

Especialíssimos (1/2kg)

Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas R\$ 362,00

Terrine de queijo de cabra, aspic de tomate, manjerição e tomilho R\$ 172,00

Patê especial, poeira de pistache e zests de laranja R\$ 172,00

Snacks - 1/2kg

Crispies de batatas especiais R\$ 100,00

Grissinis de parmesão

Canapés (25 unidades)

Mini bagel de salmão gravlax R\$ 168,00

Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda escura

Petit gougere, explosão de queijo de cabra e avelã

Tartelette de aspargos e avelãs

Vol au vent de cogumelos, crispy de parma

Risole de camarão

Triângulo crocante de camarão ao curry vermelho

Bolinhas de melão, parma e hortelã em sticks

Bolinho de palmito pupunha, molho de capim limão

Torradas, blinis - 50 unidades

Torrada de focaccia comprida R\$ 84,00

Toasts de brioche

Blinis tradicionais

Folhados e quiches (12 fatias)

Folhado de queijo brie, creme de damasco, praliné de amendoas R\$ 273,00

Folhado de camarão ao perfume de curry vermelho R\$ 330,00

Quiche de bacalhau e tomate confit R\$ 273,00

Quiche de queijo de cabra e aspargos verdes R\$ 240,00

Principais (para aproximadamente 10 pessoas)

Cavaquinha, molho vierge de tomates R\$ 800,00

Brandade tradicional de bacalhau, batata palha R\$ 645,00

Arroz de pato R\$ 723,00

Haddock, natas e zests de limão R\$ 723,00

Salmão poché, molho de laranja e suas zests, flores R\$ 723,00

Mignon em crosta de ervas, molho roti R\$ 645,00

Camarão thai R\$ 800,00

Picadinho clássico R\$ 434,00

Paleta de cordeiro assada lentamente R\$ 723,00

Ragout de cordeiro, molho roti R\$ 723,00

Acompanhamentos - 1kg

R\$ 256,00

Rosas de batata crocantes

Couscous de legumes assados, hortelã fresca, pinoli e perfume de laranja

Mousseline de batata e fios crocantes

Gnocci artesanal de mandioquinha salteado e sálvia crocante

Nossas massas artesanais - 1kg

Ravioli de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos

R\$ 267,00

Ravioli de ricota e espinafre, molho de mascarpone

R\$ 267,00

Pirâmide de aspargos e ricota fresca, laranja confit, molho suave de citricos

R\$ 320,00

Ravioli de alcachofra, beurre blanc e sálvia

R\$ 320,00

Ravioli de cavaquinha, molho bisque, farofa de limão siciliano e panko

R\$ 320,00

Vegano - 1kg

R\$ 256,00

Fettuccine primavera de pupunha, pesto de pistache

Nossos crudites, hummus e romãs

Sobremesas (12 fatias)

Torta Ansel de chocolate 70%

R\$ 312,00

Torta de brigadeiro mole e biscoito

R\$ 212,00

Torta de amêndoas e limão brulée

R\$ 312,00

Torta francesa de morangos frescos

R\$ 312,00

Crostata de maçã, chantilly de limão (para aproximadamente 6 pessoas)

R\$ 172,00

Pequenos doces (25 unidades)

R\$ 168,00

Macarons de baunilha em favas, geléia de framboesa

Tartelette de nozes pecan e mel

Tartelette folhada de maçã

Por favor, consulte nossos valores sobre equipe de cozinha e salão

Contatos: Lana Moura / Roberto Moura/Miriam Paulino

Horário: 10:00h às 19:00h

contato@cookingbuffet.com.br

Taxa de entrega opcional (Zona Sul): R\$ 77,00

Pedido mínimo: R\$ 500,00