

buffet COOKING

“Tudo o que produzimos é fresco e feito artesanalmente na nossa cozinha.”

Adriana Mattar e Ana Cecilia Gros

CARDÁPIO COOKING TO GO

Canapés (25 unidades)

Seleção de mini sanduiches	R\$ 140,00
Samosas de frango indiano, molho de iogurte e cardamomo	R\$ 140,00
Mini galette de trigo sarraceno, queijo e presunto	R\$ 140,00
Mini burger de picanha, chutney de tomates	R\$ 140,00
Croquete de maminha, gruyere	R\$ 140,00
Empadinhas de requeijão da fazenda	R\$ 120,00

Snacks (1/2kg)

Tortilla de milho sem glúten	R\$ 80,00
Grissinis de polvilho e parmesão	R\$ 90,00
Crispies de batata doce, flor de sal e páprica	R\$ 90,00

Especialíssimos (1/2kg)

Torchon de foie gras, coberto com pistache, chutney de framboesa	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
Cavaquinha, juliene de palmito pupunha, vinagrete cítricos	R\$ 250,00

Torradas e blinis

(50 unidades)

Tuiles de trigo sarraceno	R\$ 75,00
Torrada de focaccia comprida	R\$ 75,00
Blinis tradicionais ou trigo sarraceno	R\$ 75,00

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 de legumes provençais	R\$ 140,00

Principais

(para aproximadamente 06 pessoas, 1kg)

Peixe ao forno, crosta de brioche, molho de estragão fresco	R\$ 360,00
Brandade clássica de bacalhau, nuvem de batata palha	R\$ 300,00
Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise	R\$ 300,00
Picadinho clássico	R\$ 220,00
Paleta de cordeiro assada lentamente	R\$ 380,00

Acompanhamentos

(1kg)

Mil folhas de batata baroa	R\$ 120,00
Salada rica de quinoa	R\$ 160,00
Gnocchi de ricota fresca salteado e sálvia crocante	R\$ 180,00
Panache de pequenos legumes assados, azeite e ervas	R\$ 180,00
Palmito ao forno, molho pesto clássico	R\$ 220,00

Nossas massas artesanais

(1kg)

Ravioli de burrata, zests de limão siciliano, coulis de tomates frescos	R\$ 240,00
Caneloni de cogumelos e ricota fresca, molho de funghi	R\$ 265,00
Agnolotti de queijo fontina, molho mascarpone e perfume de trufas	R\$ 265,00

Sobremesas

Crepes de doce de leite da fazenda (10 unidades)	R\$ 120,00
Torta de palha italiana	R\$ 240,00
Concorde de chocolate e merengue crocante	R\$ 255,00
NY Cheesecake, nossa geléia de morango	R\$ 255,00
Apple pie do chef Paul	R\$ 255,00

Doces (25 unidades)

Seleção de macarons	R\$ 140,00
Pequenos brownies de chocolate e flor de sal	R\$ 140,00
Trufas de chocolate branco, coco queimado	R\$ 140,00

Observações

Valores não incluem serviço e material

Taxa de entrega opcional:

Zona Sul | R\$ 50,00

São Conrado | R\$ 70,00

Barra | R\$ 100,00

Pedido mínimo: R\$ 800,00

Contatos: Lana Moura | Roberto Moura | Miriam Paulino
contato@cookingbuffet.com.br | Tel (21) 2527-1502

Horário: 10:00h às 19:00h

www.cookingbuffet.com.br