



## **NATAL AFETIVO 2020**

**Encomendas até dia 21/12/2020 (segunda feira)**

**Entregas dias 24/12 e 25/12**

**Tx entrega R\$100,00 ou retirada na nossa sede no dia 24/12 a partir das 12h**

***Nossas ceias são entregues frescas e resfriadas e devem ser mantidas em refrigeração até a hora do consumo, não esqueça de reservar espaço na geladeira.***

### **Combos Promocionais (monta sua ceia)**

**Serve até 6 pessoas R\$ 900,00**

**1 ave festiva ou 1 carne festiva (peças inteiras)**

**1kg de carne fatiada a escolher (pode ser 2 tipos, sendo 500g por carne)**

**600g de farofa**

**1kg de arroz**

**1kg de salada**

**1 sobremesa**

**6 rabanadas**

**Serve até 12 pessoas R\$ 1.800,00**

**1 ave festiva ou 1 carne festiva (peças inteiras)**

**2kg de carne fatiada a escolher (pode ser 2 tipos, sendo 1 kg por carne)**

**1,2kg de farofa**

**2kg de arroz (pode ser 2 tipos, sendo 1 kg por arroz)**

**2kg de salada (pode ser 2 tipos, sendo 1 kg por salada)**

**2 sobremesas**

**12 rabanadas**



## Menu tradicional

**Box exclusiva (na caixa de bambu decorada)**

**R\$ 890,00 (serve até 12 pessoas)**

**Contem:**

- \* 1 Terrine decorada de queijo de cabra com frutas, flores e nuts – tamanho 15cm
- \* 1 tábua trilogia de salmão (defumado, gravlax, beterraba) 600g acompanha Blinis e sour cream trufado
- \* 1 vidro de patê artesanal de pato com foie gras – 200g
- \* 1 vidro de punheta de bacalhau – 300g
- \* 1 tábua de queijos nobres acompanha mel trufado e geléia de rosas – 500g
- \* 1 tábua de figos com presunto de parma – 500g
- \* Seleção de pães artesanais

**Salgadinhos especiais congelados 20 unidades (por sabor)**

**R\$ 89,00**

- \* Bolinho de bacalhau
- \* Bolinho de tender com abacaxi
- \* Camarão na massa de mandioquinha com catupiry empanado na panko
- \* Kibe de cordeiro com geléia de hortelã

## Saladas

- \* Salada de batatas ao molho aioli trufado  
**R\$ 130,00 kg**
- \* Salada salpicão de frango defumado com palha colorida de batatas  
**R\$ 150,00 kg**
- \* Salpicão de tender com maçã verde, repolho roxo, amêndoas tostadas e crispy de batata doce  
**R\$ 160,00 kg**
- \* Salada de couscous marroquino com mix de frutos secos e castanhas  
**R\$ 160,00 kg**
- \* Salada de bacalhau com grãos de bico, cebola crocante, tomate confit, alho assado e azeite extra virgem  
**R\$ 200,00 kg**

**Quiches 20cm – 8 fatias**

**R\$ 150,00**

- \* Brie com pêras e parma
- \* Queijo da canastra com tomate confit e manjeriçã
- \* Salmão defumado com alho poró

**Torta salgada cremosa 20cm – 8 fatias**

**R\$ 200,00**

- \* Frango defumado com abacaxi
- \* Palmito de pupunha trufado

**Strudel salgado 30cm – 8 fatias**

**R\$ 290,00**

- \* Camarão
- \* Bacalhau

**Farofas - Acompanhamentos porção de 1kg (serve 10 pessoas)**

**R\$ 130,00**

- \* Festiva panko – bacon, passas e nozes
- \* Banana da terra frita com castanha do pará
- \* Linguiça mineira com couve crocante na manteiga de garrafa

**Arroz - Acompanhamentos porção de 1kg (serve 6 pessoas)**

**R\$ 150,00**

- \* Arroz festivo – passas brancas, ervilha, milho tostado, bacon e salsinha
- \* Arroz de lentilhas com cebola frita
- \* Arroz de amêndoas

**Legumes - Acompanhamentos porção de 1kg (serve 6 pessoas)**

**R\$ 180,00**

- \* Batatinhas ao murro e maçãs assadas
- \* Aspargos salteados com crispy de bacon
- \* Palmito de pupunha assado com tomatinhos e pesto

**Massas porção de 1,5kg – vai no refratário retornável (Serve 6 pessoas)**

**R\$ 350,00**

- \* Ravioli brie com maçã verde na manteiga de pistache
- \* Ravioli de alcachofras e requeijão, tomatinhos confitados, crispy de parma e manjeriçã



**Arroz festivo porção de 1,5kg – vai no refratário retornável (Serve 6 pessoas)**  
**R\$ 390,00**

- \* Pato com linguiça artesanal
- \* Bacalhau com crosta de pão de alho

**Pratos especiais porção de 1,5kg – vai no refratário retornável (Serve 6 pessoas)**  
**R\$ 540,00**

- \* Camarão ao leite de palmito e molho trufado
- \* Bacalhau às natas
- \* Bacalhoda especial - lombos de bacalhau confitado no azeite, batatinhas ao murro, pétalas de cebolas assadas, azeitonas, tomatinhos confitados, brócolis tostado, alho assado, ovos caipiras cozidos

**Carnes festivas – peças inteiras decoradas (todos os molhos vão à parte)**

- \* Tender Bolinha inteiro com cravos e caramelizado no mel flor de laranjeiras, zest de laranja bahia decorado com frutas frescas, fios de ovos e alecrim  
**Aproximadamente 1kg R\$ 390,00**
- \* Envoltine de peito de choster ao bacon recheado de mozzarella de bufala, acompanha molho de tomatinhos caramelizados, decorado com tomatinhos em rama manjeriço fresco  
**Aproximadamente 2kg R\$ 390,00**
- \* Pernil suíno assado lentamente em crosta de ervas e molho acidoce de abacaxi decorado com frutas frescas, fios de ovos e alecrim  
**Aproximadamente 3kg R\$ 490,00**
- \* Pernil de cordeiro assado lentamente ao molho de jabuticaba ao vinho  
**Aproximadamente 2kg R\$ 590,00**
- \* Paleta defumada artesanalmente e caramelizado no mel de alecrim, molho chutney de frutas amarelas decorado com frutas frescas, fios de ovos e alecrim  
**Aproximadamente 4kg (para famílias até 6 pessoas) R\$ 690,00**

**Aves festivas – peças inteiras decoradas (todos os molhos vão à parte)**

- \* Peru recheado com farofa de castanhas portuguesas, molho de vinho branco (decorado com frutas em calda artesanais, uvas, cerejas e fios de ovos)  
**Ave de 4kg (para famílias até 6 pessoas) R\$ 690,00 /**  
**Ave de 8kg (para famílias até 12 pessoas) R\$ 890,00**
- \* Chester recheado com farofa de castanhas portuguesas e molho dijon ao mel (decorado com frutas em calda artesanais, uvas, cerejas e fios de ovos)  
**Ave de 3kg R\$ 590,00**



## **Carnes festivas fatiadas (todos os molhos vão à parte)**

- \* Pernil suíno fatiado ao molho agridoce de abacaxi  
**R\$ 260,00 kg**
- \* Lombrinho suíno fatiado ao molho de Ameixa com bacon  
**R\$ 260,00 kg**
- \* Tender fatiado, acompanha molho de mel de laranjeiras e zest de laranja bahia  
**R\$ 320,00 kg**
- \* Peito de peru bolinha fatiado e bem molhadinho ao molho de vinho branco  
**R\$ 320,00 kg**
- \* Roastbeef de filé mignon fatiado, echalotes ao vinho do porto e molho bernaise  
**R\$ 360,00 kg**

## **Compotas artesanais – vidros de 500g**

- \* Fios de ovos orgânicos  
**R\$ 130,00**
- \* Frutas em calda (figos, abacaxi, pêssegos, cerejas, goiaba)  
**R\$ 75,00**

## **Rabanadas porção com 10 unidades (pode ter 2 sabores)**

**R\$ 95,00**

- \* De leite condensado coberto de açúcar com canela
- \* Recheado de doce de leite coberto de açúcar com canela
- \* Recheada de nutella e coberta de leite ninho
- \* Recheada de goiabada com catupiry e coberta de açúcar com canela

## **Sobremesas especiais (20cm)**

**R\$ 190,00**

- \* Bolo de natal clássico lindo e decorado com frutas secas e castanhas
- \* Bolo red velvet recheado de creme de limão siciliano e framboesa, coberto de butter cream
- \* Cheesecake de cerejas
- \* Pavê de cookie (camadas de cookie artesanal e creme de vó, cobertura de chocolate belga (no refratário retornável)
- \* Pecan pie (torta de nozes pecan carameladas)