



CANAPÉS FRIOS

B1

Redemoinho Padrão



100 rolinhos de crepe coloridos e recheados com sabores clássicos abaixo sugeridos.

Sabores

▶ Peito de peru ▶ Presunto ▶ Salame ▶ Azeitona (V).

Valor

R\$149,00

B2

Redemoinho Especial



100 rolinhos de crepe coloridos e recheados com as combinações especiais abaixo sugeridas.

Sabores

▶ Presunto cru defumada com provolone ▶ Tomate seco com muçarela (V) ▶ Frio Lyoner de Frango com tomate seco ▶ Chester com azeitonas negras.

Valor

R\$ 170,00

B3

Roll de Crepe Master

50 rolinhos de crepe recheados com as combinações especiais abaixo sugeridas.

Sabores (Escolha 2)

▶ Salmão com cream cheese e pesto de rúcula ▶ presunto cru com creme de mostarda e estragão ▶ creme de ricota e sálvia com raspas de parmesão (V) ▶ duo de Champignon com boursin de cabra (V).

Valor

R\$ 95,00

B4

Mini Wrap



100 mini canapés em pão folha recheados e cortados em formato de sushi roll. Kit guarnecido com molho diable (molho rosado temperado).

Recheio

▶ Peito de peru com dip suave de queijo com hortelã ▶ tomate seco com creme de manjeriço (V) ▶ berinjela crocante com homus (V).

Valor

R\$ 165,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B5

Mini Wrap Especial

100 mini canapés em pão folha recheados e cortados em formato de sushi roll. Kit guarnecido com molho teriyaki ou gengibre.

Sabores

► frango ao curry ► kani com aipo ► salmão com cream cheese e relish de pepino acre-doce ► peru com tomate seco e manjeriço ► queijo de cabra com pimentões tostados e hortelã (V).

Valor

R\$ 190,00

B6

Horta I



100 canapés frios montados com vegetais da horta recheados e oferecidos em 4 opções escolhidas por você.

Sabores (Escolha 4)

► copinho de pepino com dip de salmão e sua Juliana (V) (SG) ► copinho de pepino com dip de azeitona e sua Juliana (V) (SG) ► tomate cereja com mousse de atum (SG) ► tomate cereja com creme de chèvre e tomilho (V) (SG) ► baked potato com sauer cream e caviar (SG) ► cogumelo em conserva com antepasto de funghi secchi (V) (VG) (SL) (SG) ► cogumelo em conserva com berinjelas crocantes (V) (VG) (SL) (SG) ► rolinho de abobrinha grelhada com queijo de cabra e hortelã (V) (SG) ► berinjela grelhada com presunto de Parma e tomate seco (SL) (SG) ► berinjela grelhada com muçarela de búfala e pesto de ervas (V) (SG).

Valor

R\$ 150,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B7

Copinho de pepino recheado



25 canapés frios montados em copinhos de pepino japonês recheados.

Sabores (Escolha 1)

► tabule à moda Casa dos Sabores (V)(VG)(SL) ► cuscuz com nuts brasileiros (V)(VG)(SL).

Valor

R\$ 46,00

B8

Tomatinho cereja com ovas de salmão e cream cheese



25 canapés frios montados em tomate cereja e recheados com creme de queijo e ovas de salmão.

Valor

R\$ 55,00

B9

Pomar I



100 canapés frios montados com frutas secas e recheios especiais.

Sabores

- 35un damasco turco e queijo picante (V)(SG)
- 35un figo seco e dip de gorgonzola (V)(SG)
- 30un ameixa e dip de provolone (V)(SG).

Valor

R\$ 170,00

B10

Pomar II



100 canapés frios montados com frutas frescas do pomar envoltas em massa cremosa de ricota.

Sabores

- uvas verdes e gergelim branco (V)(SG) ► manga e manjeriçao (V)(SG)
- morango e gergelim preto (V)(SG) ► uva rubi e castanha de caju (V)(SG)
- cereja marrasquino e castanha de caju (V)(SG).

Valor

R\$ 170,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B11

Pomar III



100 canapés frios em combinações de frutas secas e creme de queijo.

Sabores

► involtini de damasco com queijo picante suave **(V)(SG)** ► involtini de figo com gorgonzola **(V)(SG)** ► involtini de ameixa com provolone **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 192,00

B12

Involtini de Damasco turco com queijo de cabra e pistache



25 canapés em damasco turco com creme de queijo de cabra e farofa de pistache **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 60,00

B13

Figo Seco em duas versões



25 canapés frios em figo seco montados com coberturas diferenciadas

Sabores (Escolha 1)

► queijo de cabra com juliana de Parma **(V)(SG)** ► creme de gorgonzola com farofa de nozes **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 60,00

B14

Mini blinis



30 canapés frios montados em mini blini integral acompanhados de deliciosos recheios.

Sabores (Escolha 1)

► tapenade de azeitonas e tomate seco com juliana de presunto cru
► cream cheese com juliana de Parma e pesto de rúcula ► dip de aipo com lascas de morango **(V)** ► creme de gorgonzola com cebola roxa ao balsâmico **(V)**.

Valor

R\$ 57,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B15

Salmão em mini blinis



30 canapés frios montados em mini blini integral acompanhados de deliciosos recheios com salmão norueguês.

Sabores (Escolha 1)

► salmão com creme azedo e alcaparras ► dip de salmão com relish de pepino ► salmão defumado com creme azedo e caviar.

Valor

R\$ 78,00

B16

Alcachofra com alho poró e jambu em blini

25 canapés frios montados em mini blini integral com alcachofra e alho poró ao leve aroma de jambu (V).

Valor

R\$ 67,50

B17

Duo de Caviar em blini com creme azedo

25 canapés frios montados em mini blini integral com creme azedo e duo de caviar, preto e vermelho.

Valor

R\$ 67,50

B18

Cogumelos salteados sobre mini blini de trigo sarraceno

25 canapés frios montados em mini blini de trigo sarraceno com mix de cogumelos salteados (V).

Valor

R\$ 67,50

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B19

Camarão com dip de curry em blini de ervas



25 canapés frios montados em mini blini aromatizado com ervas, acompanhado de creme curry e camarão salteado.

Valor

R\$ 67,50

B20

Batatinha I



100 canapés frios em batata calabresa cozida e recheada com dips clássicos da Casa dos Sabores.

Sabores

▶ tomate seco (V) ▶ azeitona preta (V) ▶ gorgonzola (V) ▶ salsa e cebolinha (V).

Valor

R\$ 148,00

B21

Batatinha II



100 canapés frios em batata calabresa cozida e recheada com sabores especiais.

Sabores (Escolha 4)

▶ presunto cru com pesto de manjeriço ▶ champignon e peito de peru com creme de azeitona ▶ creme de parmesão com berinjela crocante (V) ▶ creme de roquefort com farofa de nozes caramelizadas (V) ▶ tomates cereja assados com tapenade de azeitonas negras e manjeriço (V)(VG)(SL)(SG) ▶ duo de champignons com alho poró salteado com ervas (V)(VG)(SL)(SG).

Valor

R\$ 198,00

B22

Rolinhos de Parma com creme de queijo e pera no palito de nó



30 canapés frios montados em lâminas de Parma recheados e enrolados com creme de queijo e pera.

Valor

R\$ 63,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B23

Dadar Gulung (mini crepe balinês)



80 mini crepes frios coloridos, recheados com dois sabores abaixo sugeridos e amarrados como trouxinha.

Sabores

► Massa verde com camarão e molho de abacaxi e coco ► massa vermelha com alho poró com palmito de pupunha ao goldencurry e molho picante de maçã e canela (V). **Opcional:** substituir a massa colorida por natural.

Valor

R\$ 192,00

B24

Trouxinhas de Crepe



80 mini crepes em massa tradicional, recheados com dois sabores especiais, amarrados como trouxinha e acompanhados com molho de gengibre.

Sabores (Escolha 2)

► ragout de cogumelos com perfume de tomilho (V) ► brie com tomate seco (V) ► gorgonzola com relish de pepino (V) ► frango com dip de aipo e alho ► chèvre com damasco (V).

Valor

R\$ 192,00

B25

Canapé no Palito



30 canapés frios montados no palito longo tipo espetinhos.

Sabores (Escolha 1)

► peito de peru com ervilha torta (V)(VG)(SL)(SG) e molho curry (V) ► gruyère com manga, gergelim e molho teriyaki (V)(SG) ► caprese e molho diable (V)(SG) ► ameixa com kani e aipo e molho teriyaki (SL)(SG) ► queijo amarelo com uva verde e molho de gengibre (V)(SG) ► queijo coalho marinado com tomate seco manjericão e pesto de ervas (V)(SG) ► queijo branco fresco marinado em erva doce (V)(SG).

Valor

R\$ 60,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B26

Mini Muçarelas em 3 Sabores



70 mini muçarelas de búfala marinadas em pesto de ervas e recheadas com clássicos da gastronomia e outras combinações.

Sabores (Escolha 3)

- ▶ Berinjela crocante ao alecrim **(V)(SG)** ▶ azeitona verde **(V)(SG)**
- ▶ tomate seco e manjerição **(V)(SG)** ▶ salmão com pepino **(SG)**
- ▶ shitake com mel **(V)(SG)** ▶ alho poró com curry e castanha de caju **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 140,00

B27

Involtini em Manta de Búfala – Sabores do Mar



32 canapés em manta de búfala enrolados, recheados com sabores especiais do mar e cortados em rolinhos tamanho canapé.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ kanikama com aipo **(SG)** ▶ salada de salmão com aneto **(SG)**
- ▶ salada de atum com cebola caramelizada e gergelim **(SG)** ▶ salada de camarão com hortelã e gengibre **(SG)**.

Valor

R\$ 132,00

B28

Involtini em Manta de Búfala – Mediterrâneo



32 canapés em manta de búfala enrolados, recheados com sabores especiais do Mediterrâneo e cortados em rolinhos tamanho canapé.

Sabores (Escolha 2)

- ▶ tomate seco com rúcula **(V)(SG)** ▶ berinjela grelhada com gergelim **(V)(SG)**
- ▶ abobrinha crocante com parmesão e basilico **(V)(SG)**.

Valor

R\$ 130,00

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!



CANAPÉS FRIOS

B29

Canapés em Papel de Arroz



40 canapés em folha de arroz **(SG)** com recheios de inspiração oriental com molho teriyaki ou agridoce à parte.

Sabores (Escolha 2)

► frango com teriyaki e rúcula **(SG)(SL)** ► berinjela com gergelim e alface **(V)(VG)(SL) (SG)** ► salmão com juliana de aipo **(SG)(SL)** ► salmão com pepino acre-doce e raiz forte **(SG)(SL)** ► kanikama com juliana de legumes **(SG)(SL)**.

Valor

R\$ 80,00

B30

Saladinhas

20 saladinhas **(50g cada)** apresentadas em copinho rijo transparente descartável de 60ml. Acompanha mini garfo coquetel.

Sabores (Escolha 1)

► caponata com queijo feta **(V)(SG)** ► salpicão de frango com cenoura ralada e passas **(SG)** ► kani com aipo e manga **(SG)(SL)**
► atum com azeitonas pretas e tomate cereja ao vinagrete de mostarda **(SG) (SL)** ► caprese (muçarela, tomate cereja e manjericão) **(V) (SG)** ► cuscuz com mix nuts e berinjelas salteadas ao aroma de hortelã e gengibre **(V)(VG)(SL)**.

Valor

R\$ 80,00

* **(V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.**

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

CANAPÉS QUENTES

C1

Vol auVent



25 vol au vents recheados com um tipo de cobertura a ser escolhida entre as deliciosas sugestões abaixo descritas.

Sabores (Consulte-nos para outros sabores!)

▶ aspargos silvestres (V) ▶ bacalhau ▶ camarão ▶ camarão com perfume de endro ▶ camembert com amêndoas (V) ▶ camembert com damasco (V) ▶ champignon com amêndoas (V) ▶ frango com alho poró ▶ frango com castanha ▶ palmito de pupunha (V) ▶ shitake (V) ▶ pêra com roquefort (V).

Valor

R\$ 75,00

C2

Folhadinho Clássico



25 mini folhados preenchidos com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções clássicas abaixo sugeridas.

Sabores (Consulte-nos para outros sabores!)

▶ pastel folhado de bacalhau com passas ▶ pastel folhado de camarão com abacaxi ▶ pastel folhado de carne seca com catupiry ▶ pastel folhado de peito de peru com damasco e gergelim preto ▶ pastel folhado de ricota com orégano (V) ▶ pastel folhado de frango com aspargos frescos ▶ pastel folhado de peito de peru com provolone ▶ pastel folhado de queijo com tomate seco (V) ▶ involtini folhado de presunto cozido com queijo parmesão.

Valor

R\$ 36,25

C3

Folheadinho Especial



25 mini folhados preenchidos com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções gourmets abaixo sugeridas.

Sabores (Escolha 01 - Consulte-nos para outros sabores!)

▶ pastel folhado de salmão com gergelim ▶ involtini folhado de aspargos frescos com queijo de cabra (V) ▶ pastel folhado de brie com purê de maçã (V) ▶ involtini de presunto cru com parmesão ▶ pastel folhado de shitake com alho poro (V) ▶ involtini folhado de presunto cru e queijo brie ▶ involtini folhado de aspargos frescos com amêndoas (V).

Valor

R\$ 39,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

CANAPÉS QUENTES

C4

Mini Quiche Clássica



25 mini quiches preenchidas com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções abaixo sugeridas.

Sabores (Escolha 01 - Consulte-nos para outros sabores!)

- ▶ Lorraine ▶ Alho poró (V) ▶ Cebola (V) ▶ Cogumelos Provençal (V)
- ▶ Frango com alho poro ▶ Frango com aspargos ▶ Gorgonzola com alho poro (V) ▶ Tomate seco com espinafre (V).

Valor

R\$ 36,25

C5

Mini Quiche Gourmet



25 mini quiches preenchidas com um tipo de recheio a ser escolhido entre as opções gourmets abaixo sugeridas.

Sabores (Escolha 01 - Consulte-nos para outros sabores!)

- ▶ alho poró com amêndoas (V) ▶ bacalhau ▶ camarão ▶ camarão com curry ▶ camembert com amêndoas (V) ▶ chèvre com cebola caramelada (V) ▶ cogumelos com amêndoas (V) ▶ emmental com juliana de alho poro (V) ▶ gruyère com amêndoas (V) ▶ palmito de pupunha com ervas (V) ▶ queijo Brie com damasco (V) ▶ shitake com alho poro (V) ▶ tomate seco com brie e manjeriço (V).

Valor

R\$ 39,00

C6

Banana da terra com siri catado



25 mini medalhões de banana da terra fritos e recheados com siri catado aromatizado com coentro.

Valor

R\$ 55,00

C7

Banana da terra com crocante de carne seca



25 mini medalhões de banana da terra fritos e recheados com crocante de carne seca

Valor

R\$ 55,00

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

CANAPÉS QUENTES

C8

Bakedpotato recheada



25 batatinhas cozidas e recheadas com um recheio de sua escolha.

Sabores (Escolha 01)

- ▶ mix de cogumelos (pode ser servido frio também) (V)(VG)(SG) (SL)
- ▶ frango com páprica (SG)(SL).

Valor

R\$ 49,50

C9

Batatinhas recheadas



25 batatinhas cozidas e recheadas com um recheio de sua escolha.

Sabores (Escolha 01)

- ▶ brandade de bacalhau com cebola caramelada (SG)(SL) ▶ salmão com alho poro (SL) ▶ queijo de cabra com confit de damasco (V)(SG).

Valor

R\$ 55,50

C10

Bruschetta Especial recheada



25 bruschettas de brigitte com gergelim recheadas.

Sabores (Escolha 01)

- ▶ alcachofra, alho poró e palmito de pupunha salteados e salpicados com parmesão ralado (V) ▶ queijo brie com maçã grelhada (V) ▶ queijo de cabra com pêra e crocante de Presunto de Parma.

Valor

R\$ 62,50

C11

Bruschetta recheada



25 bruschettas de brigitte com gergelim recheadas.

Sabores (Escolha 01)

- ▶ caponata siciliana (V) ▶ tomate seco com folhas de manjeriço e salpicados com parmesão ralado (V) ▶ creme de queijo de cabra com juliana de cebola roxa caramelada (V).

Valor

R\$ 58,75

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

CANAPÉS QUENTES

C12

Cogumelo fresco recheado gratinado



25 champignons salteados e recheados com 01 opção abaixo sugerida.

Sabores (Escolha 01)

▶ queijo brie com folhas de manjeriço (V)(SG) ▶ presunto cru com toucinho defumado e leve toque de tomilho (SG)(SL).

Valor

R\$ 72,50

C13

Mini broa de milho recheada



25 delicadas mini broas de milho assadas e recheadas.

Sabores (Escolha 01)

▶ brandade de haddock ▶ frango cremoso com palmito de pupunha ▶ pato ao perfume de laranja.

Valor

R\$ 66,25

C14

Mil folhas recheado



25 mini quadrados folhados recheados com sua escolha de recheio.

Sabores (Escolha 01)

▶ brie com chutney de damasco (V) ▶ brie com chutney de cupuaçu (V) ▶ salmão defumado com aneto ▶ patê de foie com amoras ▶ gorgonzola com nozes e cebola roxa caramelizada (V).

Valor

R\$ 68,75

C15

Triângulo folhado recheado

25 mini triângulos folhados recheados

Sabores (Escolha 01)

▶ shitake com nirá em redução de molho de soja (V) ▶ camarão com alho poró.

Valor

R\$ 68,75

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição. Consulte-nos para bandejas com quantidades diferentes das sugeridas ou outras opções. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!