Menu **Especial** de

Natal

FINGER FOODS



Coxinha de Pato com molho de laranja



Pastinha de damasco com provolone

Grissinis com gergelim

600g | R$ 114,00

Folhas crocantes com parmesão

300g | R$ 112,00

Trufa de uva com gruyère e amêndoas

30 un. | R$ 190,00

Coxinha de pato com molho de laranja

20 un. + 100g molho | R$ 260,00

Geleia de tomate

300g molho | R$ 65,00

Pastinha de damasco com provolone

300g molho | R$ 69,00

Natal



Folhas crocantes com parmesão



Trufa de uva com gruyère e amêndoas



Geleia de tomate



Grissinis com gergelim

ENTRADAS E SALADAS

Brie Festivo

Tartare de salmão com avocado,
cream cheese e palha de alho-poró

Brie crocante com caramelo e nuts

Serve de 08 a 10 pessoas | R$ 436,00

Brie Festivo:
Folhado com favo de mel, cerejas in natura e nuts caramelizadas ao mel

Serve de 08 a 10 pessoas | R$ 465,00

Terrine de queijo branco com cebola caramelizada e tomate seco

400g. | R$ 139,00

Tartare de salmão com avocado, cream cheese e palha de alho-poró

Serve de 04 a 06 pessoas | R$ 398,00





Terrine de queijo branco com
cebola caramelizada e tomate seco



Trio de burratas com mix de
tomatinhos e geleia de tomate

Mesclun de folhas com parma crocante, amêndoas tostadas e molho de maracujá

Serve de 04 a 06 pessoas | R$ 219,00

Waldorf Salad

500g | R$ 169,00

Salpicão de frango com palha de batata baroa

1kg | R$ 198,00

Trio de burratas com mix de tomatinhos e geleia de tomate

Serve de 04 a 06 pessoas | R$ 268,00



Mesclun de folhas com parma crocante, amêndoas tostadas e molho de maracujá



Waldorf Salad



Salpicão de frango com palha de batata baroa

ACOMPANHAMENTOS

Arroz multigrãos

Arroz Natalino

Avelãs tostadas com alecrim e damasco

500g | R$ 98,00

Arroz multigrãos

Lentilha, ervilha, quinoa, gergelim preto, romã, cebolinha francesa e amêndoas laminadas

500g | R$ 109,00

Couscous marroquino

Cebola roxa, pimentão vermelho, pimentão amarelo, passas de cranberry e cebolinha francesa

500g | R$ 180,00

Farofa de Natal

Feita com nossa manteiga de ervas e azeite de oliva extra virgem

500g | R$ 98,00

Quiche Lorraine

30 cm de diâmetro | R$ 298,00



Arroz Natalino



Couscous marroquino



Quiche Lorraine



Farofa de Natal

CARNES



Bife Wellington com molho funghi

Rosbife com picles de mostarda e cebola crocante

Serve de 04 a 06 pessoas | R$ 389,00

Tender assado com especiarias

Acompanha chutney de abacaxi

Serve de 04 a 06 pessoas | R$ 339,00

Bife Wellington

Acompanha molho funghi

Serve de 04 a 06 pessoas | R$ 589,00

Peru recheado com farofa especial

Acompanha molho de laranja. Decorado com frutas in natura, nuts e frutas cristalizadas

Serve de 06 a 12 pessoas | R$ 1.480,00

Natal



Rosbife com picles de mostarda
e cebola crocante



Tender assado com especiarias



Peru recheado com farofa especial

SOBREMESAS



Gran gateau de chocolate



Cheesecake de frutas vermelhas

Cocada cremosa com fitas de coco

1kg | R$ 198,00

Cheesecake de frutas vermelhas

25cm de diâmetro | R$ 339,00

Gran gateau de chocolate

Com mousse de chocolate, avelãs e chocolatinhos natalinos

25cm de diâmetro | R$ 298,00

Ovos moles com nozes caramelizadas e marshmallow tostado

1kg | R$ 298,00



Cocada cremosa
com fitas de coco



Ovos moles com nozes caramelizadas
e marshmallow tostado

INFORMAÇÕES

PEDIDOS

- Pedido mínimo de **R$ 1.000,00.**
- Encomendas **até 14 de dezembro.**
- A confirmação do pedido ocorre mediante **pagamento antecipado de 50%** do valor total.

ENTREGAS

- Dias **23 ou 24 de dezembro,** conforme sua preferência.
- Horário: **das 10h às 14h.**
- **Taxa de entrega calculada** conforme o endereço.

FORMAS DE PAGAMENTO

- **Pix, transferência bancária** (TED) **ou dinheiro.**
- Não aceitamos cartões.

ORIENTAÇÕES

- **Todos os pedidos acompanham instruções** para servir, garantindo mais praticidade para sua ceia!

CLIQUE PARA ENCOMENDAR

tapenade