

Especial de Páscoa 2019

Especialíssimos (1/2kg)

<i>Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas</i>	R\$ 362,00
<i>Salada rica de endívias, pêras, pecan grelhada, gorgonzola e uvas roxas</i>	R\$ 172,00
<i>Terrine de queijo de cabra, aspic de tomate, manjericão e tomilho</i>	R\$ 172,00
<i>Patê especial, poeira de pistache e zests de laranja</i>	R\$ 172,00

Snacks - 1/2kg

<i>Crispies de batatas especiais</i>	R\$ 100,00
<i>Grissinis de parmesão</i>	

Canapés (25 unidades)

<i>Mini bagel de salmão gravlax</i>	R\$ 168,00
<i>Triângulo crocante de camarão ao curry vermelho</i>	
<i>Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda escura</i>	
<i>Petit gourgere, explosão de queijo de cabra e avelã</i>	

Torradas, blinis e etc - 50 unidades

<i>Torrada de focaccia comprida</i>	R\$ 84,00
<i>Toasts de brioche</i>	
<i>Blinis tradicionais</i>	

Folhados e quiches (12 fatias)

<i>Folhado de queijo brie, creme de damasco, praliné de amêndoas</i>	R\$ 273,00
<i>Folhado de camarão ao perfume de curry vermelho</i>	R\$ 330,00
<i>Quiche de bacalhau e tomate confit</i>	R\$ 273,00
<i>Quiche de queijo de cabra e aspargos verdes</i>	R\$ 240,00

Principais (para aproximadamente 10 pessoas)

<i>Cavaquinha, molho vierge de tomates</i>	R\$ 800,00
<i>Brandade tradicional de bacalhau, batata palha</i>	R\$ 645,00
<i>Haddock, natas e zests de limão</i>	R\$ 723,00
<i>Mignon em crosta de ervas, molho roti</i>	R\$ 645,00
<i>Ragout de camarão e legumes</i>	R\$ 800,00
<i>Picadinho clássico</i>	R\$ 434,00
<i>Paleta de cordeiro assada lentamente</i>	R\$ 723,00

Acompanhamentos - 1kg

<i>Couscous de legumes assados, hortelã fresca, pinoli e perfume de laranja</i>	R\$ 256,00
<i>Mousseline de batata e fios crocantes</i>	
<i>Gnocci artesanal de mandioquinha salteado e salvia crocante</i>	

Nossas massas artesanais - 1kg

<i>Ravioli de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos</i>	R\$ 267,00
<i>Ravioli de ricota e espinafre, molho de mascarpone</i>	R\$ 267,00
<i>Pirâmide de aspargos e ricota fresca, laranja confit, molho suave de citricos</i>	R\$ 320,00
<i>Ravioli de alcachofra, beurre blanc e salvia</i>	R\$ 320,00

Vegano - 1kg

<i>Fettuccine primavera de pupunha, pesto de pistache</i>	R\$ 256,00
<i>Nossos crudites, hummus e romãs</i>	

Sobremesas (12 fatias)

<i>Torta Ansel de chocolate 70%</i>	R\$ 312,00
<i>Torta brûlée de chocolate Lindt</i>	R\$ 312,00
<i>Torta de brigadeiro mole e biscoito</i>	R\$ 212,00
<i>Torta francesa de morangos frescos</i>	R\$ 312,00
<i>Crostata de pera, chantilly de limão (para aproximadamente 6 pessoas)</i>	R\$ 172,00

Pequenos doces (25 unidades)

<i>Macarons de framboesa, baunilha, tangerina e caramelo salê</i>	R\$ 168,00
<i>Mini éclair de limão siciliano e merengue</i>	
<i>Estrelinhas de biscoito de especiarias cobertas de chocolate - 50 unid</i>	

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