



MENU





CHURRASCO

Experience



CARDÁPIO

TUCUMÃ ✦

ENTRADAS

- Torresmo, Macaxeira
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
- Linguíças artesanais: requeijão com bacon, provolone com limão, parmesão com pimenta biquinho

DEFUMADO

Brisket, Cupim

MARINADO

Tulipa, coraçãozinho e costelinha suína

LEGUMES

Abobora, Abobrinha, Batata doce, Berinjela, Brócolis, Cenoura, Cebola roxa, Pimentão amarelo e vermelho, Tomate

MOLHOS

- Chimichurri
- Creme de queijo
- Geleia de maçã com canela,
- Geleia de pimenta
- Geleia de pimenta com goiabada
- Salsa crioula
- Barbecue

GRELHA

Ancho, Baby beef, Chorizo, Denver steak, Flat iron, Fraldinha red, Linguíça de pernil com pimenta, Linguíça cuiabana, Linguíça toscana, Picanha, Prime rib, Panceta, Pão de alho, Provoleta, Queijo coalho, T- Bone

GUARNIÇÕES

- Arroz
- Caponata de berinjela
- Batata marinada no vinagrete de tomate seco
- Farofa crocante
- Salada com mix de folhas verdes com morango, manga e parmesão
- Salada de rúcula e agrião com tomate seco e palmito laminado
- Tabule
- Vinagrete
- Cesto de pães

SOBREMESA

- Banana grelhada com doce de leite e xerém de amendoim



CARDÁPIO

✧ JAMBU



ENTRADAS

- Torresmo
- Macaxeira e Polenta frita
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
- Linguças artesanais: requeijão com bacon, provolone com limão, parmesão com pimenta biquinho

DEFUMADO

Brisket, Cupim, Mini hamburguer de Pulled pork

MARINADO

Tulipa, coraçãozinho e costelinha suína

LEGUMES

Abobora, Abobrinha, Aspargo, Batata doce, Berinjela, Brócolis, Cenoura, Cebola roxa, Pimentão amarelo e vermelho, Pupunha, Shitake, Shimeji Tomate

MOLHOS

- Chimichurri
- Creme de queijo,
- Geleia de maçã com canela
- Geleia de pimenta,
- Geleia de pimenta com goiabada
- Salsa crioula
- Barbecue

GRELHA

Ancho, Assado de tira Wagyu, Baby beef, Chorizo, Costelinha de cordeiro, Denver steak, Flat iron, Fraldinha red, Linguça de pernil com pimenta, Linguça cuiabana, Linguça toscana, Picanha, Picanha de Wagyu, Prime rib, Panceta, Pão de alho, Provoleta, Queijo coalho, Short rib, T- Bone

GUARNIÇÕES

- Arroz
- Caponata de berinjela
- Batata marinada no vinagrete de tomate seco
- Farofa crocante,
- Salada com mix de folhas verdes com morango, manga e parmesão
- Salada ceaser
- Salada de repolho marinada com tomate seco e cebola roxa
- Salada de rúcula e agrião com tomate seco e palmito laminado
- Tabule
- Tabua de frios
- Vinagrete
- Cesto de pães,

SOBREMESA

- Abacaxi grelhado com sorvete de creme e calda de rapadura

✧ CARDÁPIO ✧

CHURRASCO EXPERIENCE

DEFUMADO

- Brisket
- Costela de angus
- Cupim
- Chicken lollipop
- Joelho de porco
- Pulled pork
- Pork belly
- Pork ribs
- Rabada
- Stinco

Defumação com
duração de 8 a 10 horas

Lenhas frutíferas:
macieira, laranjeira,
ameixeira, goiabeira,
pessegueiro e pecan

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- Camarão
- Costelinha de tambaqui
- Filé de tilápia
- Lula em anéis
- Tentáculo de polvo
- Vieira

Peixes e Frutos
cuidadosamente
selecionados

SOBREMESA

- Romeu e Julieta
- Banana grelhada com
doce de leite e xerem de
amendoim
- Abacaxi grelhado com
sorvete de creme e calda
de rapadura
- Salada de frutas grelhadas
- Panqueca com massa de
limão e chocolate

Sobremesas na grelha,
sem perder o conceito de
churrasco.

DRINKS E COQUETÉIS

Opção A

Gin Bombay
Vodka Absolut
Sake Azuma Kirin
Cachaça Salinas
08 frutas da estação
Especiarias
Energéticos

Opção B

Gin Tanqueray
Vodka Greey Goose
Sake Gekkeikan
Cachaça Salinas
12 frutas da estação
Especiarias
Energéticos

Valores individuais

Bebidas não alcoólicas
Cerveja (Litro)

*Cerveja (Stella Artois, Heineken, Budweiser)

Demais tipos de drink a consultar





OBSERVAÇÕES

- Contratação mínima de 20 pessoas ou valor equivalente
- Crianças até 08 anos não pagam
- Serviço com 5 horas de atendimento
- Consultar taxa de deslocamento para eventos fora de SP



FAIE ✦ CONOSCO

 11 94763-4160

 jambueventos

 comercial@jambueventos.com.br

 jambueventos.com.br

