



CARDÁPIO - VERSÃO 2 PARA VALIDAÇÃO

Ajustes consolidados conforme reunião - sem preços
Composições organizadas para validação final, ficha técnica, custo e montagem.

BOAS-VINDAS

Cortesia da casa: pão de alho - porção individual.

ALMOÇO ESPECIAL - FINAIS DE SEMANA E FERIADOS

Serve de 2 a 3 pessoas. Pratos fartos, com padronização de montagem e gramatura.

1. Picanha na chapa
Arroz, batata frita, farofa e vinagrete.
2. Churrasco misto
Carne bovina, frango e linguiça, acompanhados de arroz, batata frita, farofa e vinagrete.
3. Parmegiana de frango PRATO DA CASA / CARRO-CHEFE
Arroz e batata frita.
4. Parmegiana de carne PRATO DA CASA / CARRO-CHEFE
Arroz e batata frita.
5. Costela ao molho barbecue
Batata frita.
6. Filé de frango à milanesa
Arroz e batata frita.
7. Bife à milanesa
Bife empanado crocante, salada de batata da casa, mostarda clássica e mostarda especial da casa.
8. Filé de tilápia grelhado
Salada de batata da casa e arroz com brócolis.

ALMOÇO EXECUTIVO - TODOS OS DIAS

Porções individuais. As fichas-base podem ser compartilhadas com o almoço especial, alterando gramatura e montagem.

1. Filé de frango grelhado
Arroz, batata frita e vinagrete.
2. Bife de picanha acebolado
Batata frita, arroz e vinagrete.
3. Peixe grelhado
Brócolis e batata frita.
4. Stroganoff de frango
Batata frita e arroz.
5. Parmegiana de frango
Arroz e batata frita.
6. Parmegiana de carne
Arroz e batata frita.
7. Salada Caesar
8. Mix de folhas com presunto de Parma
Mix de folhas, presunto de Parma, nozes ou castanhas e molho leve da casa.



CARDÁPIO - VERSÃO 2 PARA VALIDAÇÃO

Ajustes consolidados conforme reunião - sem preços
Composições organizadas para validação final, ficha técnica, custo e montagem.

PIZZARIA - PIZZAS (40 cm)

Todos os sabores são preparados no tamanho de 40 cm.

1. Margherita
 2. Calabresa
 3. Muçarela
 4. Quatro queijos
 5. Chocolate com morango
- Pizza doce.

HAMBURGUERIA

Todos acompanham porção de batata frita.

1. Clássico Ravache
Hambúrguer bovino 160 g, queijo, alface, tomate, bacon e molho Billy Jack.
2. Cheddar & Cebola
Hambúrguer bovino 160 g, cheddar e cebola caramelizada.
3. Duplo Melt
Hambúrguer bovino, queijo, molho barbecue e cebola crispy.
4. Hambúrguer de frango
Frango empanado, catupiry, alface americana e maionese temperada.
5. Choripán
Pão de hambúrguer, linguiça artesanal, queijo e molho de mostarda escura.

SOBREMESAS

Seleção aprovada para esta versão do cardápio.

1. Petit gâteau
Servido com sorvete.
2. Pudim de leite
3. Bolo Gelado Ravache - coco e abacaxi
Bolo gelado de coco e abacaxi, com finalização da casa.



CARDÁPIO - VERSÃO 2 PARA VALIDAÇÃO

Ajustes consolidados conforme reunião - sem preços
Composições organizadas para validação final, ficha técnica, custo e montagem.

PETISCOS

Foco em compartilhamento, harmonização com chope e rapidez de serviço.

1. Bolinho de bacalhau

2. Batata frita simples

3. Frango à passarinho

Porção.

4. Batata Supreme

Batata frita, cheddar e bacon.

5. Linguiça caracol com pão de alho

6. Pastéis variados

Carne e queijo.

7. Combo Família

Gurjão de frango, batata frita, calabresa acebolada, anéis de cebola e maionese da casa.

8. Combo Casal

Gurjão de frango, batata frita e maionese da casa.

9. Charcutaria Ravache

Seleção de queijos e embutidos, incluindo salame e presunto de Parma, azeitonas e complemento agridoce da casa.

10. Trio da Casa

Pão de alho, calabresa acebolada e batata frita.

11. Torresmo em rolo com fritas

12. Porção de torresmo com fritas

13. Tábua Alemã Ravache

Seleção de salsichas e linguiças, batatas, pão de alho, mostarda escura e mostarda clássica.

14. Filé aperitivo ao molho madeira

Filé aperitivo servido ao molho madeira.



CARDÁPIO - VERSÃO 2 PARA VALIDAÇÃO

Ajustes consolidados conforme reunião - sem preços
Composições organizadas para validação final, ficha técnica, custo e montagem.

CARTA DE DRINKS

Base inicial. O desenvolvimento final deverá ser realizado com o barman.

1. Caipirinha

Limão, morango, maracujá ou frutas vermelhas.

2. Caipivodka

Limão, morango, maracujá ou frutas vermelhas.

3. Gin Tônica

4. Mojito

5. Aperol Spritz

6. Limonada Especial

Sem álcool.

CAFÉ COLONIAL - SEGUNDA ETAPA

Não previsto como prioridade de abertura. Estrutura abaixo permanece reservada para desenvolvimento posterior.

Pães e massas

Pão de queijo, pão de forma e pão francês.

Frios e salgados

Presunto, queijo e mini salgados quentes.

Doces

Bolos, geleias, mel e doce de leite.

Frutas

Frutas a definir conforme operação e aproveitamento planejado.

Bebidas

Café, chá, suco, leite, achocolatado e iogurte.