



Fim de Ano 2020

Abrindo o apetite

Canapés quentes

20 un / Alimentação entregue em material descartável.

- Voll Au vent de queijo azul com alho poró sauté e compotas de amoras R\$ 78,00
- Trouxinha folhada com queijo brie e peras caramelizadas e aromatizadas com canela. R\$ 80,00.
- Cogumelos recheados com creme de caranguejo R\$ 90,00.

Canapés Frios

20 un / Alimentação entregue em material descartável.

- Figos Secos com creme de queijo de cabra, finalizados com tirinhas crocante de presunto de Parma R\$ 80,00
- Blini com cogumelos tostados, creme azedo e brotos R\$ 80,00
- Tâmaras estufadas com mousse de aipo e gorgonzola, finalizadas com farofa crocante de pistache R\$ 120,00

Para a Ceia...

Entradas

Alimentação entregue em material descartável.

- Guirlanda de petiscos (40un) R\$ 160,00
(Mix de azeitonas, tomatinhos, búfala, queijo, salame e manjeriçã)
- Brie com crosta crocante de massa folheada e explosão de frutas vermelhas do bosque
Peça 1,5 kg R\$ 250,00
Peça 150 gr R\$ 89,00
- Brie com crosta crocante de massa folheada, tâmaras, noz pecan, pistache, amêndoas e laranja cristalizada
Peça 1,5 kg R\$ 290,00
Peça 150 gr R\$ 98,00
- Quiche do campo com alcachofras, brócolis e cogumelos frescos assados R\$ 140,00
- Quiche de alho poró com parmesão e gruyère R\$ 115,00
- Mil Folhas de palmito de pupunha com Bacalhau, R\$ 80,00/4 un.

- Peperonata, Cebola Roxa e Alcaparrone
- Terrine de queijo com tomatinhos confitados (450g) R\$ 98,00
- Terrine de Salmão (450g) R\$ 108,00
- Acrescentando 100g de carpaccio de Salmão R\$ 153,80
- Salada de grãos com lascas de bacalhau, abobrinhas e tomatinhos confit R\$ 143,00/kg
- Cuscuz de semolina com brunoise de legumes, cogumelos Portobello e damascos hidratados no mel de laranjas. R\$ 123,00/kg.
- Abóbora japonesa com pera grelhada, queijo de cabra, rabanete crocante e mini rúcula R\$ 92,00/kg

Pratos Principais

Pedido mínimo de 500g por prato.

- **Peito de Peru** tradicional da Casa dos Sabores R\$ 210,00/kg.
Acompanhado de molho de damasco e champanhe.
- **Tender Bolinha** laqueado em redução de vinho tinto, R\$ 230,00/kg
servido com fio de ovos e uvas assadas
- **Tender Semi Osso** laqueado em redução de vinho tinto, R\$ 420,00/pç
servido com fio de ovos e uvas assadas (pç 2,3 kg)
- **Bacalhau Gratidão** com nacos rústicos de batata, R\$ 295,00/kg.
molho de natas, queijo e amêndoas.
- **Lombo de Bacalhau** aromático forneado com frutos secos R\$ 380,00/kg
migas, azeite e claras.
- **Dourado em Crosta de Castanha-do-Pará** ao Molho de Capim-Limão R\$ 260,00/kg
- **Salmão** selado com mostarda e mel ao seu molho R\$ 280,00/kg
Servido com sauté de mini ervilhas e alho poró
- **Roast Beef de mignon com crosta de pistache** R\$ 210,00/kg
e molho de vinho do porto ,aspargos verdes e lascas de abóbora grelhada
- **Camarão gratinado** com lâminas de palmito de pupunha, R\$ 315,00/kg
Creme de aipim orgânico e queijo mineiro artesanal
- **Pernil de Porco com** abacaxis caramelizados, figos R\$ 369,00/peça
Grelhados e pimentões sem pele (pç 2,3 kg). Peça com osso.
- **Lombo de Porco** com molho tradicional de laranja R\$ 168,00/kg

Acompanhamentos

Pedido mínimo de 500g por prato. / Alimentação entregue em material descartável.

- Duo de arroz, vermelho e integral, com amêndoas e cebolas roxa R\$ 98,00/kg
- Arroz Negro com shimeji, castanha e pera caramelizada. R\$ 110,00/kg
- Batatas assadas picantes e legumes ao molho de brie e estragão R\$ 84,00/kg.
- Farofa Natalina com frutas secas R\$ 89,00/kg.
- Mijadra: o nosso tradicional arroz de lentilhas com cebolas confit R\$ 96,00 /kg.

Sobremesas

Alimentação entregue em material descartável.

- Fios de Ovos R\$ 120,00 /kg.
- Torta mousse de chocolate com ganache de chocolate R\$ 140,00/un.
meio amargo e farofa crocante de castanhas (20 cm)
- Trança folhada de maçã com amêndoas laminadas e passas ao rum R\$ 110,00 /peça
passas ao rum (500g)
- Torta de Nozes com baba de moça e merengue

| | |
|---|----------------|
| Grande (25 cm) | R\$ 215,00/un. |
| Pequena (20 cm) | R\$ 135,00/un |
| ➤ Cheese cake de frutas vermelhas (22 cm) | R\$ 140,00/un |
| ➤ Pera assada com amêndoa e frutas secas | R\$ 45,00/2 un |
| ➤ Rabanada: | |
| Grande | R\$ 5,50/un. |
| Pequena | R\$ 4,50/un |

Importante:

- Os pedidos para os dias 24 e 25 de dezembro serão aceitos **até às 18:00 do dia 18 de dezembro.**
- Para o dia 31 de dezembro as encomendas poderão ser feitas **até às 18:00 do dia 26 de dezembro.**
- Taxa de entrega e horário para o Grande Rio:
 - 24/12 – entre 09:00 e 15:00: **R\$ 70,00**
 - 25/12 – entre 08:00 e 11:00: **R\$ 80:00**
 - 31/12 – entre 09:00 e 15:00. Em Copacabana, entrega até às 11:00. **R\$ 80,00**
 - Alto Gávea: **R\$ 15,00**
- Seu pedido será confirmado após o pagamento de 50%. Os 50% restantes deverão ser pagos na entrega.
- Toda a alimentação será entregue em material descartável própria para microondas e forno elétrico e tradicional, bandejas de mdf branco não retornável..
- A **Casa dos Sabores** oferece também, para seu conforto, mão de obra, materiais e bebidas. **Solicite-nos para um orçamento.**

Feliz Natal e Próspero Ano Novo!



Rua Professor Manoel Ferreira, 89/ Loja M – Gávea
 21 2274 3595 / 21 2294 9295 / 99485 8506
www.casadossabores.com.br / atendimento@casadossabores.com.br