



## Executive Aircraft Catering



*the spirit of travel*





*Our services  
are available 24 hours a day  
7 days a week*

Marcia's Catering offers executive catering to corporate aircrafts with international quality and standards.

Our objective is continuously seek for excellence continuously; therefore we periodically develop and update our menu. Furthermore, we can prepare or obtain any dish or product that you require.

We can also meet with you upon arrival at the airport and collect items that need washing such as chinaware, cutlery and glassware, which will be returned to the crew prior to departure.

We deliver directly to your aircraft at Campinas, São José dos Campos, Campo de Marte, Congonhas, Guarulhos, Sorocaba, Belo Horizonte and Brasília airports.

We are open 24 hours a day, 7 days a week, 365 days a year.

Call +55 (11) 5035-0981 to place your order.

*Marcia's Catering fornece serviço de bordo, com padrão internacional de qualidade, para aeronaves executivas.*

*Nosso objetivo é buscar continuamente a excelência, e para isso desenvolvemos e aprimoramos periodicamente nosso cardápio. Além disso, podemos preparar ou adquirir qualquer prato ou produto que você desejar.*

*E mais, podemos encontrá-lo na chegada ao aeroporto e recolher itens para lavagem como pratos, talheres e copos, que serão devolvidos à tripulação antes do embarque.*

*Entregamos diretamente em sua aeronave nos aeroportos de Campinas, São José dos Campos, Campo de Marte, Congonhas, Guarulhos, Sorocaba, Belo Horizonte e Brasília.*

*Estamos abertos 24 horas por dia, 7 dias por semana, 365 dias ao ano.*

*Ligue (11) 5035-0981 para fazer seu pedido.*

*atendimento@marciascatering.com.br  
marciascatering.com.br*



# Index *Índice*

Breakfast	1	<i>Café da Manhã</i>
Appetizers	2	<i>Aperitivos</i>
Meals	3	<i>Entradas</i>
Salads	4	<i>Saladas</i>
Quiches / Tarts / Soups	5	<i>Quiches / Tortas / Sopas</i>
Pasta & Risotto	6	<i>Massas &amp; Risotos</i>
Poultry	7	<i>Aves</i>
Meat	8	<i>Carnes</i>
Seafood	9	<i>Frutos do Mar</i>
Grill / Sauces / Sides	10	<i>Grelhados / Molhos / Acomp.</i>
Snacks	11	<i>Salgados</i>
Hot Sandwiches	12	<i>Sanduíches Quentes</i>
Cold Sandwiches	13	<i>Sanduíches Frios</i>
Desserts	14	<i>Sobremesas</i>
Beverages	15	<i>Bebidas</i>
 Gluten free	16	<i>Sem Glúten</i>
 Vegetarian & Organic	17	<i>Vegetariano &amp; Orgânico</i>
Specials	18	<i>Especiais</i>

## Breakfast

All options are served with choices of:  
chocolate milk, juice or tea

### Cold Options

#### Continental

Assorted Bread + ham & cheese sandwich  
+ egg and cream cheese sandwich + toasts  
+ jam and butter + cookies + yogurt  
+ orange muffin + fresh fruit salad

#### no-Carb

Assorted cheese and cold cuts + yogurt  
+ fresh fruit salad

### Hot Options

#### Paulista

Ham & cheese paninni + cheese bread basket  
+ toasts + jam and butter + yogurt  
+ fresh fruit salad

#### English

Mini breads + cream cheese and jam + home  
fries + sautéed onion sausage  
+ stuffed tomato  
+ mini banana French toast + yogurt  
+ fresh fruit salad

#### Omelets

Two eggs omelet, with choice of fillings:

Cheddar and bacon

Fresh asparagus and brie

Ham, cheese and tomato

Mushroom and gruyère

Other options: onion, tomato, bacon, chives

## Café da Manhã

Todos acompanham opções de bebidas:  
achocolatado, suco ou chá

### Sugestões Frias

#### Continental

Mix de pães + mini misto no pão francês  
+ mini sanduíche de salada de ovo cozido  
e cream cheese + torradas + geleia e manteiga  
+ mix de biscoitos + iogurte + muffin de laranja  
+ salada de frutas da estação

#### no-Carb

Porção de frios (peito de peru, salame, presunto,  
mozzarella, queijo branco, provolone) + iogurte  
+ salada de frutas da estação

### Sugestões Quentes

#### Paulista

Panini de presunto e queijo + cesta de mini pães  
de queijo + torradas + geleia e manteiga + iogurte  
+ salada de frutas da estação

#### English

Mini pães + cream cheese e geleia + batatas fritas  
em cubos, com cebola, tomate e bacon  
+ linguiça Toscana acebolada + tomate assado  
com ervas + mini french toast com banana  
+ iogurte + salada de frutas da estação

#### Omeletes

Omelete de dois ovos com acompanhamentos  
para escolha:

Cheddar e bacon

Aspargos frescos e brie

Presunto, mozzarella e tomate

Cogumelos e gruyère

Opcionais: cebola, tomate, bacon, cebolinha



## Appetizers

### Hors D'oeuvres

Sun dried tomato, mozzarella and eggplant rolls

Caprese stick with cherry tomato, buffalo mozzarella and basil

Smoked salmon blinis with radicchio and sour cream

Shitake & Shimeji with phyllo pastry

Goat cheese balls in a leek crust

Dried pear, cream cheese and Parma ham roll

### Pâtés

Chicken liver pâté with raspberry jam and toast points - 4 Pax

Eggplant caponata with Italian bread

Blue cheese pâté with caramelized onions and toast points

### Dried Fruits

Cream cheese and pistachio stuffed damask

Dried fig with brie and walnuts honey topping

Spicy caramelized nuts - Portion 500g

### Platters

All choices include bread and/or fruits

Antipasti with marinated vegetables, spicy olives, caponata and Italian bread Portion 350g

Seafood with tartar and golf dips - 2 Pax

Smoked salmon with capers, chives, sour cream and toast points

Vegetable crudités with hummus  
- Small / Medium / Large

Complete assorted cheese and cold cuts  
Small / Medium / Large

### Cheese Platters:

SPECIAL - imported choices  
Small / Medium / Large

TRADITIONAL - national and imported choices  
Small / Medium / Large

VIP - Valmadeiros and Prima Donna cheese with truffle honey oil and toast points

## 2

## Aperitivos

### Canapês

*Rolinho de berinjela, mozzarella di bufala e tomate seco*

*Espetinho caprese com tomate cereja, mozzarella di bufala e manjeriço*

*Blinis com salmão defumado, radicchio e creme azedo*

*Cestinhas com shitake e shimeji*

*Bolinha de queijo de cabra em crosta de alho-poró*

*Rolinho de presunto cru, pêra seca e cream cheese*

### Patês

*Patê de foie com geléia de framboesa e torradinha - 4 Pax*

*Caponata de berinjela com pão italiano*

*Patê de gorgonzola com cebolas caramelizadas e torradinhas*

### Frutas Secas

*Damasco recheado de cream cheese de pistache*

*Figo seco com queijo brie e nozes*

*Nuts caramelados em especiarias - 500g*

### Bandejas

*Todas as Bandejas têm como opção acompanhamento de pães e/ou frutas*

*Bandeja de antepastos com vegetais marinados, azeitonas temperadas, caponata e pão italiano 350g*

*Bandeja de frutos do mar com molho tártaro e molho rosé - 2 Pax*

*Bandeja de salmão defumado acompanhado de aloparras, cebolinhas, creme azedo e torradinhas*

*Cruditê de legumes com homus  
Pequena / Média / Grande*

*Bandeja de frios completa  
Pequena / Média / Grande*

### Bandeja de queijos:

*ESPECIAL - queijos variados importados  
Pequena / Média / Grande*

*TRADICIONAL - queijos variados nacionais e importados - Pequena / Média / Grande*

*VIP - queijo Valmadeiros e queijo Prima Dona com azeite de mel de trufas e torradas*

## Meals

# 3

## Entradas

Salmon tartar and phyllo toasts - 4 Pax

Goat cheese, sun dried tomato and marinated eggplant terrine with toast points

Artichoke bottom filled with Parma ham and mushroom on champagne cream sauce

Moroccan Couscous with apricots, almonds, cherry tomatoes and spices

*Tartar de salmão com barquettes folheadas*

*Terrine de queijo de cabra, berinjela e tomate seco com torradas*

*Fundo de alcachofra recheado com creme de champignon e presunto parma ao champagne*

*Couscous marroquino - com damasco, amêndoas, tomate cereja e especiarias*

## Salads

# 4

## Saladas

Caprese - tomato, buffalo mozzarella, basil pesto and arugula salad

Caesar (options: meat chicken or tuna) - Roman and American lettuce, croutons, parmesan cheese

Dried cod and chicken-pea salad with black olives, tomato, onion, and lime vinaigrette

Balsamic pears and blue cheese salad with walnuts and assorted greens

Green salad with carrots, tomato, heart of palm and crispy potatoes

Endive, roasted beet, walnuts and Roquefort salad in lemon vinaigrette

Complete salad (option: with chicken) - assorted greens, tomato, heart of palm, buffalo mozzarella and olives

Green salad with walnuts and grilled pear stuffed with Roquefort cheese

*Salada caprese - tomate, mozzarella di bufala, pesto de manjeriço e bouquet de rúcula*

*Salada Caesar (opção c/ frango ou atum) - alface americana e romana, croutons, parmesão*

*Salada de grão de bico e bacalhau com azeitonas pretas, tomate, cebola e vinagrete de limão*

*Salada verde com gorgonzola e nozes ao molho morno de pêras ao balsâmico*

*Salada verde com cenoura ralada, tomate, palmito e batata palha*

*Salada de endívias, beterraba assada, Roquefort e nozes ao limão siciliano*

*Salada completa (opção c/ tiras de frango) - folhas, tomate, palmito, mozzarella di bufala, azeitonas pretas*

*Salada verde com nozes e pera grelhada com creme de Roquefort*



## Quiches / Tarts / Soups

### Quiches

Rosemary and fresh white cheese

Leek

Goat cheese and cherry tomatoes

Jerked beef and pumpkin

Smoked salmon and gruyère

### Tarts

Caramelized onion on a lemon and thyme base

Chicken

Heart of Palm

### Hot Soups

Caldo verde - Potato, sausage and winter greens  
- Portion 500ml

Carrot and ginger - Portion 500ml

Red lentil and lemon - Portion 500ml

Canja - Chicken soup with potatoes and carrots  
- Portion 500ml

Baroa potato and basil - Portion 500ml

### Cold Soups

Vichyssoise - potato and leek - Portion 500ml

Gazpacho - tomato soup - Portion 500ml

Cucumber and mint - Portion 500ml

Mango and coconut - Portion 500ml

## Pasta / Risotto

Baroa potato gnocchi in a meat  
& mushrooms sauce

Pomodoro and basil penne

Goat cheese and roasted vegetables lasagna

Lasagna Bolognese

Buffalo mozzarella and basil filled ravioli  
in a pomodoro sauce

Ricotta filled ravioli in a pomodoro  
or cheese sauce

Seven grains risotto with roasted cherry  
tomatoes, almonds, sun dried raisins, zucchini,  
basil and lime zest

# 5

## Quiches / Tortas / Sopas

### Quiches

*Queijo branco e alecrim*

*Alho-poró*

*Queijo de cabra e tomate cereja*

*Abóbora e carne seca*

*Salmão defumado e gruyère*

### Tortas

*Cebola caramelizada e massa de limão e tomilho*

*Frango*

*Palmito*

### Sopas quentes

*Caldo verde - batata, chouriço e couve  
- Porção 500ml*

*Cenoura e gengibre - Porção 500ml*

*Lentilha vermelha e limão siciliano - Porção 500ml*

*Canja - Sopa de galinha com batatas e cenouras  
- Porção 500ml*

*Mandioquinha e manjeriço - Porção 500ml*

### Sopas Frias

*Vichyssoise - batata e alho-poró - Porção 500ml*

*Gazpacho - sopa de tomate - Porção 500ml*

*Pepino e hortelã - Porção 500ml*

*Manga e coco - Porção 500ml*

# 6

## Pasta / Risoto

*Gnocchi de mandioquinha  
com lascas de filé mignon e cogumelos*

*Penne ao pomodoro e basilico*

*Lasagna de queijo de cabra e legumes assados*

*Lasagna à Bolognesa*

*Fiore recheado de mozzarella di bufala  
e manjeriço ao pomodoro e basilico*

*Fiore recheado de ricota ao pomodoro e basilico  
ou molho quatro queijos*

*Risoto de 7 grãos com tomatinhos assados,  
amêndoas, passas, abobrinha, manjeriço  
e raspas de limão*

## Poultry

# 7

## Aves

Chinese chicken chops in a soy with peanuts & rice  
Curried chicken with coconut rice  
Coq-au-Vin with butter and parsley farfalle  
Orange turkey breast and sautéed mini potatoes  
Grilled chicken breast in a mint oil, with white wine  
roasted vegetables and mashed potatoes  
Chicken scallops in an orange sauce with parsley  
rice and vegetables

*Frango xadrez e arroz com amendoim torrado*  
*Frango ao curry e arroz com coco*  
*Coq-au-vin e farfalle na manteiga com salsinha*  
*Pato com laranja e batata bolinha*  
*Filé de frango grelhado ao azeite de hortelã com  
legumes assados ao vinho branco e purê de batata*  
*Escalope de frango com molho de laranja e arroz  
com salsa e legumes*

## Meat

# 8

## Carnes

Paulista style filet cubs with white rice, buttered  
flour, bread crumbs, crusted banana and corn cream  
Tenderloin fillet filled with brie cheese  
in a red wine sauce, with sautéed spinach  
and saffron rice  
Herbs crusted roast beef with bread crumbs,  
stuffed tomato and potato salad  
Boeuf Bourguignon, with mini breads  
Apple and ginger roasted pork with Moroccan  
couscous  
Fillet alla Parmigiana with white rice  
and French fries  
Rack of veal in mushroom sauce,  
with blue cheese mashed potatoes  
and sautéed haricot verts

*Picadinho paulista - com arroz branco, farofa,  
banana ã milanese e creme de milho*  
*Medalhão de filé mignon recheado de brie  
ao molho madeira, com espinafre sauté e arroz  
com açafreão*  
*Roast beef em crosta de ervas com tomate  
recheado de migas ã provençal e salada de batatas*  
*Boeuf Bourguignon - acompanha mini pães*  
*Lombinho assado com maçã e gengibre com  
couscous marroquino*  
*Filé alla Parmigiana com arroz branco  
e batatas fritas*  
*Escalope de vitela ao molho de cogumelos,  
purê de batata e gorgonzola e vagem francesa  
sautée*

## Seafood

# 9

## Frutos do Mar

Salmon and sea bass medallion in a creamy leek  
sauce with almond rice  
Cod and potato roll in a bread crumb crust, with  
garlic oil sautéed broccoli  
Sesame crusted salmon with teriyaki stir fried  
vegetables  
Sea bass papillote roasted in white wine, with red  
onions, black olives, basil, and sautéed manioc  
and chives  
Grilled sole fish fillet with capers and sautéed  
potatoes and broccoli  
Shrimps in a creamy prosecco sauce, with rice in  
its own sauce and crispy potato sticks  
Provence shrimp with white rice and vegetables  
Creamy cod with roasted sweet potatoes and  
black olives

*Medalhão bicolor de salmão e robalo ao molho  
de alho-poró e arroz com amêndoas*  
*Rocambolê de bacalhau em crosta de migas com  
brócolis alho e óleo*  
*Salmão grelhado em crosta de gergelim e legumes  
ao teriaky*  
*Papillote de robalo ao forno com cebola roxa,  
azeitonas pretas, ervas frescas, ao vinho branco  
com mandioca na manteiga com cebolinha*  
*Linguado grelhado com alcaparras, batata sautée e  
brócolis*  
*Camarão ao molho cremoso de prosecco com  
arroz e batata palha*  
*Camarão ã provençal com arroz e legumes*  
*Bacalhau com nata, cremoso, com batata doce  
assada e azeitonas pretas*



## Grill / Sauces / Sides **10** *Grelhados / Molhos / Acomp.*

Assemble your own creation  
1 grill + 1 sauce + 2 sides

### Grill

Tenderloin

Chicken fillet

Salmon

Sole fish

Shrimp (6 units)

### Sauces

Blue cheese

Mustard

Belle Meunière  
(butter, caper, parsley)

Parsley pesto

Creamy leek

Passion fruit and orange

### Sides

White rice

Spinach rice

Almond rice

Saffron rice

Mashed potatoes

Mashed Baroa potatoes

Potato and gruyère gratin

Rosemary roasted baby potatoes

Moroccan couscous with damask, almonds,  
cherry tomatoes and spices

Bread crumbs stuffed tomato

Sausage buttered flour

Roasted vegetables with white wine

Steamed vegetables

### *Monte Seu Prato*

*1 grelhado + 1 molho + 2 acomp.*

### **Grelhados**

*Filé mignon*

*Filé de frango*

*Salmão*

*Linguado*

*Camarão (6 unidades)*

### **Molhos**

*Gorgonzola*

*Mostarda*

*Belle Meunière*

*(Molho de manteiga com alcaparras e salsa)*

*Pesto de salsa*

*Alho-poró*

*Maracujã e laranja*

### **Acompanhamentos**

*Arroz branco*

*Arroz com espinafre*

*Arroz com amêndoas*

*Arroz com açafrão*

*Purê de batata*

*Purê de mandioquinha*

*Gratin de batatas e gruyère*

*Batatas ao murro (assadas com alecrim e sal grosso)*

*Cuscuz marroquino com damascos, amendoas,  
tomate cereja e especiarias*

*Tomate recheio com farofa de pão*

*Farofa de linguiça*

*Legumes assados ao vinho branco*

*Legumes no vapor*



## Snacks

# 11

## Salgados

- Brazilian cheese-bread basket (50 pieces)
  - Mini esfihas (meat or ricotta)
- Mini quiches (spinach with bacon, lorraine, leek)
  - Cheese balls
  - Closed tarts - chicken / shrimp
  - Chicken breaded cake - Brazilian "coxinha"
    - Mushroom phyllo tart
    - Dried cod mini cakes
  - Savory mini muffins basket - parmesan with herbs, cheese and ham, asparagus with smoked salmon, feta cheese and sun-dried tomatoes, caramelized onions with cheese, zucchini with leek - Small / Medium / Large
  - Scones with butter and jam

- Cesta de mini pão de queijo (50 unidades)*
- Mini esfiha fechada de carne e/ou ricota*
- Mini quiches (espinafre com bacon, lorraine, alho-poró)*
- Bolinha de queijo*
- Empada de palmito ou camarão*
- Coxinha de frango*
- Folheado de champignon*
- Bolinho de bacalhau*
- Cesta com mini muffins - parmesão comervas, queijo e presunto, aspargos com salmão defumado, queijo feta e tomates secos, cebola caramelizada com queijo, abobrinha com alho-poró - Pequena / Média / Grande*
- Scones com manteiga e geléia*

## Hot Sandwiches

# 12

## Sanduiches Quentes

All sandwiches are available at these choices of breads: multigrain, home bread, croissant, corn bread, bagel, pita, whole wheat, ciabatta, baguette, or rosette.

- Croque Monsieur
- Croque Madame
- Meat hamburger with cheddar and caramelized onions
- Salmon burger with sour cream and sautéed spinach
  - Ham and cheese
  - Goat cheese, roasted cherry tomatoes and sautéed mushrooms
  - Steak with tomato, cheese and barbecue sauce
  - Steak and cheese
- Grilled chicken with white cheese and tomato
  - Grilled chicken and cheese
  - Smoked turkey breast, brie and basil pesto
  - Smoked turkey breast and cheese and buffalo mozzarella cheese

- Todos os sanduiches disponiveis nos seguintes pães: multigrãos / caseiro / croissant / milho / bagel / sirio / integral / ciabatta / fôrma / baguette / roseta.*
- Croque Monsieur*
- Croque Madame*
- Burger de carne com cheddar e cebola caramelizada*
- Burger de salmão com creme azedo e espinafre sauté*
- Misto quente*
- Queijo de cabra, tomatinhos assados e cogumelos na manteiga*
- Churrasquinho de filé mignon, tomate, queijo prato e molho barbecue*
- Filé mignon grelhado com queijo prato*
- Filé de frango grelhado com queijo branco e tomate*
- Filé de frango grelhado com queijo prato*
- Peito de peru, queijo brie e pesto de manjeriço*
- Peito de peru e queijo prato*

## Cold Sandwiches 13 *Sanduiches Frios*

Smoked turkey breast and creamy mint ricotta	<i>Peito de peru light e ricota cremosa de hortelã</i>
Parma ham and brie	<i>Presunto cru e brie</i>
Authentic Italian Mortadela and black olives tapenade	<i>Mortadela Italiana e tapenade de azeitonas pretas</i>
Salami and sun dried tomato cream cheese	<i>Salame e cream cheese de tomate seco</i>
Buffalo mozzarella, sun dried tomato, arugula and basil mayonnaise	<i>Mozzarella di bufala, tomate seco, rúcula e maionese de manjeriçã</i>
Yogurt tuna salad, capers and carrots	<i>Atum com iogurte, alcaparras e cenoura ralada</i>
Smoked salmon, cream cheese, chives and cucumber	<i>Salmão defumado, cream cheese de cebolinha e pepino</i>
Damask cream cheese and chives / apricot	<i>Cream cheese de damasco e cebolinha</i>
Damask and brie	<i>Brie com damasco</i>
Parma ham, thyme marinated heart of palm, shaved parmesan, olives and Russian sauce	<i>Presunto cru, palmito ao azeite de tomilho, lascas de parmesão, azeitona e molho russo</i>
Parma ham, buffalo mozzarella, tomato, arugula and basil oil	<i>Presunto cru, mozzarella di bufala, tomate, rúcula e azeite de manjeriçã</i>
Parma ham and ementhal cheese	<i>Presunto cru e queijo ementhal</i>
Roast beef, mushroom and Dijon mustard	<i>Roast beef, champignon e mostarda Dijon</i>
Smoked Canadian pork with spicy ricotta and lettuce	<i>Lombo canadense com ricota temperada e alface americana</i>
Buffalo mozzarella, tomato, toasted sunflower seeds and fresh basil	<i>Mozzarella di bufala, tomate fresco, semente de girassol torrada e manjeriçã fresco</i>
Vegetarian - zucchini, eggplant and mushrooms in a thyme and basil oil, with chopped sun dried tomato and buffalo mozzarella slices	<i>Vegetariano - abobrinha, berinjela, champignon ao azeite de manjeriçã e tomilho com tomate seco picado e fatias de mozzarella di bufala</i>
Salami and provolone cheese	<i>Salame e provolone</i>
Pastrami and Dijon mustard	<i>Pastrame e mostarda Dijon</i>
Ham, ementhal cheese and tomato with oregano oil	<i>Presunto, queijo ementhal e tomate com azeite de orégano</i>
Chicken salad	<i>Salpicão de frango</i>
Goat cheese and marinated red & yellow peppers	<i>Queijo de cabra e pimentão em conserva</i>
Caesar sandwich	<i>Caesar sandwich</i>



## Desserts 14 *Sobremesas*

Lime tart	<i>Torta de limão</i>
Cheese cake with berries sauce	<i>Cheese cake com molho de frutas vermelhas</i>
Pecan nut tart	<i>Torta de pecan</i>
Chocolate cheese cake	<i>Cheese cake de chocolate</i>
Chocolate mousse tart with peanut flour top	<i>Torta mousse de chocolate com farofa de paçoca</i>
Grilled mango with vanilla and cachaça (Brazilian spirit) with mascarpone cream	<i>Manga grelhada com baunilha, cachaça e creme de mascarpone</i>
Yogurt and fruits parfait	<i>Verrine de iogurte e frutas</i>
Yummy chocolate cake	<i>Torta de chocolate</i>
Bavaroise aux trois chocolat	<i>Bavaroise aux trois chocolat</i>
Banana truffle with "dulce de leche", creamy yogurt and crunchy nuts	<i>Delícia de banana com doce de leite, creme de iogurte e crocante</i>
Traditional Brazilian desserts (options: guava, coconut or "doce de leite")	<i>Doces brasileiros (opções: goiaba, coco ou doce de leite)</i>
Fresh fruits tray - Small / Medium / Large	<i>Bandeja de frutas da estação Pequena / Média / Grande</i>
Petit-four tray - (100g)	<i>Bandeja de petit fours - (100g)</i>
Homemade cookies tray Small / Medium / Large	<i>Bandeja de cookies Pequena / Média / Grande</i>
Mini-sweets tray	<i>Bandeja de minidoces</i>

## Beverages 15 *Bebidas*

Fresh squeezed orange, pineapple and mango juices	<i>Sucos naturais de laranja, abacaxi ou manga</i>
Tomato juice	<i>Suco de tomate</i>
Sodas	<i>Refrigerantes</i>
Bottled water (500ml) - Imported or national	<i>Águas minerais importadas e nacionais</i>
Beers - Imported or national	<i>Cervejas nacionais e importadas</i>
Wine and champagne - to be ordered in advance	<i>Vinho e champagne - mediante solicitação prévia</i>
Coffee, normal or decaffeinated - 1L	<i>Café (normal e descafeinado) - 1L</i>
Tea (Box with 15 bags) - brazilian or imported	<i>Chá (caixa com 15 unidades) - nacional ou import.</i>
Milk - whole or skim	<i>Leite (integral ou desnatado)</i>

**Breakfast**

Fruit Salad, yogurt, granola, mini breads, mini cheese bread, chocolate muffin, butter, cream cheese and jam

**Optional**

Omelets, sausages, bacon

Tapioca with white cheese and turkey, creamy ricotta and ham, banana

**Starters**

Full Salad:

Mixed greens, tomatoes, cucumber, heart of palms, buffalo mozzarella and broccoli

Grilled salmon, shrimp, chicken breast and roast beef

Caprese Salad:

Arugula bouquet, buffalo mozzarella and basil

**Main Courses**

Spinach quiche with tomato confit and green salad

Leek quiche with mushrooms and green salad

Seven grains risotto with zucchini, diced tomato, basil and almonds

Dried meat with manioc pure

**Desserts**

Chocolate brownie  
Creamy banana cake

**Café da manhã**

Salada de frutas, iogurte, granola, mini pães, pão de queijo e muffin de chocolate, manteiga, cream cheese e geleia

**Opcionais**

Omeletes, linguças, bacon

Tapioca com queijo minas e peito de peru, creme de ricota com presunto, banana

**Entradas**

Salada completa:

Mix de folhas verdes, tomate, pepino, palmito, mozzarella di bufala e brócolis

Grelhados de salmão, camarão, frango ou roast beef

Salada Caprese:

Bouquet de rúcula com tomate, mozzarella de búfala e manjeriço

**Pratos Principais**

Quiche de espinafre com tomates confit acompanhado de mix de folhas verdes

Quiche de alho poró com cogumelos acompanhado de mix de folhas verdes

Risoto sete grãos com abobrinha, tomatinhos, manjeriço e amêndoas

Escondidinho de carne seca com puré de mandioca

**Sobremesas**

Brownie de chocolate  
Bolo de banana



**Starters**

## Vegetable salad

Pea pods, green beans, baby carrots, sweet grape tomatoes, with almond toast and creamy lemon sauce

Baby greens with mini lentil salad with caramelized onion

Wheat salad with parsley, pomegranate, walnuts - with balsamic vinegar and spices

Green salad with tomatoes, baby carrots, mini zucchini and lemon sauce

Quinoa salad with diced tomato and cucumber, mint, walnuts and raisins

**Main Courses**

Vegetarian lasagna with goat cheese and pomodoro sauce

Aubergine with tofu cheese and pomodoro sauce au gratin

Wheat penne with pesto sauce

Manioc soup with kale

Fresh peas soup with croutons

Pink lentil soup with fresh lemon

Grilled vegetables - zucchini, aubergine, asparagus, pumpkin, onion - with mashed sweet potato

**Desserts / Sobremesas**

Apple pie

Parfait with berries

**Entradas**

*Salada de legumes*

*Ervilha torta, vagem francesa, mini cenouras e mini tomates com amêndoas torradas, com molho de limão siciliano*

*Salada verde com forminha de mini lentilhas com cebola roxa caramelizada*

*Salada de trigo com salsa, nozes e romã - com molho de azeite balsâmico e especiarias*

*Mix de salada verde com tomates doces, mini cenouras, mini abobrinhas e molho de limão siciliano*

*Salada de quinoa com mini tomates, pepinos, hortelã, lascas de amêndoas e passas*

**Pratos principais**

*Lasanha vegetariana com queijo de cabra e molho pomodoro*

*Berinjela gratinada com queijo tofu e molho pomodoro*

*Penne integral com pesto*

*Sopa de mandioquinha com couve*

*Creme de ervilhas frescas com croutons*

*Creme de lentilhas rosa com limão siciliano*

*Legumes grelhados - abobrinha, berinjela, aspargo, abóbora, cebola - com purê de batata doce*

**Desserts / Sobremesas**

*Torta de maçã*

*Verrine de frutas vermelhas*



## Specials 18 *Especiais*

Cashew nuts - 20g

Almonds - 20g

Pistache - 20g

Chewing Gum, candies

Styrofoam coolers

Ice in 5-kg bags - 10,2 lbs

Dry ice (per kg) - 2,2 lbs

Brazilian and international newspapers

Magazines

Laundry services

Flower arrangements

Sick bags

Paper napkins

Please indicate whether you require special presentations or specific packages.

**Cancellation policy**

Orders cancelled less than 12h in advance could be subject to charges.

Items that can be restocked will not be charged.

However, food that requires preparation will be charged in full.

**Substitution of ordered items**

We always strive to complete all orders exactly as they were placed, but in some cases we reserve the right to make substitutions.

**Airport taxes**

Brazilian airports impose a 10% tax that varies of the total order

*Castanhas de caju*

*Amêndoas*

*Pistache - 20g*

*Chicletes, balas*

*Caixas de isopor*

*Gelo em sacos de 5 kg*

*Gelo seco (por kg)*

*Jornais brasileiros e internacionais*

*Revistas*

*Lavagem de toalhas e guardanapos*

*Arranjos de flores*

*Sacos de enjôo*

*Guardanapos de papel*

*Por favor, indique se deseja apresentações ou embalagens especiais.*

*Política de cancelamentos*

*Pedidos cancelados com menos de 12h estão sujeitos a cobrança. Os itens que podem ser re-estocados normalmente não serão cobrados. Entretanto, itens de alimentação que requerem pré-preparo serão cobrados integralmente.*

*Substituição de itens solicitados*

*Sempre nos esforçamos para atender a todos os pedidos exatamente como foram solicitados, mas em alguns casos, nos reservamos o direito de fazer substituições.*

*Taxas de aeroportos*

*Os aeroportos brasileiros impõem uma taxa de 10% do total do pedido*





## Executive Aircraft Catering



### **Marcia's Catering Ltda.**

*Rua Haroldo Paranhos, 400*

*São Paulo – 04357-060 – Brazil*

*Phone / Fax: +55 (11) 5035-0981*

*Belo Horizonte: +55 (31) 3496-0055*

*Brasília: +55 (61) 3366-5263*

[marciascatering.com.br](http://marciascatering.com.br)

[atendimento@marciascatering.com.br](mailto:atendimento@marciascatering.com.br)

