



Portal do Sabor
gastronomia afetiva

REVEILLON AFETIVO 2020

***Somente serão aceitas encomendas desse menu para o dia 31/12**

Encomendas até dia 28/12/2020 (segunda feira)

Entrega dia 31/12

Tx entrega R\$100,00

Nossos pratos são entregues frescos e resfriados e devem ser mantidas em refrigeração até a hora do consumo, não esqueça de reservar espaço na geladeira.

Combos Promocionais

Combo snacks (serve até 10 pessoas) R\$ 2.500,00

30 unid de Canapés (até 3 tipos)

50 minis sanduiches gourmet (até 5 tipos)

60 salgados fritos (até 2 tipos)

60 salgados de forno (até 2 tipos)

4 patês (250g de cada) acompanha torradas

4 tábuas especiais a escolher

1kg Mixed nuts premium

1 kg de frutas da estação decoradas aperitivo

10 Rabanadas

2 porções de mini doces

Combo jantar (serve até 10 pessoas) R\$ 2.000,00

2kg de salada a escolher (pode ser até 4 tipos, sendo 500g por salada)

1 quiche ou torta salgada

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

1 refratário a escolher (massa ou arroz festivo ou fricassê)

1,5kg de acompanhamentos (farofa, arroz e legumes) - pode ser até 3 tipos, sendo 500g de cada

10 Rabanadas

2 porções de mini doces



Menu tradicional

Canapés especiais

R\$ 75,00 (cx com 10 unidades)

- * Blinis de camarão ao creme trufado
- * Mil folhas de salmão defumado e zest de limão siciliano
- * Rolls de salmão oriental e suas ovas
- * Stick de parma, figos turcos e chèvre
- * Stick de uva em crosta de roquefort e nozes caramelizadas

Sanduichinhos gourmet

R\$ 75,00 (cx com 10 unidades)

- * Brie com geléia de damasco, nozes e brotos de rúculas
- * Burrata com tomate confit e pesto de manjeriço
- * Roastbeef ao aioli trufado, queijo emmenthal e salada
- * Salmão defumado, pepino acidoce e cream cheese
- * Tender com abacaxi
- * Salpicão de peru
- * Vegano de legumes provençais e humus

Salgadinhos tradicionais

Já fritos R\$ 250,00 o cento

Congelados para fritar R\$ 190,00 o cento

- * Bolinho de bacalhau
- * Coxinha de frango com catupiry
- * Croquete de carne assada
- * Croquete de tender com abacaxi
- * Dadinho de tapioca com queijo curado e alecrim
- * Kibe vegetariano de queijo de cabra

Salgados de forno tradicionais

R\$ 350,00 o cento

- * Mini quiche de brie com damasco
- * Mini quiche caprese
- * Tortinhas de camarão
- * Tortinhas de bacalhau
- * Folhado de tender com abacaxi
- * Folhado de salmão defumado
- * Vol au vent de shitake
- * Vol au vent de palmito e parma



Portal do Sabor

gastronomia afetiva

Patês vidro de 250g

R\$ 60,00 cada (acompanha torradas)

- * Caponata italiana
- * Humus tradicional
- * Patê de boursin com frutas vermelhas
- * Patê de hadock
- * Patê de burrata com tomate confit

Tábuas especiais 1kg

R\$ 350,00 cada (acompanha pão rústico)

- * Seleção de queijos decorados com frutas, acompanha mel trufado - brie, ementhal, parmigiano, roquefort, canastra, chèvre
- * Seleção de frios decorados com azeitonas e uvas - Parma, Peito de peru defumado, Salame hamburguês, Pastrame, Lombo defumado
- * Tábua italiana - 2 burratas, berinjelas grelhadas, abobrinhas grelhadas, alcachofras em conserva, pimentões assados, tomatinhos confitados, alho assado, presunto de parma
- * Lâminas de Salmão gravlax e defumado, servido com ovas, azeite cítrico, sour cream e Blinis artesanais
- * Terrine de mascarpone com figos e parma
- * Terrine de gorgonzola com peras e nozes
- * Terrine de pato com pistache e compota de framboesa

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

Fricassê festivo de 1,5kg – vai no refratário retornável (Serve 6 pessoas)
R\$ 490,00 (acompanha batata palha da casa)

- * Camarão com catupiry
- * Bacalhau cremoso

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) kg 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
- * Lombinho 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

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



Portal do Sabor
gastronomia afetiva

Mini doces – porção com 20 unidades (pode ser 2 sabores)

R\$ 100,00

- * Brigadeiros recheados de Caramelo salgado
- * Morango com chocolate – morango inteiro coberto de brigadeiro tradicional
- * Brigadeiros recheados de Nutella
- * Brigadeiro branco recheado com creme de maracujá
- * Mini brownie com nozes
- * Mini cheesecake
- * Tarteletes de limão siciliano com merengue
- * Tarteletes de frutas da estação
- * Tarteletes de nozes
- * Chou de maracujá
- * Chou de churros