

# buffet COOKING

## *Cooking To Go*

### ***Canapés (25 unidades)***

**R\$ 156.00**

*Samosas de camarão, molho de tamarindo*

*Roulade de salmão, maionese de raiz forte*

*Crispy roll de aspargos e parma*

*Petite gougere, explosão de queijo de cabra*

*Mini burger de picanha, chutney de tomates*

*Croquete de maminha, gruyere*



### ***Snacks (1/2kg)***

**R\$ 100.00**

*Grissinis de parmesão*

*Crispies de batata doce, flor de sal e páprica*

### ***Folhados e quiches (12 fatias)***

*Folhado de brie, creme de damasco, laminas de amendoas assadas*

**R\$ 273.00**

*Quiche de queijo de cabra e espinafre*

**R\$ 173.00**

*Quiche sem gluten de legumes*

**R\$ 190.00**



### ***Especialíssimos (1/2kg)***

*Patê especial, poeira e geléia de laranja*

**R\$ 130.00**

*Torchon de foie gras, poeira de pistache, geléia de framboesa*

**R\$ 823.00**

*Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas*

**R\$ 362.00**

*Tartar de salmão gravlax*

**R\$ 306.00**

<b>Torradas e blinis - 50 unidades</b>	<b>R\$ 84.00</b>
Torrada de focaccia comprida	
Torradas artesanais de brioche	
Blinis tradicionais ou trigo sarraceno	

**Saladas especiais (1/2kg)**

Salada rica de quinoa	R\$ 128.00
Salada de cavaquinha e palmito pupunha	R\$ 278.00
Salada morna de aspargos, laranja, avelã, radicchio, molho bernaise	R\$ 128.00

**Principais (para aproximadamente 06 pessoas, 1kg)**

Souflê de bacalhau em sua forma	R\$ 334.00
Peixe ao forno, crosta de brioche, molho de estragão fresco	R\$ 400.00
Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise	R\$ 334.00
Picadinho clássico	R\$ 245.00
Paleta de cordeiro assada lentamente	R\$ 423.00



**Acompanhamentos - 1kg**

Palmito ao forno, molho pesto clássico	R\$ 223.00
Gnocci de mandioquinha salteado e sálvia crocante	R\$ 200.00

**Nossas massas artesanais - 1kg**

Caneloni de cogumelos e ricota fresca, molho de funghi e perfume de trufas	R\$ 295.00
Ravioli de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos	R\$ 267.00
Ravioli de cavaquinha, molho bisque e capim limão	R\$ 392.00



### **Sobremesas (para aproximadamente 10 pessoas)**

<i>Torta de biscoito de amêndoas, creme de limão siciliano e merengue bruleé</i>	R\$ 256.00
<i>Mousse legêre de chocolate Lindt e flor de sal em sua travessa</i>	R\$ 278.00
<i>Torta rústica de frutas vermelhas</i>	R\$ 278.00
<i>Torta de palha italiana</i>	R\$ 212.00
<i>Torta Caprese de chocolate e amendoas</i>	R\$ 278.00
<i>Nossa cocada de forno servida em sua forma</i>	R\$ 123.00
<i>NY Cheesecake de morango</i>	R\$ 278.00



### **Doces (25 unidades)**

**R\$ 134.00**

*Seleção de macarons*

*Trufas de chocolate branco e coco queimado*

*Mini ópera de chocolate e café*



### **Observações**

*\*Tudo o que produzimos é fresco e feito artesanalmente na nossa cozinha*

*\*Nossos peixes e crustáceos são sempre frescos, preços sob-consulta*

*\*Os preços são referentes aos alimentos. Valores não incluem serviço e material.*

*\*1kg são para aproximadamente 06 pessoas*

*Contatos: Lana Moura / Roberto Moura/Miriam Paulino*

*Horário: 10:00h às 19:00h*

*contato@cookingbuffet.com.br*

*Taxa de entrega opcional: Zona Sul R\$ 56.00, São Conrado R\$ 67.00 e Barra R\$ 90.00*

*Pedido mínimo: R\$ 800.00*