



atajú

g a s t r o n o m í a

desde
2023



Olá! Sejam bem-vindos!

Somos a **atajú gastronomia**, empresa criada por duas amigas que deixaram suas vidas corporativas para mergulhar no mundo da gastronomia. Nos unimos pelo sonho de dividir com mais pessoas o que sempre nos fez realmente felizes: **comida boa**.

Com formações pela **Escola Wilma Kövesi de Cozinha** e pela **Le Cordon Bleu**, juntamos nossos conhecimentos em cozinha e confeitaria para trazer a vocês, nossos clientes, opções elegantes e divertidas para seus momentos de celebração.

Nossa missão é **simplificar** o planejamento e execução dos seus eventos corporativos ou residenciais.

Do home ao office, temos o menu perfeito para você.

Veja algumas de nossas opções.

Coffee Breaks

Adequado para eventos corporativos.

Veja nossos menus abaixo.

[tradicional](#) | [americano](#) | [latino](#) | [mediterrâneo](#)

Personal Chef Executivo

Serviço empratado para almoços corporativos na sua empresa.

Veja nossos menus abaixo.

[menu executivo 1](#) | [menu executivo 2](#)

Personal Chef

Serviço empratado para eventos de até 8 pessoas na sua casa.

Veja nossos menus abaixo.

[da terra](#) | [do mar](#) | [veggie](#) | [menu atajú](#)

Será um prazer fazer parte do sucesso do seu evento e levar a alegria da nossa cozinha para a sua mesa!

Entre em contato conosco





atajú gastronomia



COFFEE BREAK
mesa posta e/ou volante



atajú gastronomia



MENU COFFEE BREAK

mesa posta | volante

Em todos os menus estão incluídos
café, chá e suco natural

TRADICIONAL



Mini Sanduíche de Frango Espinafre

Espinafre refogado com alho, tomate e lascas de frango no pão de forma semi integral feito pela Atajú.

Mini Sanduíche Caprese

Pesto de manjericão, tomate confit e mozzarella de búfala.

Mini Sanduíche Royale

Presunto royale e queijo Emmental.

Pão de Queijo

Pão de queijo curado especial.

Creme de Papaya com Granola

Creme de mamão papaya com granola de flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca e castanha de caju.

Apple Pie

Maçã caramelizada com canela, envolta em massa phyllo crocante.

Bolo Chiffon

Bolo macio com suco e raspas de laranja, regado com uma deliciosa calda de limão.

AMERICANO

Mini Sanduíche Royale

Presunto royale e queijo Emmental.

Avocado Toast

Delicioso pão torrado com avocado, ovos mexidos e crispy de bacon.

Fluffy American Pancakes

Tradicionais panquecas americanas fofinhas, servidas com geleia.

Cookies

Receita tradicional americana, de massa crocante e equilibrada com gotas de chocolate belga.

Mini Sanduíche de Frango Espinafre

Pão de forma semi integral feito pelas chefs, recheado com lascas cremosas de frango, tomate e espinafre.

Brownie de Chocolate

Bolo de chocolate denso e úmido, com nozes.

Overnight Oats

Aveia em flocos hidratada com leite, acompanha fruta e mel.

Smoothie

Refrescante shake de frutas da estação.



atajú gastronomia



MENU COFFEE BREAK

mesa posta | volante

Em todos os menus estão incluídos
café, chá e suco natural

LATINO

Arepas de Queijo e Presunto

Pão típico andino, feito com
farinha de milho, recheado com
queijo muçarela e presunto.

Iogurte com Granola

Iogurte integral, servido com granola de
flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca e
castanha de caju.

Empanada de Carne

Tradicional empanada, recheada de carne
com azeitona.

Tostones com Manteiga de Abacate

Banana crocante e achatada, servida com
deliciosa manteiga de abacate.

Arepas de Frango

Pão típico andino, feito com farinha de
milho, recheado com frango cremoso.

Bolo Tres Leches

Pão de ló banhado em "três leites", super
úmido e servido gelado.

MEDITERRÂNEO



Mini Sanduíche de Salmão Defumado

Salmão defumado com maionese de dill
no pão bagel.

Mini Sanduíche Royale

Sanduíche de presunto royale e queijo
emmental.

Mini Sanduíche de Hummus com Cogumelo

Deliciosa pasta de grão de bico com
cogumelos paris salteados na manteiga.

Bolo de Mel

Receita tradicional judaica, feito com
muito mel, nozes e
especiarias.

Shakshuka

Prato de origem mediterrânea, na versão das
Chefs, feito com ovo de codorna cozido em
um saboroso molho de tomates e páprica.

Baklava de Nozes

Feita com camadas intercaladas de massa
phyllo e nozes, regada com calda de água
de flor de laranjeira.



atajú gastronomia



PERSONAL CHEF
Almoço Executivo



atajú gastronomia



MENU PERSONAL CHEF
menu executivo 1

AMUSE BOUCHE

Magret Curado e Remoulade

Peito de pato curado pelas Chefs,
fatiado finamente e servido com
remoulade sobre torradas crocantes.

ENTRADA



Salada Atajú

Salada de fregula tostata com abóbora
caramelizada, tomates confitados,
amêndoas e damasco, finalizada na
manteiga de sálvia e folhas.

PRINCIPAL

Medalhão de Mignon com Mille- Feuille de batata ao molho foyot

Corte do mignon servido no ponto perfeito,
regado com molho foyot,
acompanhado de um cremoso
e crocante mil folhas de batata.

Ravioli de Boursin com Abóbora Caramelizada

Massa fresca feita pela atajú gastronomia,
recheado com queijo boursin e
abóbora caramelizada, finalizado na
manteiga de sálvia.

SOBREMESA

Crumble de Maçã e Sorvete de Leite

Crumble de maçã assado, servido com
sorvete de leite.

Pannacotta com Coulis de Frutas Vermelhas

Base firme de natas, coberta com um
coulis de frutas vermelhas.



atajú gastronomia

MENU PERSONAL CHEF
menu executivo 2



AMUSE BOUCHE

Mergulho no Mediterrâneo

Babaganoush: uma saborosa pastinha feita com berinjela defumada

Hummus: deliciosa pastinha de grão de bico com alho confit e um toque de za'atar

Servidos com pão sírio.

ENTRADA

Mini Quiche de Alho Poró com Salada Mesclun

Feita com massa brisée, clássica francesa, e royale de alho poró, acompanha salada de folhas diversas.

PRINCIPAL



Boeuf Bourguignon

Clássico ensopado francês de carne de boi, cozido lentamente em baixa temperatura,

servido com uma cremosíssima mousseline de batatas.

Malfatti de Ricota e Espinafre

Gnocchi de ricota fresca com espinafre, regado com saboroso molho de tomates fresco.

SOBREMESA

Pera Poché com Sabayón

Pera cozida em vinho branco, acompanhada de sabayon aromatizado com vinho do Porto.

Mousse de Chocolate Belga

Mousse de chocolate belga meio amargo, servido com biscoito língua de gato e calda.



atajú gastronomía



PERSONAL CHEF
Residencial



atajú gastronomia



MENU PERSONAL CHEF
da terra

Deverá ser escolhida uma opção em cada categoria.

AMUSE BOUCHE

Steak Tartare com Gema Curada

Mignon picado na ponta da faca, bem temperado e servido com gema de ovo de codorna curada em shoyu e mirin.

Voul-au-Vent de Frango

Disquinho de massa folhada recheado com saboroso creme de frango e cogumelo paris.

ENTRADA

Nems de Carne de Porco

Envelope de massa fina feita à base de farinha de trigo, recheada com lombo de porco moído e temperos que remetem ao sudeste asiático.

Ravioloni de Gema

Ravioloni de gema sobre pasta de ricota e espinafre, servido com manteiga de sálvia.

PRINCIPAL

Stinco de Cordeiro com Couscous

Corte da parte inferior do pernil de cordeiro, cozido lentamente em baixa temperatura, servido com couscous hidratado com o caldo da cocção e legumes da estação.

Boeuf Bourguignon

Clássico ensopado francês de carne de boi, cozido lentamente em baixa temperatura, servido com uma cremosíssima mousseline de batatas.



Arroz de Pato Atajú

Feito pelas nossas Chefs com caldo de pato cozido por 12h em baixa temperatura.

Jambonette com Pomme Anna

Sobrecoxa de frango recheada com carne de porco e bacon, servida com batatas Anna e delicioso jus de frango.

SOBREMESA

Lemon Curd

Massa pâte sucrée de chocolate, com cremoso recheio de mix de limões.

Baklava de Pistache e Nozes

Sobremesa de origem turca feita de camadas intercaladas de massa phyllo, pistache e nozes, regada com calda de água de flor de laranjeira.



atajú gastronomia



MENU PERSONAL CHEF
do mar

Deverá ser escolhida uma opção em cada categoria.

AMUSE BOUCHE

Beignet de Camarão e Maionese de Wasabi

Tempurá de Camarão CG servido com uma picante maionese de wasabi e salada de folhas.



Gravlax de Salmão e Blinis

Salmão curado por 48hrs pelas Chefs, acompanhado de mini panquecas e creme azedo.

ENTRADA

Lula Farcie

Lula recheada com farofa de pão e camarões, servida com molho rústico de tomate.

Feijão Branco e Atum Mi Cuit

Feijões brancos cozidos com tomate concassé e um toque de alho, servidos com fatias de atum selado.

PRINCIPAL

Salmão Mi Cuit com Mousseline de Ervilha

Salmão selado unilateralmente, permanecendo um lado ainda cru, servido com uma mousseline saborosa de ervilha.

Robalo com Crosta de Nuts

Posta alta de robalo com crosta de castanha de caju e amêndoa, servido com risotto de alho poró.

SOBREMESA

Pannacotta de Frutas Vermelhas

Base firme de natas e fava de baunilha, coberta com coulis de frutas vermelhas.

Mousse de Chocolate Belga

Deliciosa mousse de chocolate 55,4% meio amargo com bolachinha língua de gato e calda de laranja.



atajú gastronomia



MENU PERSONAL CHEF
veggie

Deverá ser escolhida uma opção em cada categoria.


AMUSE BOUCHE

Vol-au-Vent de Aspargos
Disquinho de massa folhada recheado
com royale de aspargos.

Cappuccino de Cogumelos
Creme de cogumelos paris e shiitake
finalizado com chantilly salgado e salsa
tartufata.

ENTRADA

Ravioloni de Gema
Ravioloni de gema sobre pasta de ricota e
espinafre, servido com manteiga de sálvia.

 **Salada Atajú**
Salada morna de fregula tostata com
abóbora caramelizada, tomates
confitados, amêndoas e damasco,
finalizada na manteiga de sálvia e queijo
boursin.

PRINCIPAL

Capellini com Cogumelos
Massa longa e fina envolta em um molho
de cogumelos salteados na manteiga de
ervas, servida com tuile de parmesão.

Malfatti de Ricota e Espinafre
Gnocchi de ricota fresca com espinafre,
regado com saboroso
molho de tomate fresco.

SOBREMESA

Baklava de Pistache e Nozes
Sobremesa de origem turca feita de
camadas intercaladas de massa phyllo,
pistache e nozes, regada com calda de
água de flor de laranjeira.

Pannacotta de Frutas Vermelhas
Base firme de natas coberta com um
coulis de frutas vermelhas.



atajú gastronomia



MENU PERSONAL CHEF
menu atajú

Um Menu diferenciado, cheio de estilo

O valor deste menu está sujeito à consulta prévia.

AMUSE BOUCHE

Vichyssoise com Açafrão e Vieira

Clássica sopa francesa de batatas e alho poró, feita com açafrão na versão das nossas Chefs, e servida com uma vieira canadense selada na manteiga.

ENTRADA

Camarão à Provençal

Camarão CG servido sobre fondue de tomate e manjerição, coberto com crosta provençale.

PRINCIPAL

Wagyu A5 com Batatas Boulangères, Farofa com Tutano e Demi-Glace

Wagyu graduação A5 levemente selado, servido com batatas assadas cremosas, farofa com tutano de boi e demi-glace.

SOBREMESA

Pera Poché au Vin Doux

Pera cozida em vinho branco doce, recheada com ganache de chocolate belga e servida com sabayon aromatizado com vinho do Porto.