

CARDÁPIO DE NATAL 2018 E REVEILLON 2019

COQUETEL, ENTRADAS ESALADAS

- Salada caprese com mix de tomates e burrata (kg) – R\$210,00
- Salada de couscous marroquino com frutas secas, passas brancas e amêndoas (kg) – R\$190,00
- Salada de mini penne com salmão defumado, brunoise de abobrinha, aneto e vinagre e limão siciliano (kg) - R\$230,00
- Salada de palmito pupunha caprese (tomate seco, mussarela de búfala e manjeriçao) (kg) – R\$210,00
- Salada de grão de bico, azeitonas pretas e bacalhau (kg) – R\$210,00
- Salada de mix de folhas com endive, pêra caramelada, queijo de cabra, nozes e molho de vinagre de mostarda (6 porções) – R\$225,00
- Salada de mix de lentilhas, tender e vinagre de hortelã (kg) – R\$225,00
- Salmão gravlax com blinis de batata baroa (1/2 kg de salmão com 100 blinis) – R\$230,00
- Burreka de queijo (cento) –R\$285,00
- Guiosa de brie com molho de damasco (cento) R\$280,00
- Risolis de camarão (cento) R\$280,00
- Coxinha de frango com requeijão (cento) R\$175,00
- Capuccino de cogumelos (500ml) – R\$95,00
- Croustillant de carne seca com geléia de pimenta (cento) – R\$285,00
- Folhado de bacalhau (40cm) – R\$415,00
- Folhado de frango com Catupiry (40cm) – R\$220,00
- Folhado de pato com molho de mel com gengibre (40cm) – R\$415,00
- Queijo brie com damasco em massa folhada (acompanha torradas- 1 forma grande) – R\$ 425,00
- Quiche de espinafre com queijo de cabra (10 à 12 fatias)– R\$ 130,00+ **R\$ 35,00 da forma**

PRATOS PRINCIPAIS

- Arroz de pato com paio, azeitona, cebola crocante com páprica (6 porções) – R\$505,00
- Bacalhau desfiado e gratinado com alho poró (6 porções)– R\$620,00 + **R\$110,00 da travessa**
- Bacalhau à Bráz (6 porções) – R\$620,00
- Bacalhau assado com crosta de ciabatta, pimentões vermelho e amarelo, azeitona preta, ovo de codorna, batata e tomate cereja (6 porções em 12 unidades)–R\$880,00
- Coxa de pato confit com molho de laranja com kikan (6 porções, em 12 unidades) – R\$ 465,00
- Estrela verde (espinafre) de brie com damasco – molho de panna e sálvia (1k de massa e 500ml de molho) – R\$180,00
- Estrela vermelha (beterraba) recheada com maçã – molho de gorgonzola e nozes (1k de massa e 500ml de molho) – R\$180,00
- Molho de panna e sálvia (500ml) – R\$70,00
- Molho de tomate pelatti com manjeriçao (500ml) – R\$70,00
- Filet de salmão crocante com molho de limão siciliano (6 porções, em 12 unidades) – R\$440,00
- Lombrinho à Wellington ao molho roti (2kg cru) – R\$470,00
- Lombrinho com molho balsâmico (2kg cru) – R\$410,00
- Maminha ao molho balsâmico enfeitado com cebola roxa, ervas e pimenta biquinho (2kg cru)-R\$380,00

- Peru recheado com farofa de Natal, decorado com uvas e cerejas frescas – molho de laranja com kikan (peça de aprox. 6 kg cru- 10 a 12 pessoas) – R\$730,00
- Tender com molho de laranja com kikan enfeitado com frutas em compota (peça de 3,5 a 4kg, cru – 12 a 14 pessoas) – R\$935,00

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz basmati com mix de castanhas (kg) – R\$205,00
- Batata gratinada (6 porções) – R\$180,00 + **R\$110,00 da travessa**
- Farofa de Natal (com pêssego, frutas secas, passas e amêndoas) (kg) – R\$115,00
- Mini cebola caramelizada no shoyo (kg) – R\$120,00
- Purê de banana com toque de especiarias (kg) – R\$155,00
- Purê de damasco (kg) – R\$205,00
- Purê rústico de batata doce com limão siciliano (kg) – R\$155,00
- Vegetais mediterrâneos grelhados no azeite extra virgem (kg) – R\$145,00
- Queijo tipo grana padano (500gr) – R\$103,00

SOBREMESAS

- Bolo de bem casado de damasco, chantilly e amêndoas (24 cm) – R\$125,00
- Bolo de nozes, recheado com ovos moles, coberto com fio de ovos (24 cm) – R\$160,00
- Bolo de nozes coberto de brigadeiro e nozes (24 cm) – R\$150,00
- Rabanadas (1 dúzia) – R\$ 75,00
- Terrine de chocolate branco com calda e frutas vermelhas – R\$185,00 + (R\$ 30,00 da forma)
- Torta de chocolate diet (24 cm) – R\$155,00
- Torta de limão(24 cm) – R\$130,00
- Torta mousse de chocolate (24 cm) – R\$145,00
- Tronco de natal recheado com chocolate crocante (10 a 12 pessoas) - R\$230,00

PEDIDOS ATRAVÉS DOS TELEFONES (21) 2233-6144 // 2242-6717 // 99172-8508

1. **TODAS AS ENCOMENDAS NÃO RETIRADAS NO BUFFET PODERÃO SER ENTREGUES EM DOMICÍLIO, MEDIANTE TAXA DE ENTREGA SOB CONSULTA.**
2. **NOSSOS PRATOS SERÃO ENTREGUES EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS (CASO SOLICITE TRAVESSA DE PORCELANA BRANCA, CUSTO DE R\$ 110,00 POR TRAVESSA).**
3. **SUGERIMOS TRAVESSAS DE PRATA DAS EMPRESAS A FESTA É NOSSA – 2494-5269.**
4. **TODOS OS PEDIDOS DEVERÃO SER PAGOS ANTECIPADAMENTE (100%).**
5. **ACEITAREMOS PEDIDOS PARA O NATAL ATÉ 13/12/18 E PARA O REVEILLON ATÉ 21/12/18.**
6. **OS PRODUTOS ASSINALADOS EM AMARELO, NÃO ESTÃO DISPONÍVEIS PARA ENTREGAS. SÃO ITENS EXCLUSIVOS PARA EVENTOS FECHADOS COM CONTRATAÇÃO DE EQUIPE DE COZINHA. CONSULTE ESSE SERVIÇO.**
7. **OS PRODUTOS ASSINALADOS EM ROSA AINDA NÃO CONFIRMADOS SE ENTRARÃO EM PRODUÇÃO ATÉ A PRESENTE DATA.**
8. **PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 13/12/2018. APÓS ESSA DATA PODERÁ HAVER AUMENTO DOS VALORES.**

RIO DE JANEIRO, 13 DE NOVEMBRO DE 2018.

Tel: 55 21 2242-6717 / 99172-8508

ranchoinn@gmail.com - web page: www.andreatinoco.com.br