

## AGOSTO 2010

DIA	HORA	AULA	MENU	CHEF/LOCAL		R\$
2 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes ao molho de mostarda e mel; Mignón ao molho de vinho tinto; Risoto alla parmegianna; Torta-mousse de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
2 SEG	20h às 23h	<b>FILÉ MIGNÓN EM 3 VERSÕES</b>	Aprenda o preparo do filé mignón e seus cortes! Medalhão de filé mignón ao molho de cogumelos; Picadinho de filé mignón de ponta de faca; Filé mignón inteiro recheado farofa de pão e frutas secas.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	238
3 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Velouté de cenoura ao curry com gengibre e leite de coco; Filé de frango grelhado ao molho de limão com couscous marroquino de pupunha e ervas; Creme brulée de café da Tia Maria.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
3 TER	14h30 às 17h30	<b>UMA VIAGEM PELA ITÁLIA</b>	Sicilia: Involcini di Melanzane con ricotta affumicata (Rolinhos de berinjela recheados com ricota defumada e ervas); Toscana: Risotto ai funghi, pancetta e piselli (risoto com cogumelos frescos e secos, pancetta e ervilhas frescas em grãos); Piemonte: Panna Cotta ai frutti di bosco (Panna cotta com calda de frutas vermelhas).	Paulo Kotzent	Restaurante Piselli	225
3 TER	20h às 23h	<b>JANTAR FRANCO- BRASILEIRO</b>	Entrada: Mix de saladas verdes, queijo brie quente envolto de bacon e vinagrete de maracujá. Prato Principal: Escondidinho de filé mignón e purê de batata gratinada. Sobremesa: Bolo de cacau de pão de ló e marmelada de abóbora.	Jean- Christophe Burlaud	Chef Executivo Buffet Charlô	241
4 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Creme de espinafre com mascarpone; Vitelo Tonnato (lombo de vitelo assado, típico da região do Piemonte); Zabaglione (Creme a base de ovos, baunilha, açúcar e vinho).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
5 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes e cogumelos portobello grelhados ao balsâmico com chèvre cremoso; Parmentier de cordeiro e duchesse de batata acompanhada de mix de legumes verdes ao sal aromatizado de sálvia; Custard de chocolate ao perfume de laranja e noz moscada.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
5 QUI	20h às 23h	<b>CARDÁPIO DE INVERNO ESPECIAL</b>	Creme de abóbora com chá preto e cardamomo; Almôndegas de cordeiro em sopa de iogurte e abobrinha; Escondidinho de cogumelos, mandioquinha e queijo fontina; Brigadeiro de colher com canela e tuille de laranja.	Carolina Brandão	Restaurante Carlota	245
6 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Fatouche; Canelone de ricota e abobrinha; Torta chiffon de café.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80

6 SEX	14h30 às 17h30	<b>DOCES FINOS PARA FESTAS</b>	Acabamento, recheios e decorações! Casadinho de limão; Brigadeiro Gourmet de Pistache; Doce de fio de ovos; Bombom de cereja.	Wayne Ferreira	Wayne Ferreira Bolos Decorados	225
6 SEX	20h às 23h	<b>CASEIRINHO</b>	Arroz, Feijão, Bife, Batata Frita; Quindão.	Benê Oliveira	Festas e Eventos Benê	235
9 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes ao molho de mostarda e mel; Mignón ao molho de vinho tinto; Risoto alla parmegianna; Torta-mousse de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
9 SEG	14h30 às 17h30	<b>FESTIVAL DE BEM-CASADO</b>	Técnicas e truques para preparar em casa um dos mais desejados doces de casamento e festas. Massa, recheio e calda de açúcar.	Teka Borba	Chocolateria Divino Sabor	190
9 SEG	20h às 23h	<b>MENU DO CAPIM SANTO</b>	Entrada: Pastelzinho de abóbora com carne seca; Prato Principal: Couscous marroquino com frutos do mar; Sobremesa: Petit gateau de goiaba com sorvete de queijo.	Morena Leite	Restaurante Capim Santo	249
10 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Velouté de cenoura ao curry com gengibre e leite de coco; Filé de frango grelhado ao molho de limão com couscous marroquino de pupunha e ervas; Creme brulée de café da Tia Maria.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
10 TER	14h30 às 17h30	<b>COZINHANDO COM NEKA MENA BARRETO</b>	Pão Medieval; Cobrinhas de Zucchini (abobrinha) com tomate; Brotos (grão de bico, linhaça, amaranto, gergelim, lentilha, amendoim, etc...); Hommus Vivos (creme a base de grão de bico e tahine).	Neka Mena Barreto	Buffet Neka Mena Barreto	246
10 TER	20h às 23h	<b>NOITE DOS RECÉM CASADOS: COZINHANDO A 4 MÃOS</b>	Aula especial, onde casais dividirão o fogão, cozinhando a 4 mãos. Aprenda um menu simples, gostosos e trivial!! Arroz; Feijão; Batata gratin; Bife; Mousse de limão.	Silvia Bresser Pereira	Chef de Cozinha	400 / casal
11 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Creme de espinafre com mascarpone; Vitelo Tonnato (lombo de vitelo assado, típico da região do Piemonte); Zabaiglone (Creme a base de ovos, baunilha, açúcar e vinho).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
11 QUA	14h30 às 17h30	<b>COZINHANDO COM ALCACHOFRA</b>	Carciofi all maré (fundo de alcachofra recheado com pão, manjeriço, aliche e parmesão); Alcachofra recheada (alcachofra fresca recheada com lingüiça, pão, parmesão e funghi); Alcachofra com vinagrete de shoyo, ervas frescas e azeite; Risoto de carciofi e presunto de Parma.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	240
12 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes e cogumelos portobello grelhados ao balsâmico com chèvre cremoso; Parmentier de cordeiro e duchesse de batata acompanhada de mix de legumes verdes ao sal aromatizado de sálvia; Custard de chocolate ao perfume de laranja e noz moscada.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
12 QUI	14h30 às 17h30	<b>TRATORIA ROMANA</b>	Pandorato (pão de forma recheado e frito); Saltimboca alla romana con gnochi alla (romana vitela com presunto cru e sálvia com gnochi de semolina); Budino de ricota (doce de ricota e especiarias).	Hamilton Mellão	Chef Consultor	239

13 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Fatouche; Canelone de ricota e abobrinha; Torta chiffon de café.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
16 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes ao molho de mostarda e mel; Mignon ao molho de vinho tinto; Risoto alla parmegianna; Torta-mousse de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
16 SEG	14h30 às 17h30	<b>TORTAS ESPECIAIS DA MARA MELLO</b>	Massa sablé e suas versões: Torta especial de chocolate; Torta de figo irariano; Torta de vanila com mel trufado e morango.	Mara Mello	Doces de Autor	243
17 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Velouté de cenoura ao curry com gengibre e leite de coco; Filé de frango grelhado ao molho de limão com couscous marroquino de pupunha e ervas; Creme brulée de café da Tia Maria.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
17 TER	14h30 às 17h30	<b>FESTIVAL DE CUPCAKES RECHEADOS E DECORADOS</b>	Cupcake Chocolovers: de chocolate com recheio, cobertura e decoração de chocolate. Cupcake Nuvem de Coco: de coco, com recheio de morango e cobertura de baunilha.	Renata Sereguetti	Love Cupcakes	199
17 TER	20h às 23h	<b>WORKSHOP: "PASTAS E PESTOS" COM ANA SOARES</b>	Massas Básicas, Aromatizadas e Recheadas. Pestos (Tomate defumado, Rúcula e Manjeriçã, Porcini) Harmonização (Pappardelle, pesto de tomate defumado; Plin de berinjela, pesto de rúcula e manjeriçã; Taglioline clássico, pesto ao porcini, azeite trufado).	Ana Soares	Mesa III	258
18 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Creme de espinafre com mascarpone; Vitelo Tonnato (lombo de vitelo assado, típico da região do Piemonte); Zabaiglone (Creme a base de ovos, baunilha, açúcar e vinho).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
18 QUA	14h30 às 17h30	<b>QUICHES</b>	Quiche Lorraine; Quiche de Salmão; Quiche de alho Porró.	Kiki Felipe	Kiki Felipe Produções	237
19 QUI	20h às 23h	<b>2 MIGNÓNS &amp; 2 RISOTOS</b>	Filé mignón ao molho de vinho tinto; Risoto al balsâmico; Filé mignón em crosta de ervas; Risoto de brie com aspargos.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	244
20 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Fatouche; Canelone de ricota e abobrinha; Torta chiffon de café.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
22 DOM	17h às 20h	<b>DOMINGO ESPECIAL: PIZZA</b>	Aprenda os segredos e receitas de uma das pizzarias mais famosas de São Paulo. Massa, molhos, recheios salgados e doces.	Edrey Momo	Pizzeria 1900	195
23 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes ao molho de mostarda e mel; Mignon ao molho de vinho tinto; Risoto alla parmegianna; Torta-mousse de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80

23 SEG	14h30 às 17h30	<b>MENU COMPLETO</b>	Camarões al ajillo; Filé mignón recheado com presunto cru, brie e pinóli; Arroz com cava (espumante espanhol); Soufflé de framboesas.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	249
23 SEG	20h às 23h	<b>RISOTOS DE INVERNO</b>	Risoto de confit de pato com especiarias e amêndoas; Risoto de funghi com fricassé de cogumelos e aspargos; Risoto clássico de açafrão com ossobuco de vitelo e gremolata.	Ricardo Cunha Moreira	Buffet Produções Culinárias	253
24 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Velouté de cenoura ao curry com gengibre e leite de coco; Filé de frango grelhado ao molho de limão com couscous marroquino de pupunha e ervas; Creme brulée de café da Tia Maria.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
24 TER	14h30 às 17h30	<b>MENU ESPECIAL COM FRUTOS DO MAR</b>	Robata de lagostins ao gazpacho picante; D'jo de salmão defumado ao creme de limão e ovas de lumpfish; Atum ao molho de amoras ao balsâmico e purê de wasabi; Pêras em calda de especiarias.	João Leme	Grupo Gastronomy	242
25 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Creme de espinafre com mascarpone; Vitelo Tonnato (lombo de vitelo assado, típico da região do Piemonte); Zabaiglone (Creme a base de ovos, baunilha, açúcar e vinho).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
26 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes e cogumelos portobello grelhados ao balsâmico com chèvre cremoso; Parmentier de cordeiro e duchesse de batata acompanhada de mix de legumes verdes ao sal aromatizado de sálvia; Custard de chocolate ao perfume de laranja e noz moscada.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
26 QUI	14h30 às 17h30	<b>FESTIVAL DE CANAPÉS</b>	Mousseline de mandioquinha e camarão grelhado; Canapé de tomate marinado no azeite com manjericão; Canapé de salpicão de frango; Canapé de carpaccio tradicional; Mini baked potato; Roulade de peito de peru com manga e ruculeta.	Keko Hissnauer	Espaço Vila Uber	235
27 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Fatouche; Canelone de ricota e abobrinha; Torta chiffon de café.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
27 SEX	14h30 às 17h30	<b>CAMARÃO EM 3 VERSÕES</b>	Camarões com ervas aromáticas; Camarão flambado ao molho especial; Camarões empanados.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	250
30 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de verdes ao molho de mostarda e mel; Mignón ao molho de vinho tinto; Risoto alla parmegianna; Torta-mousse de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
30 SEG	14h30 às 17h30	<b>MENU COMPLETO</b>	Salada de verdes com trufinhas de queijo de cabra; Robalo recheado com pinoli e ervas frescas ao molho de tomates; Batatas a la sarladaise; Gourmandise de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	248

30 SEG	20h às 23h	<b>COZINHA JAPONESA CONTEMPORÂNEA</b>	Entrada: Sushi negro com salmão marinado e creme azedo de tofu; Prato Principal: Sashimi de atum com palmito pupunha e molho cítrico aromatizado com erva doce levemente apimentado; Sobremesa: Frutas brasileiras em calda oriental com especiarias e sorvete de baunilha.	Adriano Kanashiro	Kinu	350
31 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Velouté de cenoura ao curry com gengibre e leite de coco; Filé de frango grelhado ao molho de limão com couscous marroquino de pupunha e ervas; Creme brulée de café da Tia Maria.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
31 TER	14h30 às 17h30	<b>COZINHANDO COM LIMÃO SICILIANO</b>	Tartar de linguado, camarões, arroz selvagem e limão siciliano; Penne tricolore ao molho de limão siciliano, Parma e melão Orange; Creme de queijo e limão siciliano.	Luciano Antonello	Buffet Antonello	245

## SETEMBRO 2010

DIA	HORA	AULA	MENU	CHEF/LOCAL		R\$
1 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Caprese; Fettuccine All 'alfredo (pasta com molho de queijo parmesão); Tangerina recheada (Tangerina recheada com creme cítrico e marzipan).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
1 QUA	14h30 às 17h30	<b>FESTIVAL DE CUPCAKES RECHEADOS E DECORADOS</b>	Cupcake Vanilla Dream: cupcake de baunilha com recheio e cobertura de baunilha. Cupcake Red Velvet: clássico cupcake americano com cobertura de cream-cheese.	Renata Sereguetti	Love Cupcakes	198
1 QUA	20h às 23h	<b>JANTAR DE SUCESSO!</b>	Salada de pupunha com camarões; Mignón recheado ao forno com risoto aos 4 cogumelos; Brownie com sorvete de creme.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	252
2 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Sopa Thai de Frango com leite de coco e zestes de frutas cítricas; Curry vermelho de salmão e lichia acompanhado de arroz de jasmim; Granité de manga e gengibre.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
2 QUI	14h30 às 17h30	<b>RECEITAS PICANTES DA MERCEARIA DO CONDE</b>	Salada thai com manga verde; Camarão grelhado com molho Bangkok (com maracujá, curry e leite de coco) e quiabo spice; Arroz frito da Indonésia com frango ao molho tamarindo.	Flávia Mariotto	Mercearia do Conde	241
2 QUI	20h às 23h	<b>CLÁSSICOS FRANCESES</b>	Tartare de salmão ao quinoa e creme de amêndoas; Coq au Vin (prato clássico de frango ao vinho tinto); Ile flottante (ovos nevados).	Christian Formon	Buffet Christian Formon	253
3 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de mussarela de búfala, peito de peru e manga; Frango assado com mel e gengibre, servido com arroz de especiarias; Mousse de chocolate com gengibre.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
8 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Caprese; Fettuccine All alfredo (pasta com molho de queijo parmesão); Tangerina recheada (Tangerina recheada com creme cítrico e marzipan).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80

8 QUA	20h às 23h	<b>AULA ESPECIAL: COZINHANDO A 4 MÃOS</b>	Aula especial onde você poderá dividir o fogão com um amigo, irmão, namorada, etc. Você escolhe!! Cumbuquinha de alho-poró com crocantes de parmesão; Gratinado crocante de bacalhau; Mousse de frutas vermelhas com chocolate branco.	Silvia Bresser	Chef de Cozinha	400 / casal
9 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Sopa Thai de Frango com leite de coco e zestes de frutas cítricas; Curry vermelho de salmão e lichia acompanhado de arroz de jasmim; Granité de manga e gengibre.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
9 QUI	14h30 às 17h30	<b>MENU SOFISTICADO</b>	Terrine de chevre com geléia de cerejas negras; Bacalhau ao forno em crosta de migas e alho crocante; Sformato de batatinhas com alho-poro; Torta de pêras com marzipan.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	247
9 QUI	20h às 23h	<b>SABORES DO MUNDO</b>	Polenta italiana cremosa com ragú de calabresa defumada e sementes de erva doce; Pescada cambucu com crosta de castanha de cajú acompanhada de palmito pupunha com molho de tangerina; Cálice com confit de manga, calda de baunilha e sorbet de framboesa.	Gustavo Torres	Restaurante KER / Grupo Sheraton	245
10 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de mussarela de búfala, peito de peru e manga; Frango assado com mel e gengibre, servido com arroz de especiarias; Mousse de chocolate com gengibre.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
13 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Carpaccio com salada verde; Robalo em crosta mediterrânea; Risoto de palmito e alho poró; Creme brûlée.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
13 SEG	14h30 às 17h30	<b>ARROZ: RECEITAS ESPECIAIS</b>	Conheça diversos tipos de arroz e aprenda a utilizá-los em diversas receitas: Salada de arroz vermelho com azeite de matchá; Jambalaya com arroz bomba (arroz espanhol de grão curto, rico em amido, usado nas paellas) e com arroz preto (cultivado no interior paulista, em Pindamonhangaba, sabor de castanhas); Arroz doce brullé.	Renato Caleffi	Le Majue Bistrô	239
14 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de palmito fresco grelhado com folhas verdes e molho oriental; Medalhão de filé mignón ao azeite de ervas com risoto de orzo com cogumelos e espinafre; Merengata de chocolate.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
14 TER	14h30 às 17h30	<b>PÃO DE MEL CLÁSSICO E RECHEADO</b>	Pães de mel com massas fáceis e rápidas. Tradicional; Recheio de brigadeiro; Recheio trufado; Pão de mel de avelã recheado com creme de gianduia.	Teka Borba	Chocolateria Divino Sabor	235
15 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Caprese; Fettuccine All alfredo (pasta com molho de queijo parmesão); Tangerina recheada (Tangerina recheada com creme cítrico e marzipan).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
15 QUA	14h30 às 17h30	<b>MUFFINS, BROWNIES E COOKIES</b>	Muffins de baunilha com chips de chocolate; Brownies de chocolate com chips de chocolate branco; Cookies de aveia; Chocolate Chip Cookies.	Kiki Felipe	Kiki Felipe Produções	234

15 QUA	20h às 23h	<b>HARMONIZAÇÃO DE PRATOS E VINHOS</b>	Lasanha de Abobrinha (Chardonnay Chileno); Boeuf Bourgnion (Pinot Noir); Arroz Pilaf (Merlot Chileno).	Maria Pia e Chico Olivi	Chef e Sommelier	260
16 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Sopa Thai de Frango com leite de coco e zestes de frutas cítricas; Curry vermelho de salmão e lichia acompanhado de arroz de jasmim; Granité de manga e gengibre.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
17 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de mussarela de búfala, peito de peru e manga; Frango assado com mel e gengibre, servido com arroz de especiarias; Mousse de chocolate com gengibre.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
17 SEX	14h30 às 17h30	<b>SALMÃO EM 3 VERSÕES</b>	Appetizer de salmão ao vinho do Porto e estragão com torradas; Steak de salmão no vapor ao molho de tamarindo e gengibre acompanha arroz basmati ao cardamomo; Salmão grelhado em tira de bacon ao molho de cogumelos acompanha chips de raiz de lótus.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	255
17 SEX	20h às 23h	<b>DEGUSTAÇÃO DE CHOCOLATE VALRHONA</b>	Degustação de 6 tipos de chocolates originados de regiões diferentes com explicações a respeito. Porcentagens de cacau que variam de 64% a 85%. Técnicas de derretimento e temperagem do chocolate. Receita: Petit gâteau de chocolate com sorvete.	Tassiana Fernandes	CAU Chocolates	238
19 DOM	17h às 20h	<b>DOMINGO ESPECIAL: PIZZA</b>	Aprenda os segredos e receitas de uma das pizzarias mais famosas de São Paulo. Massa, molhos, recheios salgados e doces.	Edrey Momo	Pizzeria 1900	195
20 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Carpaccio com salada verde; Robalo em crosta mediterrânea; Risoto de palmito e alho poró; Creme brulée.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
21 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de palmito fresco grelhado com folhas verdes e molho oriental; Medalhão de filé mignon ao azeite de ervas com risoto de orzo com cogumelos e espinafre; Merengata de chocolate.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
21 TER	14h30 às 17h30	<b>MACARRONS FRANCESES</b>	Aprenda técnicas e segredos deste delicioso clássico francês: Macarrons de framboesa; Macarrons de pistache; Macarrons de beijinho.	Michel Scherer	TM Doces	239
21 TER	20h às 23h	<b>POLENTAS</b>	Polenta gratinada com 4 queijos; Polenta com pesto de ervas, pancetta frita ,queijo pecorino e pinóli; Polenta branca com sálvia ragú de ossobuco.	Ricardo Cunha Moreira	Buffet Produções Culinárias	242
22 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Caprese; Fettuccine All alfredo (pasta com molho de queijo parmesão); Tangerina recheada (Tangerina recheada com creme cítrico e marzipan).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
23 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Sopa Thai de Frango com leite de coco e zestes de frutas cítricas; Curry vermelho de salmão e lichia acompanhado de arroz de jasmim; Granité de manga e gengibre.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80

23 QUI	14h30 às 17h30	<b>COZINHANDO COM MASSA FOLHADA E MASSA FILLO</b>	Folhados com ameixa preta, bacon e abacaxi; Cestinhos folhados com queijo, damasco e presunto cru; Tarteletes fillo com espuma de pistache; Fundo de alcachofra encapado na massa folhada.	Maria Júlia Vagnotti	AROSA	240
24 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de mussarela de búfala, peito de peru e manga; Frango assado com mel e gengibre, servido com arroz de especiarias; Mousse de chocolate com gengibre.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
24 SEX	14h30 às 17h30	<b>CULINÁRIA BAIANA DA BENÊ</b>	Acarajé; Vatapá; Arroz de coco; Flan de laranja.	Benê Oliveira	Festas e Eventos Benê	243
24 SEX	20h às 23h	<b>RISOTOS DE PRIMAVERA</b>	Risoto de legumes verdes com pesto de hortelã e queijo de cabra; Risoto de ervas com cenoura e maçãs carameladas no mel; Risoto negro com gengibre, cubos de manga e lascas de coco fresco.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	245
25 SAB	9h às 15h	<b>SÁBADO GOURMAND: MERCADO MUNICIPAL</b>	Explore o mundo delicioso do mercado municipal conhecendo de perto, e pelo ponto de vista do Chef, os melhores peixes, aves, carnes, queijos, verduras, frutas e legumes. 9h00: Saída de van do Atelier Gourmand ao Mercado Municipal. 11h30: Aula no espaço gourmet no Mercado e execução dos pratos do menu: Antipastos (alichella, Focaccia e caponata); Bolito Misto (Cozido italiano com vários tipos de carne e legumes); Crepe de queijo ramboll com frutas vermelhas. 14h00: Degustação do almoço e retorno ao Atelier Gourmand.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	320
27 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Carpaccio com salada verde; Robalo em crosta mediterrânea; Risoto de palmito e alho poró; Creme brulée.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
27 SEG	14h30 às 17h30	<b>PASTA AMERICANA: MINI BOLO DECORADO</b>	Aprenda a decorar um mini bolo com motivos infantis. Técnicas de acabamento e modelagem. Boneca, ursinho e patinho. Cada aluno levará seu mini bolo para casa.	Wayne Ferreira	Wayne Ferreira Bolos Decorados	225
27 SEG	20h às 23h	<b>COZINHA DE FORNO</b>	Drummets de frango crocante, Filé de salmão com crosta de ervas; Picanha assada.	Silvia Bresser Pereira	Chef de Cozinha	247
28 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de palmito fresco grelhado com folhas verdes e molho oriental; Medalhão de filé mignón ao azeite de ervas com risoto de orzo com cogumelos e espinafre; Merengata de chocolate.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
29 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada Caprese; Fettuccine All alfredo (pasta com molho de queijo parmesão); Tangerina recheada (Tangerina recheada com creme cítrico e marzipan).	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
30 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Sopa Thai de Frango com leite de coco e zestes de frutas cítricas; Curry vermelho de salmão e lichia acompanhado de arroz de jasmim; Granité de manga e gengibre.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80

## OUTUBRO 2010

DIA	HORA	AULA	MENU	CHEF/LOCAL		
1 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salpicão de lombo; Nhoque fresco com ricota e espinafre; Cheesecake de framboesas.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
4 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de rúcula crocante; Escalopinho de mignón ao molho de funghi; Risoto alla milanese; Semifreddo de chocolate com calda de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
4 SEG	14h30 às 17h30	<b>FESTIVAL DE CUPCAKES RECHEADOS E DECORADOS</b>	Decorações especiais para o dia das crianças! Cupcake Chocolvers: de chocolate com recheio e cobertura de chocolate. Cupcake Vanilla Dream: cupcake de baunilha com recheio e cobertura de baunilha.	Renata Sereguetti	Love Cupcakes	197
4 SEG	20h às 23h	<b>UM JANTAR CASEIRO NA TOSCANA</b>	Panzanella (salada de pão e legumes); Pappardelle con l'anatra (massa com pato); Castagnaccio alla fiorentina (Doce de farinha de castanha).	Hamilton Mellão	Chef Consultor	243
5 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de quiabos sequinhos com queijo fresco, tomate e folhas; Filé de pescada ao curry thay com mini legumes e arroz basmati; Sorbet instantâneo de manga com gengibre e lascas de coco.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
5 TER	14h30 às 17h30	<b>ENTRADAS E SALADAS</b>	Aspargos verdes com vinagrete de caranguejo; Salada de lula com alcachofras e azeitonas chilenas; Tartar de tomate com salmão selado; Salada de arroz basmati com atum e milho.	Paulo Franco	Chef Consultor	257
6 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Gazpacho Alentejano; Moqueca capixaba; Mousse de limão cravo.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
6 QUA	14h30 às 17h30	<b>ANTEPASTOS ITALIANOS</b>	Caponatta Siciliana; Melanzane all maré; Pasta de bacalla e batatas (massa com bacalhau e batatas); Focaccia di rosmarino.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	252
6 QUA	20h às 23h	<b>PEIXES E CRUSTÁCEOS COM ERICK JACQUIN</b>	Ravióli de lagosta com sauternes e gengibre; Fricassé de crustáceos com baunilha; Robalo na massa folhada; Bombom de chocolate quente.	Erick Jacquin	Brasserie Erick Jacquin	400
7 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Bruscheta de mussarela de búfala e berinjela grelhada com salada folhas verdes baby ao caramelo de vinagre de framboesa; Peito de frango recheado com espinafre, conhaque e estragão, acompanhado de abóbora japonesa assada com nozes pecan; Brownie de chocolate branco e maracujá.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
8 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salpicão de lombo; Nhoque fresco com ricota e espinafre; Cheesecake de framboesas.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80

13 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Gazpacho Alentejano; Moqueca capixaba; Mousse de limão cravo.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
13 QUA	14h30 às 17h30	<b>CRIANÇAS NA COZINHA</b>	Mini bauruzinho; Enroladinho de salsicha; Milk shake vitaminado; Brigadeiro trufado. Aula para crianças a partir de 6 anos.	Elizabete Presa	EP Nutri	189
13 QUA	20h às 23h	<b>RISOTOS ESPECIAS</b>	Risoto de roquefort com damascos; Risoto de alcachofras com tomate seco; Risoto de camarão.	Silvia Bresser Pereira	Chef de Cozinha	238
14 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Bruscheta de mussarela de búfala e berinjela grelhada com salada folhas verdes baby ao caramelo de vinagre de framboesa; Peito de frango recheado com espinafre, conhaque e estragão, acompanhado de abóbora japonesa assada com nozes pecan; Brownie de chocolate branco e maracujá.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
14 QUI	14h30 às 17h30	<b>MOLHOS E ENTRADINHAS</b>	Guacamole com tortilhas; Saladinha verde com figos grelhados; Salada Caesar com molho a base de iogurte; Molho mostarda para salada; Vinagrete tradicional; Molho pesto tradicional.	Keko Hissnauer	Espaço Vila Uber	239
14 QUI	20h às 23h	<b>CULINÁRIA PARA INICIANTES</b>	Arroz branco soltinho; Feijão; Picadinho com farofa de banana; Manjar branco.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	241
15 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salpicão de lombo; Nhoque fresco com ricota e espinafre; Cheesecake de framboesas.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
15 SEX	14h30 às 17h30	<b>CRIANÇAS NA COZINHA</b>	Mini muffins recheados e decorados. Massa sabor baunilha; Recheio de brigadeiro cremoso; Cobertura e decoração com confeitos de chocolate.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	188
15 SEX	20h às 23h	<b>PRATOS ESPECIAIS DO FOLHA DE UVA</b>	Bacalhau mourisco; Fatti de cordeiro (Cordeiro na Coalhada).	Samir Moyses	Folha de Uva	249
18 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de rúcula crocante; Escalopinho de mignón ao molho de funghi; Risoto alla milanese; Semifreddo de chocolate com calda de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
18 SEG	14h30 às 17h30	<b>MENU SOFISTICADO</b>	Terrine de cogumelos de Paris com chips de Parma; Pato ao molho de vinho branco e perfume de laranja; Arroz selvagem com amêndoas laminadas; Semifreddo de baunilha com praliné de avelãs e calda de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	253
18 SEG	20h às 23h	<b>CARDÁPIO ESPECIAL</b>	Saladinha de folhas com queijo brie, compota de figos frescos e crisp de presunto Parma; Risoto de carne seca com creme de abóbora e pimenta biquinho; Petit gateau de chocolate branco recheado de cupuaçu.	Gustavo Torres	Restaurante KER / Grupo Sheraton	251

19 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de quiabos sequinhos com queijo fresco, tomate e folhas; Filé de pescada ao curry thay com mini legumes e arroz basmati; Sorbete instantâneo de manga com gengibre e lascas de coco.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80
20 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Gazpacho Alentejano; Moqueca capixaba; Mousse de limão cravo.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
20 QUA	14h30 às 17h30	<b>PRATOS SABOROSOS E SAUDÁVEIS</b>	Strogonoff; Legumes Salteados; Filé ao Poivre Vert; Braciolo de manzo com rigatoni; Galeto ao jus de limão.	Maria Pia Galucci	Chef e Nutricionista	247
21 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Bruscheta de mussarela de búfala e berinjela grelhada com salada folhas verdes baby ao caramelo de vinagre de framboesa; Peito de frango recheado com espinafre, conhaque e estragão, acompanhado de abóbora japonesa assada com nozes pecan; Brownie de chocolate branco e maracujá.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
21 QUI	14h30 às 17h30	<b>SOBREMESAS FRESCAS PARA O VERÃO</b>	Napoleão de limão; Granité de champagne; Sanduíche de macaron de sorvete e espuma de iogurte com frutas.	Mara Mello	Doces de Autor	235
22 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salpicão de lombo; Nhoque fresco com ricota e espinafre; Cheesecake de framboesas.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80
22 SEX	20h às 23h	<b>PAELLA &amp; TAPAS</b>	Receita clássica, variações e história do prato mais famoso da cozinha espanhola. Degustação de tapas durante a confecção da Paella (Tortilla de batatas; Pan com Jamón e Tomates; Sangria).	Miréia Vila Garcia	La Tasca	265
24 DOM	17h às 20h	<b>DOMINGO ESPECIAL: PIZZA</b>	Aprenda os segredos e receitas de uma das pizzarias mais famosas de São Paulo. Massa, molhos, recheios salgados e doces.	Edrey Momo	Pizzeria 1900	195
25 SEG	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de rúcula crocante; Escalopinho de mignón ao molho de funghi; Risoto alla milanese; Semifreddo de chocolate com calda de chocolate.	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	80
25 SEG	14h30 às 17h30	<b>EMPREGADAS DOMÉSTICAS</b>	Salada de verdes do Balthazar de NY; Camarões ao molho americano; Risoto de limão siciliano; Clafoutis de cerejas (torta quente de cerejas).	Marcela Maragliano	Buffet Marcela Maragliano	253
25 SEG	20h às 23h	<b>JANTAR FRANCÊS</b>	Entrada: salada de aspargos frescos, fundo de alcachofras e salmão defumado, broto de beterrabas; Prato Principal: Filé mignón de cordeiro grelhado e caçarola de legumes da estação Sobremesa: Crepes Suzette.	Jean- Christophe Burlaud	Chef Executivo Buffet Charlô	255
26 TER	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salada de quiabos sequinhos com queijo fresco, tomate e folhas; Filé de pescada ao curry thay com mini legumes e arroz basmati; Sorbete instantâneo de manga com gengibre e lascas de coco.	Marcelo Rodrigues	Chef de Cozinha / Consultor	80

27 QUA	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Gazpacho Alentejano; Moqueca capixaba; Mousse de limão cravo.	Alex Caputo	Executive Chef D.U.E. Eventos	80
27 QUA	14h30 às 17h30	<b>RECEBENDO EM CASA COM ESTILO</b>	Baby batatas assadas com cheddar e confetes de bacon; Tarteletes de creme de pupunha, gorgonzola e alho-poró; Medalhões de damascos assados, manjerição e pancetta; Colherinhas de carpaccio e rúcula com molho de alcaparras e mostarda.	Luciano Antonello	Buffet Antonello	244
28 QUI	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Bruscheta de mussarela de búfala e berinjela grelhada com salada folhas verdes baby ao caramelo de vinagre de framboesa; Peito de frango recheado com espinafre, conhaque e estragão, acompanhado de abóbora japonesa assada com nozes pecan; Brownie de chocolate branco e maracujá.	Camila Taquari	Chef de Cozinha	80
28 QUI	14h30 às 17h30	<b>COZINHA ITALIANA CONTEMPORÂNEA</b>	Cappesante crude e Carciofi marinati al Limone (Vieiras cruas com coração de alcachofras marinados em limão siciliano); Tartara di Tonno piccante con Cicoria ed Avocado (Tartare de atum com endívias e abacate); Gamberoni, Asparagi e Fonduta di Mozzarella (Camarões grelhados e aspargos ao vapor com creme de mozzarella de búfala).	Paulo Kotzent	Restaurante Piselli	256
29 SEX	12h30 às 13h30	<b>AULA-ALMOÇO</b>	Salpicão de lombo; Nhoque fresco com ricota e espinafre; Cheesecake de framboesas.	Cláudio mecheto	Melo & Mechetto Buffet	80

## MÓDULOS TÉCNICAS PROFISSIONAIS

SETEMBRO 2010					
DIA	HORA	AULA	MENU	CHEF/LOCAL	R\$
28 29	14h30 às 17h30	<b>MÓDULO ESPECIAL DE PANIFICAÇÃO COM ROGÉRIO SHIMURA</b>	<p>Desvende o segredo da fermentação! Fermento biológico fresco ou seco, fermento químico e fermento natural.</p> <p><b>1º Dia:</b> Fabricação do fermento natural. Produção de pão italiano (fermento natural); Produção de focaccia farcita (fermento biológico); Produção de broa Caxambu (fermento químico).</p> <p><b>2º Dia:</b> Produção de focaccia stromboli (fermento biológico); Produção de pão de queijo (fermentação da mandioca); Cocção do pão italiano (feito no dia anterior).</p>	Rogério Shimura / D.O.M. Restaurante	500
OUTUBRO 2010					
DIA	HORA	AULA	MENU	CHEF/LOCAL	R\$
27 28	20h às 23h	<b>MÓDULO: REGIÕES DA ITÁLIA</b>	<p><b>1º dia:</b> Polenta macia ao molho de funghi porcini; Suppli alla romana (bolinhos de risoto recheados com queijo); Linguado alla fiorentin; Stracotto de vitelo ao molho de vinho tinto.</p> <p><b>2º dia:</b> Risotto alla parmegianna com sálvia estaladiça; Gnocchi de batata alla piemontese; Torta caprese de frutas secas; Torta de maçãs com pinóli.</p>	Marcela Maragliano / Buffet Marcela Maragliano	520