



the spirit of travel

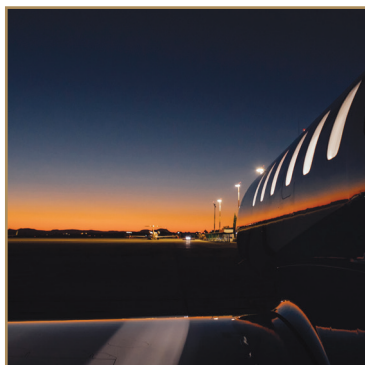


**marcia's
catering**

30 years
Anniversary

Executive Aircraft Catering





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

About us

Marcia's Catering was established in 1992 to provide inflight catering services with exceptional and unique food of the highest quality. With more than 30 years of aviation experience, we understand the needs and demand of our clients, ensuring that inflight catering meets high standards in terms of service, food handling, safety and security.

We can provide services to you at 7 Brazilian Airports located in São Paulo and Brasília. Our staff will meet your aircraft on arrival and prior to departure to ensure a smooth and efficient service.

Operating 24 hours daily, year-round, we can provide services to you at any time.

Service

Our extensive menu is full of delicious choices for breakfast, lunch, dinner, snacks, kid's meals and desserts. We can create tailor made menus to accommodate those with allergies, dietary, religious and cultural requirements. Call a member of our team to discuss how we may assist you.

Linen, laundry and dry cleaning service; ware washing; domestic and international magazines and newspapers; Floral arrangements and on-board cabin amenities are available at your request.

A concierge service can also be provided to collect anything you need from your favorite restaurants and stores.

Sobre

Fornecemos Catering de qualidade com padrão internacional para aviões executivos desde 1992. Há 30 anos buscamos excelência no serviço, segurança alimentar e atendimento personalizado às Aeronaves. Entregamos diretamente em sua aeronave nos 7 principais aeroportos de São Paulo e Brasília. Seguindo assim todas as regras aeroportuárias locais.

Trabalhamos com aeronaves corporativas, privadas, VIP e VVIP. Sempre satisfazendo as necessidades de cada passageiro, atendendo suas preferências, restrições alimentares e religiosas.

Funcionamos 24hrs por dia, 7 dias por semana, nos 365 dias do ano!

Serviço

Nosso menu tem deliciosas opções de Café da Manhã, almoço, jantar, sandwiches, menu de criança e sobremesas. Podemos criar menus específicos para cada cliente. Temos também embalagens especiais, apresentações VVIP e montagem dos pratos na louça da aeronave.

Oferecemos também lavagem de louças, guardanapos, roupas de cama, jornais internacionais do dia, flores, utensílios de bordo entre outros.

Caso solicitado providenciamos seu prato favorito do seu restaurante predileto.

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



Breakfast	1	<i>Café da Manhã</i>
Appetizers	2	<i>Aperitivos</i>
Entrees	3	<i>Entradas</i>
Salads	4	<i>Saladas</i>
Quiches / Tarts / Soups	5	<i>Quiches / Tortas / Sopas</i>
Pasta & Risotto	6	<i>Massas & Risotos</i>
Poultry	7	<i>Aves</i>
Meat	8	<i>Carnes</i>
Seafood / Fish	9	<i>Peixes / Frutos do Mar</i>
Grill / Sauces / Sides	10	<i>Grelhados / Molhos / Acompanhamentos</i>
Snacks	11	<i>Salgados</i>
Hot Sandwiches	12	<i>Sanduíches Quentes</i>
Cold Sandwiches	13	<i>Sanduíches Frios</i>
Pate Sandwiches	14	<i>Sanduíches de Pastas</i>
 Gluten free	15	<i>Sem Glúten</i>
 Vegetarian & Organic	16	<i>Vegetariano & Orgânico</i>
Desserts	17	<i>Sobremesas</i>
Beverages	18	<i>Bebidas</i>
Drinks	19	<i>Drinks</i>
Specials	20	<i>Especiais</i>

Breakfast

Bircher Muesli

Chia Pudding (mango, kiwi or berries)

Breakfast Board 3 Pax

Waffles + croissants + yogurt + jam + berries +
bacon sliced + boiled eggs

Breakfast Wraps

Scrambled eggs + bacon + tomato + cheese

Bagel

Avocado + eggs + smoked salmon

Croque Monsieur

Croque Madame

Continental

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

no-Carb

Assorted cheese and cold cuts + yogurt
+ fresh fruit salad

Paulista

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

English

Mini breads + cream cheese and jam + home
fries with onion, tomato and bacon + sausages
+ stuffed tomato
+ mini banana french toast + yogurt
+ fresh fruit salad

Omelet (Two Eggs)

with your choice of:

Cheddar and bacon

Fresh asparagus and Brie

Ham, mozzarella cheese and tomato

Mushroom and Gruyère

Other options: onion, tomato, bacon, chives

Café da Manhã

Bircher Muesli

Chia Pudding de manga, kiwi ou frutas vermelhas

Breakfast Board 3 Pax

Waffles + croissants + iogurte + geléia + frutas
vermelhas + bacon + ovo cozido

Breakfast Wraps

Ovos mexidos + bacon + tomate + queijo

Bagel

Abacate + ovos + salmão defumado

Croque Monsieur

Croque Madame

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
+ salada de frutas da estação

no-Carb

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

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 azebolada + tomate assado
com ervas + mini french toast com banana
+ iogurte + salada de frutas da estação

Omeletes (dois ovos)

Acompanhamentos:

Cheddar e bacon

Aspargos frescos e Brie

Presunto, mozzarella e tomate

Cogumelos e Gruyère

Opcionais: cebola, tomate, bacon, cebolinha



Appetizers

2

Aperitivos

Hors d'Oeuvre

Brie cheese in puff pastry

Parma ham and melon

Goat Cheese and Pistachios stuffed apricots

Dried fig with Brie and walnuts

Sun dried tomato, mozzarella and eggplant rolls

Caprese Stick (cherry tomato,
buffalo mozzarella and basil)

Smoked salmon blinis with radicchio
and sour cream

Mini bruschetta with zucchini and mushrooms

Goat cheese in a leek crust

Dried pear, cream cheese and Parma ham roll

Pâtês (4pax portion)

Chicken liver pâtê with raspberry jam and toast
points

Eggplant caponata with italian bread

Blue cheese pâtê with caramelized onions and
toast points

Dried Fruits

Dates and strawberries sticks

Spicy caramelized nuts (500g)

Platters

Grazing Food (for 2, 4 or 6 Pax)

Mediterranean Board - hommus, labneh, stuffed
grape leaves, kibe, esfiha and pita bread

Antipasto tray with salami, Parma ham, artichoke
bottoms, olives, roasted peppers, mushrooms and
buffalo mozzarella - with crackers and grissinis

Seafood with tartar and golf dips

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

Vegetable crudité with hummus
Small / Medium / Large

Selection of cheese and cold cuts

Cheese Platters

Small / Medium / Large:

SPECIAL - Selection of international cheese

TRADITIONAL - Selection of brazilian cheese

VIP - Serra da Estrela and Prima Donna
cheese with truffle honey and toast points

Canapês

Brie com massa folhada

Bolinha de melão com presunto Parma

Damasco recheado de queijo de cabra e pistache

Figo seco com queijo Brie e nozes

Rolinho de berinjela, mozzarella de búfala e tomate seco

Espetinho Caprese (tomate cereja, mussarela de
búfala e manjeriço)

Blinis de salmão defumado, radicchio
e creme azedo

Mini bruschetta de abobrinha e cogumelos

Bolinha de queijo de cabra com alho poró crocante

Rolinho de presunto cru, pera seca e cream cheese

Patês (Porção 4 PAX)

Patê de foie com geleia de framboesa
e torradinhas

Caponata de berinjela com pão italiano

Patê de gorgonzola com cebolas caramelizadas
e torradinhas

Frutas Secas

Espetinhos de tâmaras e morangos

Nuts carameladas com especiarias (500g)

Bandejas

Grazing Food (queijos, frios, frutas, doces e
crackers) para 2, 4 ou 6 PAX

Tábua Mediterrânea - hommus, coalhada, charuto
de uva, kibe, esfiha e pão sirio

Bandeja de antepasto com salame, presunto
Parma, fundo de alcachofra, azeitonas, pimentões
grelhados, cogumelos e mozzarella de búfala
temperada - acompanha crackers e grissinis

Bandeja de frutos do mar com molho tártaro
e molho rosé

Bandeja de salmão defumado acompanhado de
alcaparras, cebolinhas, creme azedo e torradinhas

Crudité de legumes com homus
Pequena / Média / Grande

Bandeja de queijos e frios

Bandeja de queijos

Pequena / Média / Grande:

ESPECIAL - queijos importados

TRADICIONAL - queijos nacionais variados

VIP - queijo Serra da Estrela e queijo Prima Dona
com mel de trifas e torradas

Entree

3

Entradas

Salmon tartar and phyllo tarts (4 PAX)

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

Stuffed artichoke hearts with Parma ham, mushroom and champagne cream sauce

Paulista couscous - heart of palm or shrimp

Gaspacho - with croutons, diced cucumber, tomato and peppers

Tartar de salmão com barquetes folheadas

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

Fundo de alcachofra recheado com presunto Parma, champignon e molho cremoso de champagne

Couscous paulista - palmito ou camarão

Gaspacho - acompanha croutons, pepino, tomate e pimentões picados

Salads

4

Saladas

Caprese (tomato, buffalo mozzarella and basil) with arugula salad

Grain salad with watercress and roasted pumpkin

Caesar (with chicken, tuna or steak) - romaine lettuce, croutons and parmesan cheese

Waldorf salad with assorted greens

Quinoa salad with cucumber, tomato, carrots and mint

Shredded salt cod, chicken-peas, black olives, tomato, onion and lime vinaigrette

Balsamic roasted pear stuffed with blue cheese, walnuts and assorted greens

Green salad with paulista couscous (shrimp or heart of palm)

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

Complete salad (with chicken, steak ou Parma ham) assorted greens, tomato, heart of palm, buffalo mozzarella and olives

Caprese (tomate, mussarela de búfala e manjeriço) com bouquet de rúcula

Salada de grãos com agrião e abóbora assada

Caesar (com frango, atum ou filé) - alface romana e americana, croutons e lascas de parmesão

Salada Waldorf com bouquet de folhas verdes

Salada de quinoa com pepino, tomate, cenoura e hortelã

Salada de grão de bico, bacalhau, azeitonas pretas, tomate e cebola com molho de azeite e limão

Salada verde com nozes e pera grelhada recheada de gorgonzola

Salada verde com couscous paulista de camarão ou palmito

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

Salada completa (com frango grelhado, filé ou presunto Parma) folhas, tomate, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas pretas



Quiches / Tarts / Soups

5

Quiches / Tortas / Sopas

Quiches

Rosemary and fresh white cheese

Leek

Goat cheese and cherry tomatoes

Jerked beef and pumpkin

Smoked salmon and Gruyère cheese

Tarts

Caramelized onion with goat cheese cream

Chicken

Heart of Palm

Hot Soups (500ml)

Caldo verde - potato, sausage and winter greens

Carrot and ginger

Red lentil and lemon

Canja - chicken soup with potatoes, carrots and rice

Baroa potato and basil

Cold Soups (500ml)

Vichyssoise (potato and leek)

Gazpacho (tomato soup)

Cucumber and mint

Mango and coconut

Quiches

Queijo branco e alecrim

Alho-poró

Queijo de cabra e tomate cereja

Abóbora e carne seca

Salmão defumado e Gruyère

Tortas

Cebola caramelizada c/ creme de queijo de cabra

Frango

Palmito

Sopas Quentes (500ml)

Caldo verde - batata, paio e couve

Cenoura e gengibre

Lentilha vermelha e limão siciliano

Canja - sopa de frango com batatas e cenouras

Mandioquinha e manjeriço

Sopas Frias (500ml)

Vichyssoise (batata e alho-poró)

Gaspacho (sopa de tomate)

Pepino e hortelã

Manga e coco

Pasta / Risotto

6

Pasta / Risoto

Baroa potato gnocchi in a meat
& mushrooms sauce

Penne with bolognese or pomodoro sauce

Lasagne ai funghi (mushroom lasagna)

Bolognese lasagna

Buffalo mozzarella and basil filled ravioli
in a pomodoro sauce

Artichoke filled ravioli with pomodoro sauce

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

Gnocchi de mandioquinha

com lascas de filé mignon e cogumelos

Penne com molho bolonhesa ou pomodoro

Lasanha ao funghi

Lasanha bolonhesa

Fiore recheado de mozzarella de búfala
e manjeriço com molho pomodoro e basilico

Ravioli de alcachofra com molho pomodoro

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

Poultry

7

Aves

Grilled lemon chicken with tomatoes e potatoes

Chinese chicken chops with peanuts & rice

Curry chicken with coconut rice

Coq-au-vin with farfalle in butter and parsley

Grilled chicken breast in a mint oil, white wine
roasted vegetables and mashed potatoes

Chicken scallops with parsley rice, vegetables
and orange sauce

Portuguese duck rice with chouriço

Frango grelhado com limão siciliano, tomates e batatas

Frango xadrez com arroz e amendoim torrado

Frango ao curry e arroz de coco

Coq-au-vin e farfalle na manteiga com salsinha

Filé de frango grelhado no azeite de hortelã com legumes assados ao vinho branco e purê de batata

Escalope de frango com molho de laranja, arroz com salsa e legumes

Arroz de pato com paio

Meat

8

Carnes

Paulista style meat cubes with rice, flour, bread
crumbs crusted fry banana and corn cream

Tenderloin filled with Brie cheese, sautéed
spinach, saffron rice and red wine sauce

Boeuf Bourguignon and mini breads

Apple and ginger roasted pork and moroccan
couscous

Beef saltimbocca with mushrooms risotto

Fillet alla parmigiana with white rice
and french fries

Garlic and butter steak bites with grilled asparagus

Beef Stir Fry with fried rice

Picadinho paulista (com arroz, farofa, banana ã milanese e creme de milho)

Medalhão de filé mignon recheado com queijo Brie, espinafre sauté, arroz de açafreão e molho madeira

Boeuf Bourguignon (acompanha mini pães)

Lombinho assado com maçã e gengibre, e couscous marroquino

Fillet a saltimbocca com risotto de cogumelos

Filé alla parmigiana com arroz branco e batatas fritas

Isclas de filé mignon na manteiga de alho e aspargos grelhados

Filé no estilo Stir Fry com arroz frito

Seafood / Fish

9

Peixes / Frutos do Mar

Salmon and sea bass medallion in a creamy leek
sauce and almond rice

Sesame crusted salmon and teriyaki stir fried
vegetables

Sea Bass en papillote with white wine, red onions,
black olives, basil and sautéed manioc

Grilled sole fish fillet with capers, sautéed
potatoes and broccoli

Shrimps in a creamy prosecco sauce, rice and
crispy potato

Provence shrimp, white rice and vegetables

Cod Shepherd's Pie

Medalhão bicolor de salmão e robalo com molho de alho-poró e arroz com amêndoas

Salmão grelhado com crosta de gergelim e legumes teriaky

Papillote de robalo com cebola roxa, azeitonas pretas, vinho branco e mandioca na manteiga com cebolinha

Linguado grelhado com alcaparras, batata sauté e brócolis

Camarão ao molho cremoso de prosecco com arroz e batata palha

Camarão ã provençal com arroz e legumes

Escondidinho de bacalhau

Make your own creation**1 grill + 1 sauce + 2 sides****Grill**

Tenderloin

Chicken

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 apricots, almonds,
cherry tomatoes and spices

Stuffed tomato

Sausage flour

White Wine roasted vegetables

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 salsinha)**Pesto de salsinha**Alho-poró**Maracujá 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)**Couscous marroquino com damascos, amêndoas,
tomate cereja e especiarias**Tomate recheado com farofa de pão**Farofa de linguiça**Legumes assados ao vinho branco**Legumes no vapor*

Snacks

11

Salgados

Brazilian cheese-bread basket

Mini esfiha (meat or ricotta)

Mini quiches (spinach with bacon, lorraine, leek)

Cheese balls

Closed tarts chicken / shrimp

Chicken breaded cake - brazilian "coxinha"

Salt cod mini cakes

Brie in puff pastry, with berries jam
(crackers on the side)

Cesta de mini pão de queijo

Mini esfiha (carne ou ricota)

Mini quiches (espinafre com bacon, lorraine, alho-poró)

Bolinha de queijo

Empada de palmito ou camarão

Coxinha de frango

Bolinho de bacalhau

*Brie com massa folhada e geléia de frutas
vermelhas (acompanha crackers)*

Hot Sandwiches

12

Sanduiches Quentes

With your choice of:
multi-grain, home bread, croissant,
corn bread, bagel, pita, whole wheat, ciabatta,
baguette, or rosette.

Meat hamburger with cheddar and caramelized
onions

Salmon burger with sour cream and spinach

Ham and cheese

Goat cheese, roasted cherry tomatoes and
sautéed mushrooms

Steak with tomato, cheese and
barbecue sauce

Steak and cheese

Grilled chicken and cheese

Smoked turkey breast, Brie and basil pesto

Smoked turkey breast and buffalo mozzarella
cheese

Pães:

*multigrãos / caseiro / croissant / milho / bagel / sírio
/ integral / ciabatta / fôrma / baguete / roseta.*

*Hambúrguer de carne com cheddar e cebola
caramelizada*

*Hambúrguer 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 prato

Peito de peru, queijo Brie e pesto de manjeriço

Peito de peru com mozzarella de búfala

Grilled chicken breast, bacon, tomato, lettuce and
honey mustard wrap

BLT on grilled bread

Crab roll

Shrimp roll

Smoked turkey breast and creamy mint ricotta

Parma ham and Brie

Authentic italian mortadela and black olives
tapenade

Salami and sun dried tomato cream cheese

Buffalo mozzarella, sun dried tomato,
arugula and basil mayonnaise

Smoked salmon, cream cheese,
chives and cucumber

Apricot, cream cheese and chives

Apricot and Brie

Parma ham, thyme marinated heart of palm,
shaved parmesan, olives and russian sauce

Parma ham, buffalo mozzarella, tomato,
arugula and basil oil

Parma ham and Ementhal cheese

Roast beef, mushroom and Dijon mustard

Smoked Canadian pork with spicy ricotta
and lettuce

Buffalo mozzarella, tomato, toasted sunflower
seeds and fresh basil

Vegetarian (zucchini, eggplant, mushrooms,
chopped sun dried tomato and buffalo mozzarella
cheese)

Salami and provolone cheese

Pastrami and Dijon mustard

Ham, Ementhal cheese
and tomato with oregano oil

Caesar sandwich

*Wrap de frango grelhado, bacon, tomate, alface e
mostarda com mel*

BLT (bacon, alface e tomate no pão grelhado)

Crab Roll (sanduíche de carne de sirí)

Shrimp Roll (sanduíche de camarão)

Peito de peru light e ricota cremosa com hortelã

Presunto cru e Brie

*Mortadela italiana e tapenade
de azeitonas pretas*

Salame e cream cheese com tomate seco

*Mozzarella de búfala, tomate seco,
rúcula e maionese de manjeriço*

*Salmão defumado, cream cheese
com cebolinha e pepino*

Cream cheese com damasco e cebolinha

Queijo Brie com damasco

*Presunto cru, palmito ao azeite de tomilho, lascas
de parmesão, azeitona e molho russo*

*Presunto cru, mozzarella de búfala, tomate, rúcula
e azeite de manjeriço*

Presunto cru e queijo Ementhal

Roast beef, champignon e mostarda Dijon

*Lombo canadense com ricota temperada
e alface americana*

*Mozzarella de búfala, tomate fresco, semente
de girassol torrada e manjeriço fresco*

*Vegetariano (abobrinha, berinjela, champignon,
tomate seco picado e fatias de mussarela de
búfala)*

Salame e queijo provolone

Pastrame e mostarda Dijon

*Presunto, queijo Ementhal
e tomate com azeite de orégano*

Caesar sandwich



Pate Sandwiches 14 *Sanduíches de Pastas*

Babaganoush (vegan)
Tofu pate with carrots and nori (vegan)
Black olives and salami
Spinach with artichoke
Egg pate
Tuna with carrots and spring onion
Chicken salad
Smoked salmon w/ cottage cheese
and sesame seeds
Bluecheese, fig and honey
Pastrami and cheese pate on miga bread
Cream cheese, cucumber and tomato

Babaganoush (vegano)
Nori com cenoura (vegano)
Azeitonas com salame
Espinafre com alcachofra
Pasta de ovo
Atum com iogurte, cenoura e cebolinha
Salpicão de frango
Salmão defumado com cottage e gergelim

Gorgonzola com figo e mel
Pastrame com pasta de queijo no pão de miga
Cream cheese, pepino e tomate



Gluten free 15 *Sem Glúten*

Breakfast

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

Optional

Omelets, sausages, bacon
Tapioca (white cheese and turkey breast, creamy
ricotta with Parma ham or banana)

Starters

Marcia's Salad:
Mixed greens, tomatoes, cucumber,
heart of palms, buffalo mozzarella and broccoli
Spinach quiche, tomato confit and green salad

Mushrooms and leek quiche with green salad

Caprese Salad:
Tomato, buffalo mozzarella, basil and arugula

Main Course

Seven grains risotto with zucchini, diced tomato,
basil and almonds
Jerked Beef and manioc puree

Grilled Chicken breast

Grilled Salmon

Shrimp

Roast Beef

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 (queijo minas com peito de peru, creme de
ricota com presunto Parma ou banana)*

Entradas

Salada completa:
*Mix de folhas verdes, tomate, pepino, palmito,
mozzarella de búfala e brócolis*
*Quiche de espinafre com tomates confit
acompanhado de mix de folhas verdes*
*Quiche de alho poró com cogumelos
acompanhado de mix de folhas verdes*
*Salada Caprese: Bouquet de rúcula com tomate,
mozzarella de búfala e manjeriço*

Pratos Principais

*Risoto sete grãos com abobrinha, tomatinhos,
manjeriço e amêndoas*
*Escondidinho de carne seca com purê
de mandioca*
Peito de frango grelhado
Salmão grelhado
Camarão
Roast Beef

Sobremesas
Brownie de chocolate
Bolo de banana



Vegetarian & Organic 16 Vegetariano & Orgânico

Starters

Vegetable salad:

Snap peas, green beans, baby carrots, sweet grape tomatoes, toasted almonds and creamy lemon sauce

Baby greens with lentil salad and caramelized red 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, cucumber, mint, almonds and raisins

Main Courses

Vegetarian lasagna (goat cheese and pomodoro sauce)

Moroccan couscous with apricots, almonds, cherry tomatoes and spices

Aubergine gratin, tofu and pomodoro sauce

Wheat penne and pesto sauce

Baroa potato in kale soup

Pea soup and croûtons

Lentil soup with fresh lemon

Grilled vegetables (zucchini, aubergine, asparagus, pumpkin and onion) and mashed sweet potatoes

Desserts

Apple pie

Mixed berries parfait

Entradas

Salada de legumes:

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

Salada verde com lentilhas e cebola roxa caramelizada

Salada de trigo com salsinha, nozes e romã com molho de azeite balsâmico e especiarias

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

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

Pratos Principais

Lasanha vegetariana com queijo de cabra e molho pomodoro

Couscous marroquino (damasco, amêndoas, tomate cereja e especiarias)

Berinjela gratinada com queijo tofu e molho pomodoro

Penne integral com pesto

Sopa de mandioquinha com couve

Creme de ervilhas com croutons

Creme de lentilhas com limão siciliano

Legumes grelhados (abobrinha, berinjela, aspargos, abóbora e cebola) e purê de batata doce

Sobremesas

Torta de maçã

Verrine de frutas vermelhas

Desserts 17 *Sobremesas*

Tapioca pudding with mango jam and cacau nibs	<i>Pudim de tapioca com geléia de manga e nibs de cacau</i>
Coconut custard with plum sauce	<i>Manjar de coco com calda de ameixa</i>
Chocolate mousse with cacao nibs	<i>Mousse de chocolate com nibs de cacau</i>
Lime pie	<i>Torta de limão</i>
Cheesecake with berries sauce	<i>Cheesecake com molho de frutas vermelhas</i>
Pecan nut tart	<i>Torta de pecan</i>
Chocolate mousse with peanut candy flour Pie	<i>Torta mousse de chocolate com farofa de paçoca</i>
Grilled mango, vanilla, cachaça and mascarpone cream	<i>Manga grelhada com baunilha, cachaça e creme de mascarpone</i>
Yogurt and fruits parfait	<i>Verrine de iogurte e frutas</i>
Banoffee (crumbled biscuits, banana, dulce de leche and cream)	<i>Banoffe (torta de banana com doce de leite e creme)</i>
Traditional brazilian desserts (brigadeiro, guava and cheese, coconut and “dulce de leche”)	<i>Doces brasileiros (brigadeiro, goiabada com queijo, coco e doce de leite)</i>
Fresh fruits tray	<i>Bandeja de frutas da estação</i>
Small / Medium / Large	<i>Pequena / Média / Grande</i>
Petits-four tray (100g)	<i>Bandeja de petit fours (100g)</i>
Mini-sweets tray	<i>Bandeja de minidoces</i>
Cookies	<i>Cookies</i>



Beverages 18 *Bebidas*

Fresh squeezed orange, pineapple or 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 brazilian	<i>Águas minerais nacionais ou importadas</i>
Beers - imported or brazilian	<i>Cervejas nacionais e importadas</i>
Wine and champagne - to be ordered in advance	<i>Vinho e Champagne - mediante solicitação prévia</i>
Coffee, regular or decaffeinated (1 liter)	<i>Café (normal e descafeinado) (1 litro)</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>

Drinks 19 Drinks

Santos Dumont - Aged cachaça, Grand Marnier, lime and coffee cherry tea syrup

Aviation - Gim, maraschino liqueur and violet syrup

Air Mail - Bourbon, lemon, amaros mix and sugar cane syrup

B52 - Coffee liqueur, Grand Marnier and Bailey's

Santos Dumont - Cachaça envelhecida, Grand Marnier, limão e xarope de cãscara

Aviation - Gim, licor de maraschino, limão siciliano e xarope de violeta

Air Mail - Bourbon, mix de amaros, limão siciliano e xarope de açúcar

B52 - Licor de café, Grand Marnier e Bailey's

Specials 20 Especiais

Cashew nuts

Almonds

Pistachio

Chewing Gum, candies

Styrofoam coolers

Ice (5Kg / 10,2lbs bags)

Dry Ice (per Kg / 2,2lbs)

Brazilian newspapers

Magazines

Laundry and dishes services

Flower arrangements

Sick bags

Paper napkins

*Airport Taxes

Brazilian airports charge a 15% fee on the total order

Castanhas de caju

Amêndoas

Pistache

Chioletes, balas

Caixas de isopor

Gelo (embalagem de 5kg)

Gelo seco (por kg)

Jornais brasileiros

Revistas

Serviço de lavanderia e higienização de louças

Arranjos de flores

Sacos de enjoo

Guardanapos de papel

**Taxas de aeroportos*

Os aeroportos brasileiros impõem uma taxa de 15% do total do pedido

Cancellation Policy

There is no charge to the customer when an order is canceled far enough in advance from the requested delivery time, as described below:

· 12 hours for standard orders

· 24 hours for any specialty requested shopping items such as alcohol, floral arrangements, gift baskets, concierge items and restaurant facilitation requests.

If the order is canceled with less notice than indicated above, we will invoice for reasonable charges.

Any order that is placed with less than two hours notice will automatically be classified as an ASAP order and cannot be canceled.



Política de Cancelamento

Pedidos dentro do prazo de cancelamento não serão cobrados desde que tenham sido feitos com:

· 12 horas de antecedência para itens dentro do cardápio.

· 24 horas de antecedência para solicitações especiais, bebidas alcoólicas, arranjos de flores, pedidos de restaurantes e itens fora do cardápio

Caso a solicitação de cancelamento seja feita com menos tempo dos previstos à cima, iremos cobrar o necessário.

Pedidos imediatos não poderão ser cancelados.



Executive Aircraft Catering



Marcia's Catering Ltda.
São Paulo: +55 (11) 5035-0981
Guarulhos: +55 (11) 2445-8069
Brasília: +55 (61) 3366-5263

marciascatering.com.br

atendimento@marciascatering.com.br

