



DU JOUR
GASTRONOMIE

MENU DE NATAL
2025

Chef Bressanelli

ENTRADAS

SUGESTÃO DE PORÇÃO POR PESSOA (70 / 100g)

CAPONATA SICILIANA COM NOZES E PASSAS

kg R\$115,00 (embalagem com 250g)

SALADA DE BATATAS COM MAIONESE ARTESANAL E CAMARÕES AO VAPOR

kg R\$220,00

STRUDELL DE BACALHAU FOLHADO

kg R\$ 220,00

VOL AU VENT DE PATO CONFIT COM CALDA CÍTRICA DE LARANJA

R\$ 35,00 (unidade por pessoa)

BRANDE DE BACALHAU E AZEITE DE ERVAS DA PROVANCE

kg R\$250,00 (embalagem 500g)

CEVICHE DO CHEF

kg R\$150,00 (embalagem 300g)

SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO

Kg R\$122 (embalagem 500g)

FOLHADO DE QUEIJO BRIE COM PERAS E ESPECIARIAS

serve 4 pessoas R\$95,00

MOUSSE DE QUEIJO ROQUEFORT E NOZES COM CALDA DE DAMASCOS E MARTINI

R\$155,00 serve para 4 pessoas

MINI QUICHES DE CEBOLA E QUEIJO GRUYERE

6 unidades, kg R\$160,00

CARPACCIO COM MOLHO ESPECIAL DO CHEF

kg R\$200,00

ROAST BEEF COM VINAGRETE COLORIDA E ERVAS

kg R\$150,00 embalagem 2 pessoas (180g)

CHUTNEY DE TOMATES

kg R\$95,00



MASSAS ARTESANAIS

EMBALAGENS COM 500G / 1KG

SUGESTÃO DE PORÇÃO POR PESSOA (180 / 250G)

SORRENTINO DE MUSSARELA DE BÚFALA E LIMÃO SICILIANO E MOLHO POMODORO

kg R\$152,00

RAVIOLI DE CARNE COM CEBOLA CARMELIZADA COM MOLHO DEMI GLACE E MUSSARELA DE BÚFALA DEFUMADA

kg R\$150,00

LASANHA DE BACALHAU

kg R\$ 170,00

RAVIOLI DE QUEIJO AO CREME DE PARMESÃO E BACON CROCANTE

kg R\$ 140,00

SORRENTINO DE QUEIJO AO CREME DE COGUMELOS TRUFADOS

kg R\$ 140,00

SORRENTINO DE QUEIJO AO CREME DE QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA

kg R\$170,00

CARNES

SUGESTÃO POR PESSOA (200 / 250G)

EMBALAGENS COM 500G / 1KG

PEITO DE PERU FATIADO AO MOLHO DE LARANJA E CHUTNEY DE CEBOLAS

kg R\$180,00

TENDER FATIADO AO MOLHO DE GELÉIA DE BACON E WHISK

kg R\$100,00

FILÉ DE SALMÃO AO MOLHO DE VINHO CHARDONNAY COM UVAS VERDES E AMÊNDOAS TOSTADAS

kg R\$ 250,00



FILE MIGNON AO MOLHO DE TRUFAS COM CASTANHAS E ASPARGOS AO VAPOR

kg R\$275,00

FILE MIGNON AO MOLHO MATURINE COM UVAS PASSAS MARINADAS EM CONHAQUE E PIMENTA VERDE

kg R\$275,00

PERNIL DE CORDEIRO ASSADO AO MEDITERRÂNEO COM ERVAS E BATATAS CORADAS E MOLHO BALSÂMICO

kg R\$ 320,00

CLÁSSICO FILE MIGNON WELLINGTON

kg R\$ 320,00

FRICASSÉ DE CAMARÕES AO MOLHO CHAMPAGNE E SAUTÉE DE COGUMELOS FRESCOS

kg R\$ 350,00

FILE MIGNON AO CREME DE QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA

kg R\$275,00

LOMBO BACALHAU CONFIT COM MINI VEGETAIS AO AZEITE E ERVAS DA PROVANCE

kg R\$450,00

LOMBO DE PORCO CONFITADO NA MANTEIGA E ASSADO AO MOLHO VINHO DO PORTO E CASTANHAS

kg R\$180,00

GUARNIÇÕES

EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 300G
SUGESTÃO POR PESSOA (100 / 150G)

COUSCOUS MARROQUINO COM MIX DE CASTANHAS NA MANTEIGA

kg R\$120,00

TOMATES CEREJAS E ASPARGOS CONFITADOS

kg R\$150,00



ARROZ COM CROCANTE DE CEBOLAS

kg R\$96,00

MAÇÃS ASSADAS COM MEL E RECHEADAS COM FRUTAS SECAS E CASTANHAS

kg R\$90,00

SOBREMESAS

TORTA DE CHOCOLATE TRUFADO COM CEREJAS E NOZES (GLÚTEN FREE)

kg R\$200,00

CHEESE CAKE DE PISTACHE E FRUTAS VERMELHAS

kg R\$190,00

TORTA DE SUSPIRO COM CREME DE LIMÃO SICILIANO, CALDA DE FRUTAS VERMELHAS E CHANTILLY

kg R\$290,00

TORTA DE MAÇÃ E AVELÃS COM CREME DE CARAMELO, CANELA E FLOR SAL

kg R\$190,00

IMPERDÍVEL CHRISTMAS CAKE - RECEITA DINAMARQUESA DO TRADICIONAL BOLO NATALINO COM FRUTAS, CASTANHAS E ESPECIARIAS

kg R\$150,00 (aproximadamente 500g cada)

ENCOMEDAS ATÉ DIA 15 DE DEZEMBRO

TODO MENU É ENVIADO EM EMBALAGENS
ANTIVAZAMENTO TERMOSELADAS

+55 45 9906-3170

