



A Aviatore vai além da alimentação aérea. Criamos experiências gastronômicas memoráveis, onde excelência, segurança e prazer sensorial se encontram em perfeita harmonia.

Aliamos processos rigorosos, alta gastronomia adaptada à altitude, precisão logística e uma operação disponível 24 horas, respeitando o ritmo e as exigências de cada voo.

Mais do que catering, entregamos cuidado, confiança e hospitalidade. Porque entendemos que cada refeição é uma oportunidade de tornar a experiência de voar ainda mais exclusiva e inesquecível.

Antecedência:

2h (pronta entrega)

4-6h (refeições completas)

Contato:

catering@aviatorecatering.com.br



CAFÉ DA MANHÃ

- Café Continental Executivo

Pães artesanais, pão de queijo, frutas, iogurte com granola, fatia de bolo e suco integral.

_____ R\$ 151,00

- Café Americano Executivo

Panqueca americana, ovos mexidos, bacon crocante, salsicha premium, tomate assado, frutas da estação, fatia de bolo e suco integral.

_____ R\$ 179,90

- Café AVIATORE premium

Pães e croissants, pão de queijo, queijos finos, frios nobres, ovos mexidos ou omelete, frutas laminadas, iogurte especial, fatia de bolo, suco integral Villa Piva (uva ou tangerina), torradas, manteiga e geleia premium.

_____ R\$ 254,50

LANCHES

- Cesta de pão de queijo

(8 unidades – serve 2 pessoas)

_____ R\$ 45,00

- Quiche individual

(Lorraine ou alho-poró)

_____ R\$ 59,00

- Empada

Recheio do dia (1 unidade)

_____ R\$ 59,90





MINI LANCHES

RECHEIOS DISPONÍVEIS:

- Salmão defumado com cream cheese ou ricota
- Burrata, tomate e manjerição
- Presunto cru com cream cheese
- Patê de frango com cenoura ralada e cream cheese
- Tomate seco, rúcula e tofu (vegano/vegetariano)
- Rosbife fatiado com queijo
- Queijo minas
- Peito de peru
- Queijo muçarela + peito de peru
- Patê de atum
- Patê de frango

* Servido no pão brioche, australiano ou de forma sem casca.

R\$ 25,00 (und)





SANDUÍCHES

(UNIDADE)

- Salmão defumado com cream cheese ou ricota
- Burrata, tomate e manjerição
- Presunto cru
- Patê de frango com cenoura ralada e cream cheese
- Tomate seco, rúcula e tofu (vegano/vegetariano)
- Rosbife fatiado com queijo

* Servido no pão baguete ou ciabatta.

R\$ 65,34

MINI-HAMBÚRGUER ARTESANAL

PÃO BRIOCHE (UNIDADE)

- Clássico: com queijo
- Especial: proteína premium com cebola caramelizada e queijo prato
- Mediterrâneo: com rúcula, tomate e queijo prato

R\$ 58,50





SALADAS

- Salada Caprese: com molho pesto
- Salada Caesar: com frango
- Salada do Mar: mix de folhas, tomate grape, salmão defumado e castanhas
- Salada Verde AVIATORE: mix de folhas, tomate-cereja, figo, cebola roxa, nozes e presunto de Parma

_____ R\$ 110,00



PASTA

- Ravioli de queijo: com molho de tomate pomodoro (vegetariano)

_____ R\$ 142,50

- Penne ao molho pesto (vegetariano)

_____ R\$ 142,50

- Fettuccine: com manteiga, ervas e escalope de filé mignon ao molho de mostarda Dijon

_____ R\$ 228,00



RISOTO

(ARROZ ARBÓREO)

- Risoto de funghi
- Risoto de filé mignon
- Risoto de camarão

_____ R\$ 215,00





PRATOS PRINCIPAIS

- Filé mignon à parmegiana: arroz e batata frita
R\$ 201,50
- Medalhão de filé mignon ao molho poivre: fettuccine
R\$ 210,50
- Strogonoff de filé mignon: arroz branco e batata palha
R\$ 172,15
- Boeuf bourguignon: purê de batata Asterix
R\$ 189,90
- Picanha grelhada: arroz, molho à campanha e batata frita
R\$ 301,60
- Picadinho de filé mignon: arroz, farofa crocante, banana-da-terra grelhada, ovo estrelado
R\$ 199,90
- Escalopinho ao molho madeira: arroz e purê de batatas
R\$ 210,50
- Frango confit: sobrecoxa assada na laranja e especiarias, arroz e legumes
R\$ 149,90
- Frango à parmegiana: arroz e batata frita
R\$ 149,50
- Camarão ao molho cremoso: arroz branco e batata sauté
R\$ 299,90
- Salmão ou peixe do dia grelhado: molho cítrico, alcaparrone, purê, brócolis e vagem
R\$ 299,80





PROTEÍNAS EXTRAS

150GR

- Filé de frango _____ R\$ 65,00
- Salmão assado _____ R\$ 110,00
- Filé de tilápia grelhado _____ R\$ 75,00
- Camarão flambado com manteiga de ervas _____ R\$ 125,00
- Ovos _____ R\$ 38,00

MOLHOS (ESCOLHER UMA OPÇÃO)

Mostarda Dijon

Gorgonzola

Limão siciliano

GUARNIÇÕES EXTRAS

(PORÇÃO INDIVIDUAL)

- Arroz branco
- Arroz com brócolis
- Fettuccine
- Batata sauté
- Purê de batata
- Legumes no vapor ou salteados com ervas
- Salada primavera
- Farofa crocante _____ R\$ 45,00





PRATOS À LA CARTE

- Filé de frango grelhado, arroz, feijão e legumes
- Bife de alcatra, arroz, feijão e farofa
- Filé de tilápia grelhado, arroz, feijão e purê de batatas

————— R\$ 99,90



CALDOS

PORÇÃO INDIVIDUAL

- Frango com três raízes e especiarias (batata, cenoura e mandioquinha)
- Carne desfiada com mandioca e especiarias
- Caldo verde com mandioca, couve picada, calabresa, bacon e especiarias

————— R\$ 85,00





EXPERIÊNCIAS

AVIATORE

- Tábua Aviatore (600g):
queijos finos, charcutaria, frutas frescas e secas, mel artesanal e nuts. Acompanha torradas
R\$ 550,00
 - Tábua de frios premium (1kg):
queijos finos, charcutaria, pães, frutas, burrata, tomate confit, mel, geleia artesanal, frutas secas e nuts. Acompanha pães e torradas
R\$ 920,00
 - Queijo brie:
 - Com mel, castanhas e frutas secas
 - Com geleia de frutas vermelhas e frutas frescasR\$ 210,00
- * Serve até 3 pessoas





SOBREMESAS

EMBALAGEM INDIVIDUAL

- Frutas picadas _____ R\$ 30,00
- Frutas laminadas _____ R\$ 45,00
- Pudim de leite _____ R\$ 40,00
- Pudim de chocolate _____ R\$ 45,00
- Mousse de limão siciliano ou maracujá _____ R\$ 40,00
- Panna cotta gourmet _____ R\$ 55,90
- Banoffee AVIATORE _____ R\$ 55,90
- Cheesecake com frutas vermelhas ou geleia de goiaba _____ R\$ 65,90
- Cookies artesanais premium
8 unidades _____ R\$ 75,00
- Doces especiais AVIATORE
8 unidades _____ R\$ 109,90

INTEIROS

- Bolo _____ R\$ 135,00
- Pudim _____ R\$ 155,00
- Cheesecake _____ R\$ 210,00
- Banoffee Aviatore _____ R\$ 210,00





BEBIDAS

- Água mineral
(com ou sem gás) 500 ml
R\$ 12,00
- Refrigerante lata
R\$ 15,00
- Refrigerante H2OH! 500ml
R\$ 17,00
- Suco natural
(frutas da estação) 300ml
R\$ 18,00
- Suco natural de frutas especiais
(consultar sabores) 300ml
R\$ 25,00
- Suco Villa Piva
(uva ou tangerina) 300ml
R\$ 29,90
- Suco Natural One 180ml
R\$ 15,00
- Cerveja Heineken 250ml
R\$ 29,90
- Energético Red Bull 250ml
R\$ 32,00

Linha Aviação Executiva

Os valores incluem embalagem premium, lacre de segurança, identificação individual e entrega na pista/hangar.



Todas as imagens são meramente ilustrativas



Sofisticação, segurança e excelência transformando
cada voo em uma experiência memorável.