

A buffet table is set up in a restaurant with a red metal mesh railing. The table is covered with a variety of dishes. On the left, there is a large wooden basket filled with bread, a platter of sliced meats and figs, and a bowl of olives. In the center, there are several small bowls containing different types of dips and a large platter of sliced fish. To the right, there is a large bowl of cherry tomatoes, a platter of cheese and grapes, and a small bowl of soup. The background shows a restaurant interior with tables and chairs.

Andiamo.

BUFFET

“

Nossa missão é proporcionar experiências gastronômicas com excelência, segurança, tradição e qualidade em cada detalhe, oferecendo o melhor da gastronomia clássica.”

Andiamo.

BUFFET



QUEM SOMOS?

E POR QUE ESCOLHER O ANDIAMO BUFFET PARA O SEU EVENTO?

Com 33 anos de atuação no setor de gastronomia e oito restaurantes próprios em São Paulo — a capital da boa mesa —, o Andiamo Buffet oferece uma estrutura sólida e versátil, com cozinhas industriais estrategicamente localizadas, para atender eventos sociais e corporativos de diferentes formatos e portes.

Nossa equipe experiente cuida de cada detalhe, garantindo eficiência, organização e atendimento dedicado. Nossos cardápios seguem rigorosos padrões de qualidade baseados na tradição da culinária clássica italiana, com pratos elaborados para atender às exigências contemporâneas de cada evento.

ANIVERSÁRIOS & BATIZADOS



15 ANOS & COMEMORAÇÕES

CASAMENTOS & BODAS



NOIVADOS & FESTAS



CONFRATERNIZAÇÃO
& ENCONTROS DE
NEGÓCIOS



COQUETÉIS &
LANÇAMENTOS



REUNIÕES
EXECUTIVAS
& SUMMITS

FORMATURAS
PREMIUM
& PREMIAÇÕES



EVENTOS
ESPORTIVOS



TREINAMENTOS,
WORKSHOPS
& HAPPY HOUR



A menu card for 'Andiamo. BUFFET' is shown at an angle on a wooden table. The card has a light blue background with a faint, abstract pattern. It is decorated with several flowers: a large red daisy-like flower in the top left, a large orange flower in the bottom left, and a purple flower in the bottom right. The text 'Andiamo.' is written in a black script font, and 'BUFFET' is in a smaller, black, all-caps sans-serif font below it.

Andiamo.
BUFFET

QUAL O FORMATO DO SEU EVENTO?

MENUS

Welcome Coquetel Clássico

- 3 canapés

Welcome Coquetel Dolce Vita

- 5 canapés

CLÁSSICOS CANAPÉS FRIOS E QUENTES, ALÉM DA OPÇÃO DA NOSSA PIZZA NAPOLITANA AO ESTILO AL TAGLIO — OU PIZZA À FATIA. ESSA ESPECIALIDADE ROMANA É ASSADA EM FORMATO RETANGULAR E SERVIDA EM TÁBUAS NOS COQUETÉIS, PERFEITA PARA SER APRECIADA COM AS MÃOS.

Coquetel Clássico

- 3 canapés frios
- 3 canapés quentes
- 2 dolci

Coquetel Dolce Vita

- 4 canapés frios
- 4 canapés quentes
- 2 dolci



Coquetel Clássico

- 3 canapés frios
- 2 canapés quentes
- 1 massa ou risoto
- 2 dolci

Coquetel Dolce Vita

- 3 canapés frios
- 3 canapés quentes
- 1 massa ou risoto
- 1 proteína
- 2 dolci

COQUETEL COM PRATOS VOLANTE:
OPÇÕES CHARMOSAS PARA O SEU EVENTO,
QUE AINDA PODEM SER COMPLEMENTADAS COM
UMA DAS NOSSAS ILHAS DE ANTEPASTI, PARA
UMA EXPERIÊNCIA AINDA MAIS COMPLETA.
SOLICITE NOSSO MENU COM TODAS AS OPÇÕES!



Ilha Sardenha

(8 itens + pães)

- Sardela, abobrinha siciliana, azeitonas temperadas
- Salada de favas, aspargos, tomate seco e parmesão e pesto
- Salada de grãos ao molho balsâmico e romãs
- Carpaccio de carne ao molho de mostarda e alcaparras
- Salmão gravlax, creme azedo e blinis
- Carpaccio de polvo com vinagrete de cebola roxa e alcaparras
- Atum mi-cuit, crosta de gergelim e tarê
- Torre de tartar de atum e avocado
- Mortadela de pistache e peperoni
- Parma, figos e alecrim
- Queijo parmesão e arranjo de uvas
- Gorgonzola, mini pêras e mel
- Caprese desconstruída com todos os tomates, búfala e pesto de rúcula
- Dupla de pizza no rechaud
- Melanzane no rechaud
- Brie en croute com favos de mel e frutas do bosque
- Cesta de pães italianos*





Ilha Roma

(6 itens + cesta de pães)

- Sardela, abobrinha siciliana, azeitonas temperadas
- Salada de favas, aspargos, tomate seco e parmesão e pesto
- Salada de grãos ao molho balsâmico e romãs
- Carpaccio de carne ao molho de mostarda e alcaparras
- Salmão gravlax, creme azedo e blinis
- Mortadela de pistache e peperoni
- Parma, figos e alecrim
- Queijo parmesão e arranjo de uvas
- Gorgonzola, mini pêras e mel
- Caprese desconstruída com todos os tomates, búfala e pesto de rúcula
- Dupla de pizza no rechaud
- Melanzane no rechaud
- Brie en croute com favos de mel e frutas do bosque em rechaud
- Cesta de pães italianos*



Ilha Puglia

(4 itens + dupla de pizza + pães)

- Sardela, abobrinha siciliana, azeitonas temperadas
- Carpaccio de carne ao molho de mostarda e alcaparras
- Mortadela de pistache e peperoni
- Tábua de queijos: Queijo parmesão e arranjo de uvas
- Caprese desconstruída com todos os tomates, búfala e pesto de rúcula
- Dupla de pizza no rechaud
- Melanzane no rechaud
- Cesta de pães italianos*

•



ALMOÇO BANCHETTO

SERVIÇO COMPLETO E
SOFISTICADO, COM
NOSSA GASTRONOMIA
INSPIRADA NOS GRANDES
BANQUETES DA ITÁLIA,
ESTILO FRANCO-AMERICANO,
IDEAL PARA OCASIÕES
ESPECIAIS, ONDE OS CONVIDADOS
PODEM SE SERVIR POR ALGUMAS
HORAS E FICAR À VONTADE.



Banchetto Clássico

Buffet

- 2 saladas
- 1 massa
- 1 proteína
- 1 acompanhamento
- 2 sobremesas
- 1 fruta

Banchetto Dolce Vita

Buffet

- 3 saladas
- 1 massa
- 2 proteínas
- 1 risoto
- 1 acompanhamento
- 3 sobremesas
- 1 fruta

Jantar Banchetto Clássico

- 1 Ilha de antepasto (Sardenha, Roma ou Puglia)
- 2 proteínas
- 1 massa
- 1 acompanhamento
- 2 sobremesas
- 1 fruta

Jantar Banchetto Dolce Vita

- 1 Ilha de antepasto (Sardenha, Roma ou Puglia)
- 3 proteínas
- 1 massa
- 1 risoto
- 1 acompanhamento
- 3 sobremesas
- 1 fruta



EMPRATADO

PRATOS CUIDADOSAMENTE
MONTADOS, UM A UM,
SERVIDOS AO MESMO TEMPO.
UMA EXPERIÊNCIA À MESA
PARA CADA CONVIDADO,
COM CLASSE E PADRÃO,
IDEAL PARA O SEU EVENTO.

Menu Clássico 3 tempos

Empratado

- Couvert | entrada
- Prato principal
- Sobremesa

Menu Dolce Vita 4 tempos

Empratado

- Couvert | entrada
- Primeiro prato
- Segundo prato
- Sobremesa

PARA UMA EXPERIÊNCIA AINDA MAIS COMPLETA,
ESCOLHA UMA DAS OPÇÕES DE WELCOME COQUETEL
COM CANAPÉS PARA RECEPCIONAR SEUS
CONVIDADOS ANTES DO SERVIÇO EMPRATADO.



Brunch Clássico

- Café coado
- Leite quente
- 1 tipo de Chá natural (limão ou hortelã)
- 2 tipos de sucos
- 1 água aromatizada
- Pão de queijo
- logurte com frutas em taça dry
- Panini parma, salmão, abobrinha siciliana
- Dupla de pizza (ex marguerita, pepperoni & mel
- Bolos; limão e cenoura com calda de chocolate
- 1 torta (frutti di bosco, maçã ou limão)
- Cantucci artesanal

Brunch Dolce Vita

- Café coado
- Leite quente
- 1 tipo de Chá natural limão ou hortelã)
- Limonada de frutas do bosque
- Suco de abacaxi com hortelã
- Água aromatizada com citricos e hortelã
- Pão de queijo
- logurte com frutas em taça dry
- Paninis; Parma,salmão e abobrinha siciliana
- Tábua de embutidos italianos: mortadela com pistache, parma e pepperoni
- Brie en croute com favo de mel e berries
- Blinis, salmão gravlax e creme azedo
- Bolos; limão Siciliano e cenoura com calda de chocolate
- 1 torta (frutti di bosco, maçã ou limão)
- Cannoli
- Cantucci artesanal

CAFÉ DA MANHÃ VICENZA

Café Vicenza

- Café Coado ou Nespresso
- Leite quente & Frio
- 1 tipo de chá quente
- Achocolatado quente ou frio
- 02 Sucos naturais
- Água mineral
- 1 água aromatizada
- Seleção de frutas frescas (mamão melão, melancia)
- Pães de queijo
- Ovos mexidos
- 03 tipos de Bolos caseiros ou doce matinal
- Cesta de pães variados (multigrãos, ciabatta, italiano, mini francês)
- Tábua de frios (presunto royale, salame, peito de peru)
- Tábua de queijos (minas, prato e mussarela)
- logurtes com frutas
- Granola & mel
- Requeijão/cream cheese
- Manteiga
- Geleias

UM COMEÇO DE DIA
ACOLHEDOR E CHEIO DE
ENERGIA! O CAFÉ DA MANHÃ
EM ESTILO COLONIAL É
CUIDADOSAMENTE
PREPARADO COM RECEITAS
CLÁSSICAS, BOLOS ARTESANAIS,
PÃES QUENTINHOS, FRUTAS,
GELEIAS E MUITO MAIS
PARA RECEBER BEM
SEUS CONVIDADOS.



WELCOME COFFEE & FAREWELL COFFEE



PARA QUALQUER HORÁRIO
DO DIA DE TRABALHO
É SERVIDO EM ILHAS
OU FORMATO VOLANTE.
É UMA FORMA ACOLHEDORA
E ELEGANTE DE RECEBER
SEUS CONVIDADOS.



Menu Clássico

- Café coado
- Leite quente
- Chá natural de limão siciliano
- Água aromatizada com limão siciliano e hortelã
- Pão de queijo
- Cantucci

Menu Dolce Vitta

- Nespresso/Cappuccino/Macchiato
- Aeroccino - espuma de leite
- Leite quente
- Chá natural de limão siciliano
- Suco de Abacaxi com hortelã
- Água aromatizada com limão siciliano e hortelã
- Pão de queijo
- Bolo de fubá ou laranja
- Cantucci

COFFEE BREAK



IDEAL PARA INTERVALOS
DE REUNIÕES, TREINAMENTOS
E EVENTOS CORPORATIVOS.
PODE SER MONTADO EM ILHA OU
SERVIDO DE FORMA VOLANTE.

Menu Clássico

- Café coado/Nespresso
- Leite quente
- 1 tipo de Chá quente
- Água mineral
- 1 tipo de suco natural matinal
- 1 água aromatizada
- pão de queijo
- 2 tipos de panini
- 1 doce matinal
- Cantucci artesanal

Menu Dolce Vitta

- Nespresso/Cappuccino/Macchiato
- Aeroccino - espuma de leite
- Leite quente
- 1 tipo de Chá quente
- Água mineral
- 2 tipos de suco natural/chá gelado matinal
- 1 água aromatizada
- pão de queijo
- 2 tipos de panini
- 1 fruta/iogurte com fruta
- 2 dolce matinais
- Cantucci artesanal

ALMOÇO EXECUTIVO EM CUMBUCAS

PRATOS CLÁSSICOS DO ANDIAMO BUFFET, SERVIDOS EM GENEROSAS CUMBUCAS OU ILHAS GASTRONÔMICAS, PLANEJADOS PARA OFERECER UMA REFEIÇÃO COMPLETA, MESMO SEM ASSENTOS PARA TODOS. UMA OPÇÃO PENSADA PARA TODOS OS CONVIDADOS, PROPORCIONANDO CONFORTO E DESCONTRAÇÃO NA HORA DO ALMOÇO.



Menu Clássico

Cumbucas Volante ou em Ilhas

- 1 salada | entrada
- 1 massa
- 2 proteínas
- 1 prato vegano (stand by 10%)
- 1 sobremesa | 1 fruta

Menu Dolce Vita

Cumbucas Volante ou em Ilhas

- 2 saladas | entradas
- 1 massa
- 2 proteínas
- 1 prato vegano (stand by 10%)
- 2 sobremesas | 2 frutas

HAPPY HOUR

NO SEU HAPPY HOUR E
SURPREENDA SEUS CONVIDADOS
COM UMA DAS NOSSAS ILHA DE
ANTEPASTOS, CRUDOS E EMBUTIDOS
ITALIANOS OU INCLUA NOSSAS
CUMBUCAS PARA DEIXAR
O NO SEU HAPPY HOUR
AINDA MAIS COMPLETO.



Happy Hour Clássico

- 2 canapés
- dupla de pizza coquetel
- 1 mini panini italiano quente com chips de batata
- 1 dolci coppetti

Happy Hour Dolce Vita

- 4 canapés
- dupla de pizza coquetel
- 1 mini panini italiano quente com chips de batata
- 2 dolci coppetti

PERFEITAS OPÇÕES
PARA O INÍCIO DO
SEU EVENTO OU
AO LONGO DO DIA



Soft Drinks Clássico

- Água aromatizada com limão siciliano e hortelã.
- Suco de abacaxi com hortelã
- Água mineral natural

Soft Drinks Dolce Vitta

- Água aromatizada detox pepino, hortelã e tangerina.
- Suco de abacaxi com hortelã
- Suco de melancia
- Água mineral com e sem gás



Andiamo.

BUFFET

@andiamo_buffet
Luciana Carvalho
+55 11 95027 1985