

*b u f f e t*  
COOKING

— menu —  
DA SEMANA

27 JUL



## NOSSOS BOLOS

Chocolate belga em camadas - 11cm	R\$ 86
Chocolate belga em camadas - 16cm	R\$ 200

## FIT

Lasanha vegana de tofu, berinjela, cogumelos, coulis de tomates frescos (individual)	R\$ 67
Gnocci de ricota e espinafre - 500gr	R\$ 131

## FAMÍLIA

Tirinhas de frango, molho de mostarda em grão - 500gr	R\$ 83
Torta de frango e requeijão da fazenda - 500gr	R\$ 131
Picadinho de mignon na ponta da faca - 500gr	R\$ 131
Strogonoff clássico - 500gr	R\$ 131
Escondidinho de haddock e baroa - 750gr	R\$ 131
Lasanha a bolonhesa - 750gr	R\$ 132
Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise - 500gr	R\$ 186
Empadão de bacalhau e azeitona preta - 750gr	R\$ 194



## PARA OS DIAS ESPECIAIS

- 500gr

Arroz de pato (receita tradicional de família portuguesa)	R\$ 187
Brandade de bacalhau, nuvem de batata palha	R\$ 192
Vitela fatiada, molho roti	R\$ 210
Peixe thai, lascas de coco queimado	R\$ 210
Paleta de cordeiro assada lentamente e seu molho	R\$ 241
Camarão ao molho champagne	R\$ 241

## ACOMPANHAMENTOS

- 500gr

Arroz de jasmim, lâminas de amêndoas	R\$ 60
Gratin de batata e tomilho	R\$ 80
Gnocci de mandioquinha salteado, salvia crocante	R\$ 80
Nossa batata palha	R\$ 80
Farofa especial de castanhas e pistache	R\$ 80
Palmito pupunha assado no forno, fonduta de grana padano	R\$ 116
Batata rostie	R\$ 116
Purê de banana da terra	R\$ 116



## NOSSAS MASSAS ARTESANAIS

- 500gr

Ravioli clássico de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos R\$ 130

Agnolotti, queijo fontina, molho mascarpone R\$ 144

Agnolotti , ricota e espinafre, molho de manjeriço R\$ 144

Fettuccine premium, fonduta de grana padano R\$ 144

## SOPAS com nossos croutons de focaccia - 1L

Abóbora R\$ 108

Petit pois e hortelã R\$ 108

Bisque de cavaquinha R\$ 145

## SNACKS - 250gr

R\$ 45

Grissinis de parmesão

Grissinis de polvilho

Crispies de batata doce

## TOASTS - 25 unidades

R\$ 45

Focaccia comprida

Pain d'epices

Blinis tradicionais



## APERITIVOS - 250gr

Terrine de queijo de cabra, figo brûlé	R\$ 78
Patê especial, poeira de pistache e laranja confit	R\$ 78
Salmão defumado, perfume de limões, chantilly de ervas	R\$ 130

## FOLHADOS E QUICHES

Pequena quiche caprese (10cm)	R\$ 38
Pequena quiche de cogumelos sem glúten (10cm)	R\$ 40
Feuilleté de camembert, creme de damasco, crumble de pistache - 450gr	R\$ 130
Folhado de camarão ao curry thai - 1/2kg	R\$ 194

## NOSSOS MOLHOS ARTESANAIS - 500ml

Tomates frescos	R\$ 48
Beurre blanc	R\$ 48
Cogumelos	R\$ 65
Pesto clássico	R\$ 65



## CANAPÉS ESPECIAIS - 24 unidades

Empadinha de requeijão da fazenda	R\$ 110
Petit gourgere, explosão de queijo de cabra e nozes caramelizadas	R\$ 140
Pastel de forno de queijo da Serra da Canastra, mel trufado	R\$ 150
Pastel de camarão, molho de tamarindo	R\$ 150
Mini croque monsieur	R\$ 150
Mini burger artesanal, chutney de tomate	R\$ 150

## CANAPÉS PARA FINALIZAR EM CASA - 24 unidades

Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda escura	R\$ 110
Bolinha de queijo ementhal	R\$ 110
Arancini de cogumelos, fonduta de grana padano	R\$ 110
Nossa coxinha de frango	R\$ 140
Risole de camarão	R\$ 150
Croustillant de bacalhau, molho bernaïse	R\$ 150



## SOBREMESAS

Pavlova de limão siciliano - 10cm	R\$ 38
Souflée de cocada mole - 400gr	R\$ 38
NY cheesecake, goiabada mole - 10cm	R\$ 38
Canjica - 500gr	R\$ 38
Mousse de chocolate belga e praliné de amêndoas - 300gr	R\$ 65
Mousse de doce de leite crocante - 300gr	R\$ 65
Crostata de frutas vermelhas e pistache - 21cm	R\$ 82
Pudim de leite ninho - 22cm	R\$ 120

## PEQUENAS TARTES - 10cm

Brigadeiro e farofa de biscoito	R\$ 32
Limão brûlée	R\$ 32
Morangos frescos e pistache	R\$ 36
Mel e pecan	R\$ 36
Maçã e nozes	R\$ 36





Porções de 500gr servem 02 pessoas

As entregas são sem contato físico de 2ª feira a sábado realizadas sempre pelos nossos próprios funcionários em carro particular.

———— FAÇA SEU PEDIDO ————

10h às 19h | pedidos com até 24h de antecedência

Lana Moura | Roberto Moura | Miriam Paulino

Whatsapp: (21) 99915-0332 | 96424-2666

[contato@cookingbuffet.com.br](mailto:contato@cookingbuffet.com.br)

———— TAXA DE ENTREGA ————

Zona Sul e São Conrado R\$ 30,00

Demais localidades sob consulta

*Sem limites de pedidos mínimo*

[@cookingtogo.rio](https://www.instagram.com/cookingtogo.rio)