



# MARLON SPINELLI Casamentos

## VIVA UMA EXPERIÊNCIA

Em um dos dias mais importantes de sua vida, cada detalhe importa. No Buffet Marlon Spinelli, entendemos a importância de transformar seu casamento em um evento verdadeiramente memorável, e é por isso que oferecemos uma experiência gastronômica incomparável, combinada com serviços exclusivos que garantem o sucesso de seu grande dia.

Nossa culinária de alto nível é o ponto central de nossa proposta. Com um chef renomado e uma equipe talentosa, cada prato é uma obra-prima cuidadosamente elaborada, refletindo nossa paixão pela gastronomia e nosso compromisso com a excelência. Desde receitas autorais até clássicos da culinária internacional, nosso cardápio é totalmente personalizado para atender aos seus gostos e preferências, garantindo que cada mordida seja uma experiência sensorial única.

Além disso, nosso diferencial vai além do sabor. Você também terá acesso a um conjunto completo de serviços exclusivos. Oferecemos todos os enxovais e louças necessários para o seu evento, garantindo não apenas uma experiência gastronômica de alta qualidade, mas também uma apresentação visual impecável. Cada detalhe é cuidadosamente planejado e executado para criar uma atmosfera de sofisticação e elegância, deixando uma impressão duradoura em você e em seus convidados.

**+400**  
CLIENTES  
SATISFEITOS

MARLON  
BUFFET  
SPINELLI

**+10ANOS**  
CARREIRA  
& ESPECIALIZAÇÃO



## MENU Personalizado

### WELCOME DE DRINKS

- Mix de Nuts e frutas secas: castanha de caju, pará, amendoas defumadas e damasco
- Wrap de peito de peru, creme sem lactose, rúcula e tomate seco
- Wrap de muçarela de búfala, manjeriço, cenoura e pesto
- Trio de águas saborizadas
- Água sem gás
- Refrigerantes
- Sucos naturais: melancia com hortelã, laranja, cenoura com beterraba

### ILHA DE DEGUSTAÇÃO · 10 opções

- Queijos & Frios: queijo gouda, prato, gorgonzola, provolone, parmesão e queijo de búfala. Salame Italiano, copa, lombo defumado, peito de peru e presunto serrano
- Seleção de pães e torradas, grissinis
- Pesto de azeitona preta
- Patê de tomate seco com rúcula
- Terrine de gorgonzola, damasco e parma
- Queijo brie folhado com castanhas, frutas vermelhas caramelizadas e favo de mel
- Torre Árabe: kibe cru, coalhada recheada com frutas secas e cebola crispy
- Tronco de queijo de cabra com pistache e flores comestíveis
- Pirâmide de avocados com salmão
- Carpaccio de cipriani com cogumelos
- Tarta de abobrinha em tranças, flores de abobrinha, queijo mascarpone e figos
- Quiche de cogumelos com alho poró

### CANAPÉS FINGER FOOD · 4 opções

- Cannoli salgado de camarão roll
- Coxinha tradicional mini
- Coxinha de pato confit
- Croqueta de lagosta
- Croqueta de parma e brie
- Croqueta de fraldinha recheada com gorgonzola
- Dadinho de tapioca com melaço de cana
- Mini quiche de carne seca e abobora
- Mini quiche de alho poró com bacon

### VOLANTE · 4 opções

- Casquinha de siri com queijo canastra
- Shot de straciatella
- Escondidinho de mandiquinha com ragú de cordeiro e queijo emmental (ramequin)
- Mini Risotinho de limão siciliano (ramequin)
- Bobó de camarão com arroz de limão e farofinha de coco (ramequin)
- Taça de ceviche de banana da terra com leite de coco | **VEGANO** (taça martini)



@marlonspinelli

### SALADAS · 1 opção

- Salada de arroz negro, lascas de bacalhau noruegueses confitado, pimentões e nuts.
- Salada Juliana na big crosta de parmesão: bacon, palmito, batata palha, tomate cereja, alcaparrones e molho honey mustard
- Salada Thai com cogumelos shitake e ervilha torta com molho de ostra
- Salada de tomate recheado com cogumelos e muçarela de búfala ao pesto
- Salada de pupunha, nuts, pesto de pistache

### PRATOS QUENTES

#### • PROTEÍNAS: CARNES VERMELHAS · 1 opção

- Wellington beef desconstruído
- Arroz de pato confitado
- Filet no sous vide (baixa temperatura) ao molho demiglace
- Black steak (sous vide) desmanchando ao molho rotti
- Pernio de cordeiro assado em baixa temperatura com cebola caramelizada e mandiquinha.

#### • PROTEÍNAS: CARNES BRANCAS · 1 opção

- Wellington de salmão com pupunha de espinafre na massa folhada
- Taktaki de atum com creme de pepino em fios e molho agridoce
- Pescada amarela ao molho belle muniere
- Roulade de frango ao limone

#### • MASSAS · 1 opção

- Raviolone de mussarela de búfala ao molho pomodoro
- Raviolone de cabotia com parmesão ao molho de burro e sálvia
- Capeletti de brie com damasco

#### • GUARNIÇÕES · 2 opções

- Mousseline de mandiquinha trufada
- Aligot com queijo emmental e gruyere
- Risoto de funghi e sálvia
- Risoto de beterraba com queijo de cabra
- Arroz branco
- Arroz de nuts e espumante
- Legumes salteados na manteiga de ervas

### SOBREMESAS · 2 opções

- Trio de big taças: Bannoffe, Tiramisu & Cheesecake
- Placas de brigadeiro: Pistache, Kit Kat, Ovomaltine, Doce de leite, Berries com marshmallow e/ou Chocolate branco com limão siciliano
- Mil folhas grande finalizado na hora com berries frescas e creme Patissiere
- Torta de pavlova com pistache e chocolate amargo
- Creme bruleé de pistache e vanilla
- Cocada cremosa e cocada tradicional

### FIM DE FESTA

- Smash burger no pão de brioche, molho cheddar ou molho barbecue e cebola caramelizada. Acompanha fritas.

### BEBIDAS

- Refrigerantes (normal e zero) · Água com e sem gás



### ILHAS TEMÁTICAS

#### • MASSA SHOW

Massas artesanais preparadas na hora, em frente aos seus convidados, com uma variedade de sabores e finalizados com os toppings abaixo:

- Crispy da rodema · Azeite perfumado · Pesto de manjeriço
- Farofa de bacon · Brócolis · Tomate confitado

#### • MONTE SEU POKE

Montagem de poke à escolha dos seus convidados, incluindo:

- Arroz gohan · Verduras e legumes em formato de espaguete
- Salmão batido · Peixe branco · Atum em cubos com gergelim
- Cream cheese e cebolinha · Nori · Cebola Crispy · Castanhas
- Cebola roxa laminada · Manga · Pepino
- Molho Ponzu · Ponzu trufado

#### • ARROZES ESPANHÓIS

- Paella de frutos do mar
- Arroz negro e polvo, com tomate confit e limão siciliano
- Arroz jasmim com ragú de costela

OPCIONAL

OBRIGADO

MARLON SPINELLI

@marlonspinelli

17 | 99650-5410