

**Cooking To Go 2019**

**Especialíssimos (1/2kg)**

|   |            |
|---|------------|
| Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas        | R\$ 362,00 |
| Terrine de queijo de cabra, aspic de tomate, manjericão 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 cítricos 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 brûlée R\$ 312,00  
Torta francesa de morangos frescos R\$ 312,00  
Crostatas 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](mailto:contato@cookingbuffet.com.br)*

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

*Pedido mínimo: R\$ 500,00*