

The central text is framed by a decorative wreath. The wreath is composed of pine branches with several ornaments hanging from them. There are also wrapped gifts at the base of the wreath.

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)

BRANDADE 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 CARAMELIZADA 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



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

kg R\$275,00

FILÉ MIGNON AO MOLHO MATORRINE 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 FILÉ MIGNON WELLINGTON

kg R\$ 320,00

FRICASSÉ DE CAMARÕES AO MOLHO CHAMPAGNE E SAUTÉE DE COGUMELOS FRESCOS

kg R\$ 350,00

FILÉ 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

