



FASANO CATERING

Para que sua experiência seja ainda mais completa, o serviço de bordo das aeronaves do São Paulo Catarina Aeroporto Executivo, contam com a excelência e qualidade da gastronomia Fasano. Confira o menu completo e consulte o prazo para a realização dos pedidos.

catering@fasano.com.br

+55 11 96630-5489



R\$

Appetizers

e Mini Sanduíches

18,00/unidade

Sanduíches padrão

45,00/unidade

Tipos de Pães

Pão de leite | Pão integral | Pão de grãos

Mini francês | Pão mini ciabatta

Sabores

- Patê de atum
- Salmão com cream cheese
- Presunto cru e queijo brie
- Mozzarella, tomate e manjericão
- Mortadela com pistache e queijo de cabra
- Presunto cru e mascarpone
- Presunto cozido e mozzarella
- Rosbife com parmesão, mostarda e rúcula
- Salame com queijo pecorino
- Presunto com fatias de tomate e cebola caramelizada com lascas de queijo parmesão
- Peito de peru com queijo branco

- Parma, folhas de rúcula, queijo branco, pepino e cebola com azeite de oliva extra virgem
- Parma, ricota assada e salsa
- Presunto, mozzarella, tomate, orégano e azeite
- Salame com queijo light
- Pesto, Parma, tomate e gorgonzola
- Frango com cenoura, abobrinha refogada e requeijão
- Filé mignon com queijo
- Salmão defumado, alface e queijo cottage
- Salmão defumado com mostarda anciene



**Mini hamburguer
ou cheeseburguer**

49,00

porção com duas unidades
acompanha batata smile

	Peq. serve 2 pessoas	Gd. serve 4 pessoas
Tábua de queijos	84,00	168,00
Tábua de frios	84,00	168,00



R\$

CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL

81,00/pessoa

Cesta de pães salgados e doces
Manteiga, cream cheese e geleia
Frutas laminadas
Suco de fruta

CAFÉ DA MANHÃ FASANO

95,00/pessoa

Cesta de pães salgados e doces
Manteiga, cream cheese e geleia
Seleção de queijos e frios
Ovos (omelete ou ovo mexido)
Frutas laminadas
iogurte com granola
Suco de Fruta



R\$

CAFÉ DA MANHÃ
AMERICANO

87,00/pessoa

Panqueca Americana
Manteiga
Ovos Mexidos
Salsicha
Bacon
Tomate Assado
Mapple Syrup

CAFÉ DA MANHÃ KIDS

87,00/pessoa

Cesta com pão francês, croissant,
pão de queijo, muffin e pão de mel
Manteiga, Cream cheese, Geleia e Mel
Seleção de queijos e frios
Ovos (omelete ou mexidos)
iogurte com sucrilhos de milho
e sucrilhos chocoball
Salada de frutas
Toddynho
Suco de Fruta



MONTE SEU CAFÉ DA MANHÃ		R\$
Cesta mini pães		
doces e salgados	Peq. 55,00	Gd. 98,00
Mini Pães de Queijo (6 unidades)		22,00
Cesta de Pães de Queijo	Peq. 72,00	Gd. 144,00
Panqueca Americana (com Maple Syrup)		35,00
Manteiga, cream cheese e geleia		20,00
Seleção de queijos e frios		35,00
Ovos (omelete ou ovo mexido)		43,00
Escolha o acompanhamento do Ovo: Salsicha, Bacon ou Tomate Assado		
logurte com granola		23,00
Toast Clássico Quente ou frio		45,00
Croissant Recheado com Presunto e Queijo (Quente ou Frio)		45,00
Frutas laminadas		25,00
Salada de Frutas		23,00
Térmica de Café (350 ml)		180,00
Térmica de Leite (350 ml)		180,00
Térmica de Água quente (350 ml)		180,00
Chá infusão (4 sachets variados)		12,00
Suco de frutas frescas		23,00



R\$

SALADAS

PEQUENA

GRANDE

Salada Caprese

25,00

50,00

Salada de salmão
defumado

29,00

58,00

Salada Caesar

28,00

55,00

Salada verde

22,00

43,00

ENTRADAS QUENTES

Frittata com abobrinhas e parmesão

55,00

Frittata de batata com cebola

55,00

Berinjela à parmegiana

55,00



MASSAS

R\$

Penne ao pesto

66,00

Ravioli de mozzarella com molho
de tomate e manjericão

72,00

Penne com frutos do mar

91,00

Penne à bolonhesa

66,00

Lasanha ao molho à bolonhesa

72,00



PRATOS PRINCIPAIS

Inclui 1 opção de guarnição

Peixe do dia grelhado 92,00

Medalhão de filé mignon
ao próprio molho 95,00

Polpettine ao molho de tomate 70,00

Saltimbocca alla Romana
| Escalope de filé mignon com fatias
de presunto cru e sálvia 92,00

Peito de frango ao molho
de cogumelos frescos 83,00

GUARNIÇÕES | Porção extra 28,00

Legumes grelhados

Caponata de legumes

Arroz Branco

Purê de Batata



FRUTAS

R\$

Frutas da estação laminadas	25,00
Cesta variada de frutas inteiras	Peq. 91,00 Gd.182,00

DOCES

Bandeja de Mini doces	Peq. 91,00 Gd. 189,00
Profiteroles de mascarpone e avelã	45,00
Mousse de chocolate com crumble e creme inglês	42,00
Morango e chocolate	40,00
Panacotta com frutas vermelhas	45,00
Tiramisù	47,00

Consultar taxa de entrega no momento do pedido

APPETIZERS E MINI SANDUÍCHES

- PÃO DE LEITE _____
- PÃO INTEGRAL _____
- PÃO DE GRÃOS _____
- MINI FRANCÊS _____
- PÃO DE BETERRABA _____
- PÃO MINI CIABATTA _____

SABORES

- PATÊ DE ATUM _____
- SALMÃO COM CREAM CHEESE _____
- PRESUNTO CRU E QUEIJO BRIE _____
- MOZZARELLA, TOMATE E MANJERICÃO _____
- MORTADELA COM PISTACHE
E QUEIJO DE CABRA _____
- PRESUNTO CRU E MASCARPONE _____
- PRESUNTO COZIDO E MOZZARELLA _____
- ROSBIFE COM PARMESÃO,
MOSTARDA E RÚCULA _____
- SALAME COM QUEIJO PECORINO _____

- MINI HAMBURGUER
OU CHEESEBURGUER _____

TÁBUA DE QUEIJOS

- PEQ. _____ GD. _____

TÁBUA DE FRIOS PEQ. _____ GD. _____

- CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL** _____
- CAFÉ DA MANHÃ FASANO** _____
- CAFÉ DA MANHÃ AMERICANO** _____
- CAFÉ DA MANHÃ KIDS** _____

CESTA DE MINI PÃES

PEQ. _____ GD _____.

CESTA DE PÃES SALGADOS E DOCES _____

MINI PÃES DE QUEIJO (6 UNIDADES) _____

CESTA DE PÃES DE QUEIJO

PEQ. _____ GD. _____

PANQUECA AMERICANA
(COM MAPLE SYRUP) _____

MANTEIGA, CREAM CHEESE E GELEIA _____

SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS _____

OVOS (OMELETE OU OVO MEXIDO) _____

ACOMPANHAMENTO

SALSICHA BACON TOMATE ASSADO

IOGURTE COM GRANOLA _____

TOAST CLÁSSICO QUENTE OU FRIO _____

CROISSANT RECHEADO COM

PRESUNTO E QUEIJO

QUENTE _____ OU FRIO _____

FRUTAS LAMINADAS _____

SALADA DE FRUTAS _____

TÉRMICA DE CAFÉ (350 ML) _____

TÉRMICA DE LEITE (350 ML) _____

TÉRMICA DE ÁGUA QUENTE (350 ML) _____

CHÁ INFUSÃO (4 SACHETS VARIADOS) _____

SUCO DE FRUTAS FRESCAS _____

SALADAS

SALADA CAPRESE

PEQ. _____ GD. _____

SALADA DE SALMÃO DEFUMADO

PEQ. _____ GD. _____

SALADA CAESAR

PEQ. _____ GD. _____

SALADA VERDE

PEQ. _____ GD. _____

ENTRADAS QUENTES

FRITTATA COM ABOBRINHAS

E PARMESÃO _____

FRITTATA DE BATATA COM CEBOLA _____

BERINJELA À PARMEGIANA _____

MASSAS

PENNE AO PESTO _____

RAVIOLI DE MOZZARELLA COM MOLHO
DE TOMATE E MANJERICÃO _____

RIGATONE DE FRUTOS DO MAR _____

PENNE À BOLONHESA _____

LASANHA COM MASSA VERDE E MOLHO À
BOLONHESA _____

PRATOS PRINCIPAIS

- PEIXE DO DIA GRELHADO _____
- MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON
AO PRÓPRIO MOLHO _____
- POLPETTINE AO MOLHO
DE TOMATE _____
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA _____
- PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE
COGUMELOS FRESCOS _____

GUARNIÇÕES | PORÇÃO EXTRA

- LEGUMES GRELHADOS _____
- CAPONATA DE LEGUMES _____
- ARROZ BRANCO _____
- PURÊ DE BATATA _____

FRUTAS

- FRUTAS DA ESTAÇÃO LAMINADAS _____
- CESTA VARIADA DE FRUTAS INTEIRAS
- PEQ. _____ GD. _____

DOCES

- BANDEJA DE MINI DOCES
- PEQ. _____ GD. _____
- PROFITEROLES DE MASCARPONE
E AVELÃ _____
- MOUSSE DE CHOCOLATE COM CRUMBLE
E CREME INGLÊS _____
- MORANGO E CHOCOLATE _____
- PANACOTTA COM
FRUTAS VERMELHAS _____
- TIRAMISÙ _____



SÃO PAULO
catarina
aeroporto executivo