vegetariana | mini rondelli quatro queijos com manjeriçã |

Molhos sugo e molho quatriformagio,

Bruscheta, Carpaccio, Risotto all'arancia.

ÁRABE

Coalhada seca, sfihas abertas de carne e queijo, homus, babaghamush, pão sírio e Charutinhos de uva, repolho com carne.

ILHA DE FRIOS E QUEIJOS

Provolone, parmesão, roquefort, nozinho, salame italiano, blanquet de peru, lombo canadense, copa, presunto tenro, presunto parma, tomate seco, fiambre, roastbeef, azeitonas verdes e pretas, kani kama, pastas variadas, frutos secos.





ILHAS GASTRONÔMICAS

AMERICAN TASTE

LANCHINHO DA MADRUGADA

Mini hot dog com purê

Mini hambúrguer com queijo

Batatas fritas e chips

Mini pizza e

Brigadeiro de colher

MEXICANO

Tortilha mexicana com guacamole

Quesadillas de queijo,

Tacos recheados com frango levemente

Picante com queijo,

Alface e salsa mexicana |pico de galo|

AUSTRALIANO

Cebolas empanadas ao molho de pimenta suave

mini hambúrguer com queijo no pão australiano

costelinha ao molho barbecue

batatas ao creme de queijos com bacon

FESTIVA DE TORTAS

6 variedades:

Tortas, Bolos, Pudins, Manjares e Mousses

|dispostos em aparadores para todos os convidados estarem se servindo |





ILHAS GASTRONÔMICAS

JAPONÊS

SUSHI – OPÇÃO 1

| Sushis Variados |

Hot roll ao molho tarê,

Sushis variados de kani kama, pepino, manga, salmão e atum,

Uramaki califórnia

Nigiris de kani kama e salmão

Molho shoyu, hashis, erva forte e gengibre.

SUSHI – OPÇÃO 2

| Ossomakis e Uramakis |

Ossomakis:

Sushi de pepino com manga

Sushi de kani

Sushi de salmão

Uramakis: (guarnecidos com gergelim preto e branco)

Uramaki de salmão com cream cheese

Uramaki de salmão e skin

Uramaki de pepino com kani e manga

Molho Shoyu

Hashi

VEGETARIANO

Escondidinho de mandioca com soja

Enroladinho de abobrinha com quinoa

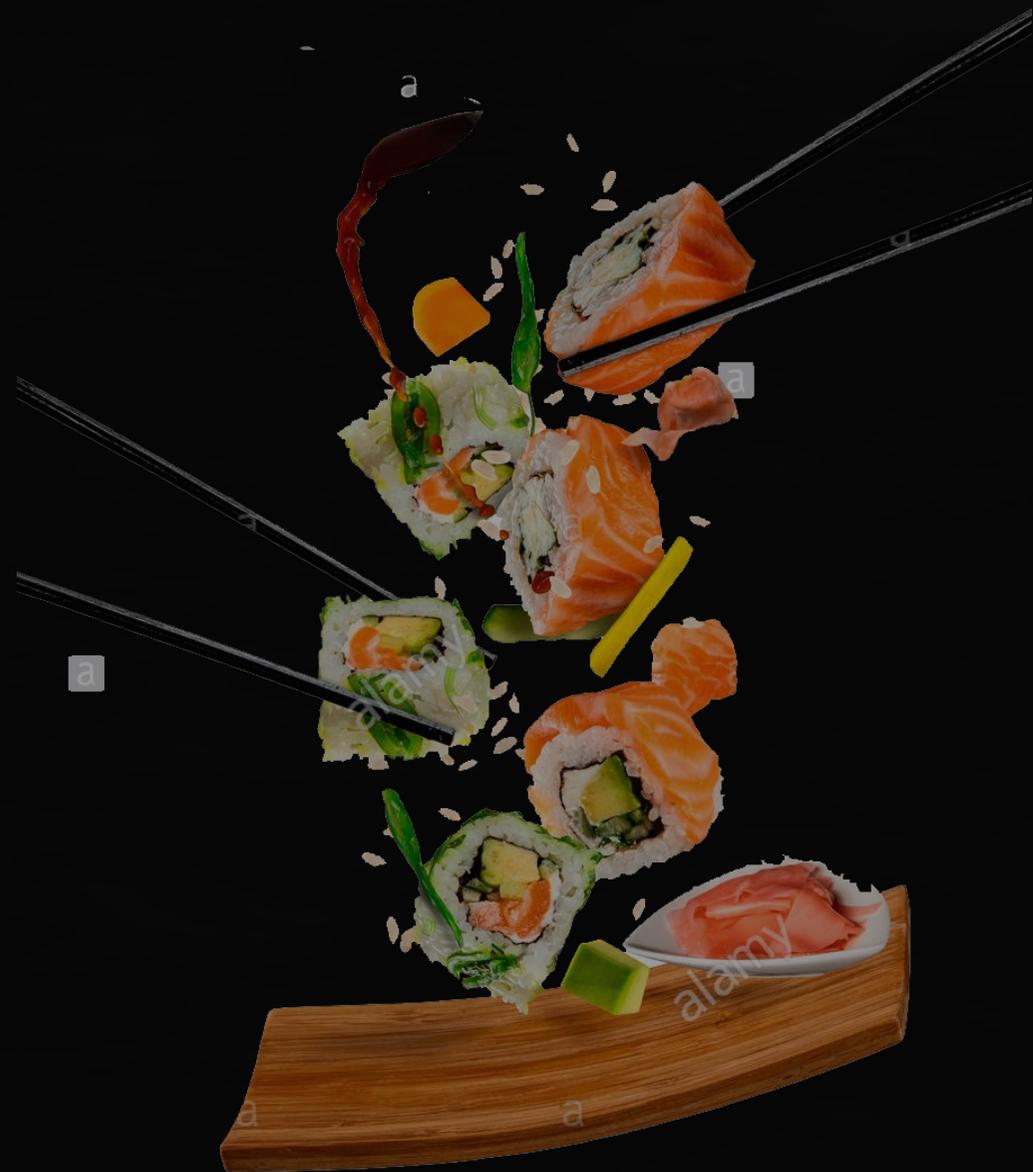
Saladinha de grão de bico

Panache de legumes

Risoto vegetariano

Mix de sementes

Tabule







CONSIDERAÇÕES FINAIS

Prezado(a) Sr(a),

Está incluso no presente orçamento todo o material necessário para a realização do evento, tais como copos diferenciados para as bebidas; pratos; talheres; mesas e toalhas | inúmeras variedades à sua escolha; cadeiras; guardanapos de pano; serviço de gelo e transporte até o local do evento.

Ainda sobre o material, possuímos algumas opções diferenciadas, como cadeiras de ferro, cadeiras tiffany e mesas de ferro com vidro. Consulte-nos sobre preço e disponibilidade.

O Buffet MammaMia também se responsabilizará por todo o pessoal necessário, tais como maitres, garçons, cozinheiros, barman e ajudantes.

Poderá ser servido no evento whisky e vinho, ficando a critério do contratante de disponibilizar as mesmas, ou se preferir o Buffet MammaMia se encarregará da bebida, cobrando somente a utilizada. Em ambos os casos, o Buffet levará copos, gelo e garçons para esse serviço, sem qualquer ônus adicional para o contratante.

A duração da festa é de aproximadamente quatro horas. Conforme a necessidade, o Buffet MammaMia se predispõe a realizar um evento de menor ou de maior duração.

Para sua segurança, o Buffet MammaMia se encarregará de levar recursos humanos e materiais para um excedente do número de convidados de aproximadamente 10 % | dez por cento | do total contratado.

Para o serviço de Buffet | Opções: Bellíssimo | Delizioso | Stupendo | Perfetto | Meraviglioso | Mia Mamma | Personalle

Você poderá definir a maneira de servir os pratos escolhidos, sendo:

Francesa: servido nas mesas por garçons;

Franco americano: servido por garçons em aparadores em rechauds de prata aquecidos;

Inglesa: prato montado | apenas para entradas ou eventos menores |.

Ainda possuímos cardápios especiais para eventos específicos, como:

»15 Anos party | inclui mesa teen |

»Brunch e Coffee Breaks

»Churrascos | espetinho ou espeto corrido |

»Formaturas | cardápios exclusivos |

»Noites Temáticas | Noite Italiana, Noite Portuguesa, Noite Alemã, Noite das Arábias, Queijo & Vinho |

Consulte-nos sobre cardápios e preços.

Atenciosamente,



MammaMia
Buffet e Gastronomia



Solicite seu orçamento agora mesmo!



19.9.9627.6616
19.9.8430.4400



www.mammamiabuffet.com.br



contato@mammamiabuffet.com.br
ancona@mammamiabuffet.com.br
jonasalves@mammamiabuffet.com.br

Siga-nos



AMPARO SP



MammaMia
Buffet e Gastronomia

Siga-nos

