

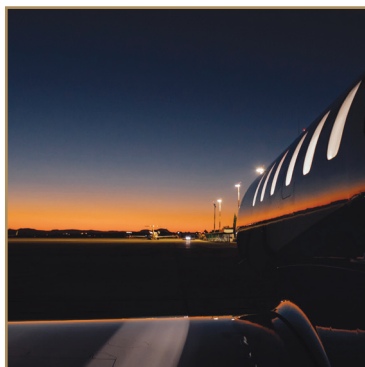


Executive Aircraft Catering



the spirit of travel





*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 27 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 filled with 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 27 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, lanches, 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*



Index

Índice

Breakfast

1

Café da Manhã

Appetizers

2

Aperitivos

Meals

3

Entradas

Salads

4

Saladas

Quiches / Tarts / Soups

5

Quiches / Tortas / Sopas

Pasta & Risotto

6

Massas & Risotos

Poultry

7

Aves

Meat

8

Carnes

Seafood / Fish

9

Peixes / Frutos do Mar

Grill / Sauces / Sides

10

Grelhados / Molhos / Acompanhamentos

Snacks

11

Salgados

Hot Sandwiches

12

Sanduíches Quentes

Cold Sandwiches

13

Sanduíches Frios



Gluten free

14

Sem Glúten



Vegetarian & Organic

15

Vegetariano & Orgânico

Desserts

16

Sobremesas

Beverages

17

Bebidas

Specials

18

Especiais

Breakfast

With a choice of:
chocolate milk, juice or tea

Cold Options

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

Hot Options

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, cheese and tomato

Mushroom and gruyère

Other options: onion, tomato, bacon, chives

Café da Manhã

Acompanham

achocolatado, suco ou chá

Sugestões Frias

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*

Sugestões Quentes

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 acebolada + 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



Hors D'oeuvre

Sun dried tomato, mozzarella and eggplant rolls

Caprese Stick (cherry tomato,
buffalo mozzarella and basil)

Smoked salmon blinis with radicchio
and sour cream

Phyllo Tart with Shitake and Shimeji

Goat cheese in a leek crust

Dried pear, cream cheese and Parma ham roll

Pâtés (4pax portion)

Chicken liver pâté with raspberry jam and toast
points

Eggplant caponata with Italian bread

Blue cheese pâté with caramelized onions and
toast points

Dried Fruits

Cream cheese and pistachio stuffed apricots

Dried fig with Brie and walnuts

Spicy Caramelized nuts (500g)

Platters

With bread rolls or fruits

Antipasti with marinated vegetables, spicy olives,
caponata and Italian bread (350g)

Seafood with tartar and golf dips (2 PAX)

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

Vegetable crudités with hummus
Small / Medium / Large

Selection of Cheese and Cold cuts
Small / Medium / Large

Cheese Platters:

SPECIAL - Selection of international cheese
Small / Medium / Large

TRADITIONAL - Selection of Brazilian cheese
Small / Medium / Large

VIP - Valmadeiros and Prima Donna
cheese with truffle honey and toast points

Canapês

Rolinho de berinjela, mozzarella de búfala e tomate seco

*Espetinho Caprese (tomate cereja, mussarela de
búfala e manjericão)*

*Blinis de Salmão defumado, radicchio
e creme azedo*

Cestinhas de Shitake e Shimeji

Bolinha de queijo de cabra em crosta de alho-poró

Rolinho de presunto cru, pera seca e cream cheese

Patês (Porção 4 PAX)

*Patê de foie com geleia de framboesa
e torradinha*

Caponata de berinjela com pão italiano

*Patê de gorgonzola com cebolas caramelizadas
e torratinhas*

Frutas Secas

Damasco recheado de cream cheese e pistache

Figo seco com queijo brie e nozes

Nuts Carameladas com especiarias (500g)

Bandejas

Acompanham mini pães ou frutas

*Bandeja de antepastos com vegetais marinados,
azeitonas temperadas, caponata e pão italiano
(350g)*

*Bandeja de frutos do mar com molho tártaro
e molho rosê (2 PAX)*

*Bandeja de salmão defumado acompanhado de
alcaparras, cebolinhas, creme azedo e torratinhas*

*Cruditê de legumes com homus
Pequena / Média / Grande*

*Bandeja de queijos e frios
Pequena / Média / Grande*

Bandeja de queijos:

*ESPECIAL - queijos importados
Pequena / Média / Grande*

*TRADICIONAL - queijos nacionais variados
Pequena / Média / Grande*

*VIP - queijo Valmadeiros e queijo Prima Dona com
mel de trufas e torradas*

Meals

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

Moroccan Couscous with apricots, almonds, cherry tomatoes and spices

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 Marroquino (damasco, amêndoas, tomate cereja e especiarias)

Salads

4

Saladas

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

Caesar (with meat, chicken or tuna) - romaine lettuce, croûtons and Parmesan cheese

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 carrots, tomato, heart of palm and crispy potatoes

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

Complete salad (with meat or chicken) assorted greens, tomato, heart of palm, buffalo mozzarella and olives

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

Caesar (com carne, frango ou atum) - alface romana e americana, croutons e parmesão

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

Salada verde com nozes e pera grelhada recheada de gorgonzola

Salada verde com cenoura ralada, tomate, palmito e batata palha

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

Salada completa (com tiras de carne ou frango) folhas, tomate, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas pretas



Quiches / Tarts / Soups

Quiches

Rosemary and fresh white cheese

Leek

Goat cheese and cherry tomatoes

Jerked beef and pumpkin

Smoked salmon and Gruyère cheese

Tarts

Caramelized onion (short crust pastry
with lemon and thyme)

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

Pasta / Risotto

Baroa potato gnocchi in a meat
& mushrooms sauce

Pomodoro and basil penne

Goat cheese and roasted vegetables lasagna

Bolognese Lasagna

Buffalo mozzarella and basil filled ravioli
in a pomodoro sauce

Ricotta filled ravioli with a pomodoro
or cheese sauce

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

5

Quiches / Tortas / Sopas

Quiches

Queijo branco e alecrim

Alho-poró

Queijo de cabra e tomate cereja

Abóbora e carne seca

Salmão defumado e Gruyère

Tortas

Cebola caramelizada (massa de limão e tomilho)

Frango

Palmito

Sopas quentes (500ml)

Caldo verde - batata, paio e couve

Cenoura e gengibre

Lentilha vermelha e limão siciliano

Canja - Sopa de galinha com batatas e cenouras

Mandioquinha e manjeriço

Sopas Frias (500ml)

Vichyssoise (batata e alho-poró)

Gazpacho (sopa de tomate)

Pepino e hortelã

Manga e coco

6

Pasta / Risoto

Gnocchi de mandioquinha
com lascas de filé mignon e cogumelos

Penne ao pomodoro e basilico

Lasagna de queijo de cabra e legumes assados

Lasagna à Bolognesa

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

Fiore recheado de ricota com molho pomodoro ou
de queijo

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

Poultry

7

Aves

Chinese chicken chops with peanuts & rice

Curry Chicken with coconut rice

Coq-au-Vin with farfalle in butter and parsley

Orange duck breast and sautéed mini potatoes

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

Chicken scallops with parsley rice, vegetables
and Orange sauce

Frango xadrez com arroz e amendoim torrado

Frango ao curry e arroz de coco

Coq-au-vin e farfalle na manteiga com salsinha

Pato com laranja e batata bolinha

*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 e arroz
com salsa e legumes*

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

Roast Beef with breadcrumbs stuffed tomato and
potato salad

Boeuf Bourguignon and mini breads

Apple and ginger roasted pork and Moroccan
couscous

Fillet alla Parmigiana with white rice
and French fries

Veal in mushroom sauce,
with blue cheese mashed potatoes
and sautéed haricots verts

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

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

*Roast Beef em crosta de ervas, tomate recheado e
salada de batata*

Boeuf Bourguignon (acompanha mini pães)

*Lombinho assado com maçã e gengibre,
e couscous marroquino*

*Filé alla Parmigiana com arroz branco
e batatas fritas*

*Escalope de vitela ao molho de cogumelos,
purê de batata com gorgonzola e vagem francesa
sauté*

Seafood / Fish

9

Peixes / Frutos do Mar

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

Brandade: Salt Cod and potato roll, pan roasted
broccoli with garlic

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 sticks

Provence shrimp, white rice and vegetables

Creamy cod, roasted sweet potatoes and black
olives

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

*Rocambole de bacalhau em crosta de migas com
brócolis alho e óleo*

*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

*Bacalhau cremoso com nata, com batata doce
assada e azeitonas pretas*

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 salsa)

Pesto de salsa

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)

Cuscuz 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 (50 pieces)

Mini esfiha (meat or ricotta)

Mini quiches (spinach with bacon, Lorraine, leek)

Cheese balls

Closed tarts chicken / shrimp

Chicken breaded cake - Brazilian "coxinha"

Mushroom puff pastry

Salt cod mini cakes

Mini Muffin Basket (Parmesan and herbs, ham and cheese, asparagus and smoked salmon, feta cheese and sun dried tomatoes, caramelized onion and cheese, zucchini and leek)

Small / Medium / Large

Scones with butter and jam

Cesta de mini pão de queijo (50 unidades)

Mini esfiha (carne ou ricota)

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

Bolinha de queijo

Empada de palmito ou camarão

Coxinha de frango

Folheado de champignon

Bolinho de bacalhau

Cesta com Mini Muffins (parmesão com ervas, presunto e queijo, aspargos com salmão defumado, queijo feta e tomate seco, cebola caramelizada com queijo, abobrinha e alho poró)

Pequena / Média / Grande

Scones com manteiga e geleia

Hot Sandwiches

12

Sanduíches Quentes

With your choice of:

multi-grain, home bread, croissant, corn bread, bagel, pita, whole wheat, ciabatta, baguette, or rosette.

Croque Monsieur

Croque Madame

Meat hamburger with cheddar and caramelized onions

Salmon burger with sour cream and sautéed spinach

Ham and cheese

Goat cheese, roasted cherry tomatoes and sautéed mushrooms

Steak with tomato, cheese and barbecue sauce

Steak and cheese

Grilled chicken with white cheese and tomato

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.

Croque Monsieur

Croque Madame

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 branco e tomate

Filé de frango grelhado com queijo prato

Peito de peru, queijo brie e pesto de manjeriço

Peito de Peru com mozzarella de búfala

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

Yogurt tuna salad, capers
and carrots

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 emmenthal 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, emmenthal cheese
and tomato with oregano oil

Chicken salad

Goat cheese and marinated red & yellow peppers

Caesar sandwich

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*

*Atum com iogurte, alcaparras
e cenoura ralada*

*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 pamesão, 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 provolone

Pastrame e mostarda Dijon

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

Salpicão de frango

Queijo de cabra e pimentão em conserva

Caesar sandwich





Gluten free 14 *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 am 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 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 15 *Vegetariano & Orgânico*

Starters

Vegetable salad

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

Baby greens with mini 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)

Aubergine gratin, tofu and pomodoro sauce

Wheat penne and pesto sauce

Baroa potato in kale soup

Pea soup and croûtons

Pink 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 mini 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

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 rosa 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 16 *Sobremesas*

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 cheesecake	<i>Cheesecake de chocolate</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>
Yummy chocolate cake	<i>Torta de chocolate</i>
Bavaroise aux trois chocolats	<i>Bavaroise aux trois chocolat</i>
Banana truffle ("Dulce de leche", creamy yogurt and crunchy nuts)	<i>Delícia de banana com doce de leite, creme de iogurte e crocante</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>
Homemade cookies tray	<i>Bandeja de cookies</i>
Small / Medium / Large	<i>Pequena / Média / Grande</i>
Mini-sweets tray	<i>Bandeja de minidoces</i>

Beverages 17 *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 importadas e nacionais</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>

Specials 18 *Especiais*

Cashew nuts (20g)	<i>Castanhas de caju</i>
Almonds (20g)	<i>Amêndoas</i>
Pistachio (20g)	<i>Pistache (20g)</i>
Chewing Gum, candies	<i>Chioletes, balas</i>
Styrofoam coolers	<i>Caixas de isopor</i>
Ice (5Kg / 10,2lbs bags)	<i>Gelo (embalagem de 5kg)</i>
Dry Ice (per Kg / 2,2lbs)	<i>Gelo seco (por kg)</i>
Brazilian and international newspapers	<i>Jornais brasileiros e internacionais</i>
Magazines	<i>Revistas</i>
Laundry services	<i>Lavagem de toalhas e guardanapos</i>
Flower arrangements	<i>Arranjos de flores</i>
Sick bags	<i>Sacos de enjoo</i>
Paper napkins	<i>Guardanapos de papel</i>
Airport Taxes	<i>Taxas de aeroportos</i>
Brazilian airports charge a 10% fee on the total order	<i>Os aeroportos brasileiros impõem uma taxa de 10% do total do pedido</i>

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 ã 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

