

b u f f e t
COOKING

Cooking To Go

Canapés (25 unidades)

R\$ 140.00

Samosas de camarão, molho de tamarindo
Crispy roll de aspargos e parma
Mini burger de picanha, chutney de tomates
Croquete de maminha, gruyere
Tortilla de milho sem glúten, guacamole

Snacks (1/2kg)

R\$ 90.00

Grissinis de parmesão
Crispies de batata doce, flor de sal e páprica
Crispies de aipim, nuvem de parmesão

Especialíssimos (1/2kg)

Torchon de foie gras, coberto com pistache, chutney de cranberry R\$ 740.00
Saumon fumé, perfume de limões, chantilly de ervas frescas R\$ 325.00
Tartar de salmão gravlax R\$ 275.00
Ovas de salmão, creme azedo, blinis clássicos de trigo sarraceno R\$ 980.00
Patê de fígado de pato, laranja confit R\$ 95.00

Torradas e blinis - 50 unidades

R\$ 75.00

Torrada de focaccia comprida
Torradas artesanais de brioche
Blinis tradicionais ou trigo sarraceno

Folhados e quiches (12 fatias)

Folhado de brie, creme de damasco, laminas de amendoas assadas R\$ 245.00
Quiche de queijo de cabra e espinafre R\$ 155.00
Quiche sem gluten de legumes R\$ 170.00

Saladas especiais (1/2kg)

Salada rica de quinoa R\$ 115.00
Salada de cavaquinha e palmito pupunha R\$ 250.00
Salada morna de mini legumes da estação, pesto de hortelã R\$ 115.00

Principais (para aproximadamente 06 pessoas, 1kg)

| | |
|--|------------|
| <i>Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise</i> | R\$ 300.00 |
| <i>Peixe ao forno, crosta de brioche, molho de estragão fresco</i> | R\$ 360.00 |
| <i>Bacalhau, crocante de miga e ervas</i> | R\$ 530.00 |
| <i>Picadinho clássico</i> | R\$ 220.00 |
| <i>Brandade clássica de bacalhau, nuvem de batata palha</i> | R\$ 300.00 |
| <i>Paleta de cordeiro assada lentamente</i> | R\$ 380.00 |

Acompanhamentos - 1kg

| | |
|--|------------|
| <i>Palmito ao forno, molho pesto clássico</i> | R\$ 200.00 |
| <i>Gnocci de mandioca salteado e sálvia crocante</i> | R\$ 180.00 |
| <i>Gratin de batata e ervas</i> | R\$ 120.00 |

Nossas massas artesanais - 1kg

| | |
|---|------------|
| <i>Caneloni de cogumelos e ricota fresca, molho de funghi e perfume de trufas</i> | R\$ 265.00 |
| <i>Ravioli de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos</i> | R\$ 240.00 |
| <i>Ravioli de ricota de ovelha, molho mascarpone e sálvia crocante</i> | R\$ 265.00 |

Sobremesas (para aproximadamente 10 pessoas)

| | |
|---|------------|
| <i>Torta de biscoito de amêndoas, creme de limão siciliano e merengue brulé</i> | R\$ 230.00 |
| <i>Mousse légère de chocolate Lindt e flor de sal em sua travessa</i> | R\$ 250.00 |
| <i>Torta rústica de frutas vermelhas e manjeriço</i> | R\$ 250.00 |
| <i>Torta de palha italiana</i> | R\$ 190.00 |
| <i>Nossa cocada de forno</i> | R\$ 110.00 |
| <i>Torta pecan, creme fresco</i> | R\$ 250.00 |

Doces (25 unidades)

| | |
|--------------------------------|------------|
| <i>Seleção de macarons</i> | R\$ 120.00 |
| <i>Mini ópera de chocolate</i> | |

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\$ 50.00, São Conrado R\$ 60.00 e Barra R\$ 80.00

Pedido mínimo: R\$ 800.00