

*por cooking buffet*

# COOKING TO GO

— menu —

# DA SEMANA

## GIFTS

Bolo de brigadeiro belga - 11cm	R\$ 110
Bolo clássico de chocolate em camadas - 11 cm	R\$ 110
Bolo de morangos e chantilly - 11cm	R\$ 110
Seleção de bons queijos, nuts, frutas secas, geleias artesanais de laranja, frutas vermelhas e mel trufado	R\$ 348
Torchon de foie gras, compota de frutas vermelhas e toasts de brioche - 250gr	R\$ 355

## LOW CARB

Salada caprese de tomate, mozzarella de búfala, pesto de manjericão para 02 pessoas	R\$ 140
Lasanha de berinjela, ricota macia, coulis de tomates individual	R\$ 72
Curry de tofu, shitake e legumes para 02 pessoas	R\$ 132
Salmão selado, quinoa de legumes para 02 pessoas	R\$ 160

## VEGANO - 500gr

Arroz de couve flor e páprica	R\$ 60
Ravioli de cogumelos, trigo sarraceno, molho de funghi	R\$ 165
Lasanha de tofu, berinjela, cogumelos, coulis de tomates frescos (individual)	R\$ 82
Salada de quinoa vermelha rica de legumes, edamame e especiarias	R\$ 140

## **APERITIVOS** - 250gr

Bolo de pão de queijo grana padano - 24cm	R\$ 120
Terrine de queijo de cabra, figos brúlés	R\$ 82
Patê especial, poeira de pistache e laranja confit	R\$ 82
Tartar de salmão gravlax, chantilly de ervas	R\$ 130
Salmão defumado, perfume de limões	R\$ 130
Roastbeef, molho aioli	R\$ 130
Salada de burrata, rúcula, figos, crumble de pistache	R\$ 130

## **TOASTS** - 25 unidades

Focaccia comprida	R\$ 56
Brioche	
Blinis tradicionais	

## **SNACKS** - 250gr

Crispies de batata doce	R\$ 56
Grissinis de parmesão	
Grissinis de polvilho	
Cracker de parmesão	

## **SOPAS, CROUTONS DE FOCACCIA** - 1 litro

Vichyssoise	R\$ 145
Bisque de lagostins	
Brócolis	

## CANAPÉS ESPECIAIS - 24 unidades

Empadinha de requeijão da fazenda	R\$ 110
Pastel de forno de queijo da Serra da Canastra, mel trufado	R\$ 150
Mini croque monsieur	R\$ 150
Mini burger artesanal, chutney de tomate	R\$ 150
Roulade de salmão, maionese de wasabi	R\$ 150
Rolinho tailandês de pato, molho de tamarindo	R\$ 150
Samosa de cogumelos, perfume de trufas	R\$ 150
Gougères, explosão de queijo de cabra, nozes	R\$ 140
Mini quiche de aspargos	R\$ 150
Quenelles de bacalhau	R\$ 150

## PARA FINALIZAR EM CASA - 24 unidades

Bolinho de palmito pupunha, emulsão de capim limão	R\$ 150
Croquete clássico de maminha, gruyere, mostarda	R\$ 130
Croquete de pato, molho de laranja	R\$ 150
Bolinha de queijo ementhal	R\$ 120
Nossa coxinha de frango	R\$ 150
Risole de camarão	R\$ 150
Mix de pastéis (napolitano, camarão e costela)	R\$ 140

## QUICHES

Cebola caramelizada, gruyère sem glúten	10cm R\$ 40
Caprese	21cm R\$ 140
Lorraine	26cm R\$ 195

## FOLHADOS

Feuilleté de camembert, creme de damasco, crumble de pistache - 450gr	R\$ 136
Folhado de salmão e alho poró - 1/2kg	R\$ 194
Folhado de brie, damasco e poeira de pistache - 1kg	R\$ 246

## FAMÍLIA

Carne assada, molho ferrugem - 500gr	R\$ 180
Frango orgânico assado lentamente, molho cítrico e ervas frescas	R\$ 230
Tirinhas de frango, molho de mostarda - 500gr	R\$ 98
Torta de frango e requeijão da fazenda - 500gr	R\$ 140
Strogonoff clássico - 500gr	R\$ 131
Picadinho de mignon na ponta da faca - 500gr	R\$ 131
Mignon em crosta de ervas, molho bordelaise - 500gr	R\$ 186
Torta de camarão e catupiry - 700gr	R\$ 198
Gnocchi artesanal com camarões e molho bisque - 750gr	R\$ 258
Gnocchi de queijo tallegio brûlée - 800gr	R\$ 135
Bolo de bacalhau, queijo da Serra da Canastra - 700gr	R\$ 194

## PARA OS DIAS ESPECIAIS - 500gr

Haddock clássico, natas	R\$ 241
Brandade de bacalhau, nuvem de batata palha	R\$ 194
Paleta de cordeiro assada lentamente, molho roti	R\$ 260
Vitela fatiada, molho bordelaise	R\$ 210
Arroz de pato (receita tradicional de família portuguesa)	R\$ 187
Camarão, molho champagne	R\$ 256
Salada de camarão, palmito pupunha, vinagrete de laranja lima	R\$ 256

## ACOMPANHAMENTOS - 500gr

Arroz de jasmim, lâminas de amêndoas	R\$ 60
Flan de grana padano e sua telha - 06 unid	R\$ 140
Palmito pupunha, fonduta de grana padano	R\$ 140
Gratin de batatas, tomilho	R\$ 140
Gnocchi de mandioquinha salteado, salvia crocante	R\$ 86
Mousseline de batata, fios crocantes	R\$ 116
Nossa batata palha	R\$ 86
Farofa especial de castanhas e pistache	R\$ 90
Couscous marroquino, brunoise de legumes, amêndoas	R\$ 140

## MASSAS ARTESANAIS - 500gr

Ravioli clássico, burrata, coulis de tomates	R\$ 130
Ravioli, coração de alcachofra, beurre blanc	R\$ 150
Ravioli, camarão, molho thai	R\$ 165
Ravioli, vitela, fonduta de parmesão	R\$ 165
Ravioli, cavaquinha, molho bisque	R\$ 244
Ravioli, queijo de cabra, beurre blanc	R\$ 150
Ravioli, cogumelos, molho funghi	R\$ 165

## MOLHOS ARTESANAIS - 500ml

R\$ 48

Tomates frescos

Beurre blanc

## TARTES - 10cm

Brigadeiro, farofa de biscoito	R\$ 38
Limão e merengue brûlée	R\$ 38
Morangos frescos e pistache	R\$ 40
Tarte tatin	R\$ 52

## SOBREMESAS

Mousse de chocolate belga, pecan caramelizada - 280gr	R\$ 72
Profiteroles, calda de chocolate - 12 unidades	R\$ 120
Torta de brigadeiro e farofa de biscoito - 26cm	R\$ 195
Torta de limão e merengue brûlée - 26cm	R\$ 220
NY cheesecake, geleia de framboesa - 26cm	R\$ 280
Souflé de cocada mole - 400gr	R\$ 50
Nosso tiramisu - 375gr	R\$ 90

## PEQUENOS DOCES - 25 unidades

R\$ 176

Seleção de macarons
Tartelette de chocolate e caramelo salé
Tartelette de noz pecan e mel

## NOSSOS BOLOS

Morangos e chantilly fresco - 11cm	R\$ 110
16cm	R\$ 250
26cm	R\$ 350
Clássico de chocolate belga - 16cm	R\$ 250
26cm	R\$ 350
Pistache e brigadeiro sem glúten - 11cm	R\$ 170





\*Como trabalhamos sempre com produtos frescos, dependemos da disponibilidade dos fornecedores.

Porções de 500gr servem 02 pessoas

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

## FAÇA SEU PEDIDO

10h às 19h | pedidos com 24h de antecedência de acordo com a disponibilidade dos produtos

Lana Moura | Roberto Moura | Lorena Veras

Whatsapp: (21) 99129-0023 | 99915-0332

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

## TAXA DE ENTREGA

Entregas Zona Sul R\$ 30

Demais localidades sob consulta

Retirada no buffet

Sem pedido mínimo

**Sigam o nosso Instagram**

**@cookingtogo.rio**

**@cookingbuffet**