

COQUETEL (mínimo de 50 unidades)

- Arancine de shimeji
bolinho cremoso de risoto de cogumelos
\$2,90 un
- Dadinho de tapioca com coalho
acompanha molho de pimenta
\$2,60 un
- Quiche de gruyere com cebolas caramelizadas
Tortinha a base de ovos e creme de leite
\$2,90 un
- Quiche de cogumelos orientais ao azeite trufado e parmesão
Tortinha a base de ovos e creme de leite
\$2,90 un
- Quiche de espinafre, brie e nozes
Tortinha a base de ovos e creme de leite
\$2,90 un
- Quiche de alho poró
Tortinha a base de ovos e creme de leite
\$2,60 un
- Sambusseq de parmesão
Pastelzinho recheado e assado recheado típica judaica
\$2,60 un

- Kniche de batata com confit de cebola
Rosquinha recheada e assada típica judaica
\$2,60 un
- Croquete de jamon – acompanha tapenade de azeitonas
Salgado recheado e frito
\$2,90 un

MINI SANDUICHES (mínimo de 30 unidades)

- Sanduiche de pastrame
Recheado com ricota, beterraba e espinafre no pão de centeio e miga
\$4,10 un
- Sanduiche de Perú
com maionese e cornichon na miga
\$3,80 un
- Sanduiche de salmão
com pepino, cream cheese e dill no pão preto e miga
\$4,30 un
- Bombom de salmão
recheado com cream cheese e dill
\$4,30 un
- Bombom de parma
recheado com cream cheese e figo seco
\$4,30 un

ENTRADAS

- Salada de 5 grãos com legumes crocantes

Cevadinha, trigo, arroz negro, grão de bico, lentilha, pepino, tomate, cebola roxa e hortelã
\$85,00 o kilo

- Salada de 5 grãos com abobrinhas, amêndoas, damasco e tempurá de alho poró
Cevadinha, trigo, arroz negro, grão de bico, lentilha
\$90,00 o kilo
- Salada de quinoa bicolor com abóbora
assada, cranberrie e semente de abóbora
\$90,00 o kilo
- Salada de quinoa bicolor com batata doce
lentilha, salmão skin e cebola dourada
\$90,00 o kilo
- Couscous marroquino com frutas secas e edamame
skin e cebola
\$90,00 o kilo
- Bavaroise de queijo com damasco e mel
Mousse de queijos cremosos
\$85,00 o kilo
- Mesclun de verdes orgânicos
Folhas verdes higienizadas
\$60,00 500g (serve 15 pessoas)
- Granola salgada gluten free para acompanhar a salada
Feita na casa com grãos , sementes e flocos de milho
\$30,00 unidade de 100g
- Molho de mostarda e mel
Molho da casa a base de azeite, mostarda dijon e mel
\$25,00 unidade de 100ml

PÃES

- Pães trançados
Pão típico judaico – Hallá
\$25,00 unidade de 600g

- Placas suécas
Crocantes de farinha integral e sementes
\$25,00 200g

CARNES

- *Medalhão de mignon*
Porcionados a vácuo prontos para servir
\$120,00 o kilo

Molhos que harmonizam com medalhão (sugerimos 500ml para 1 kg de carne):

Molho de funghi
Poivre vert
Molho de vinho
Molho de mostarda em grãos e ervas

Todos os molhos \$30,00 500 ml

- *Picadinho de mignon da casa*
De mignon com molho roti
\$90,00 o kilo

- *Medalhão de vitela*
Vitela desossada e reconstruída em formato de medalhão
\$160,00 o kilo

- *Pernil de vitela em baixa temperatura*
Assado lentamente , desossado, fatiado e reconstruído
\$160,00 o kilo

Molhos que harmonizam com a vitela: (sugerimos 500ml para 1 kg de carne):

molho dijonaise
ao molho do assado

Todos os molhos \$30,00 500 ml

- *Paleta de cordeiro confitada*
Assada lentamente na gordura, super macia!
\$180,00 o kilo
- *Medalhão de cordeiro*
Assado e reconstruído
\$240,00 o kilo

Molhos que harmonizam com o cordeiro: (sugerimos 500ml para 1 kg de carne):
molho de mel e alecrim
molho de vinho e hortelã

Todos os molhos \$30,00 500 ml

AVES

- *Confit de pato*
Coxa e sobre coxa assadas na própria gordura
\$180,00 o kilo

Molhos que harmonizam com o confit (sugerimos 500ml para 1 kg de confit)
molho de tangerina
molho de amora

Todos os molhos \$30,00 500 ml

- *Arroz de pato com linguiça portuguesa*
Cozido com o caldo da ave, leva pato desfiado, bacon, linguiça portuguesa e temperos
\$130,00 o kilo

- *Roule de frango recheado com farofa de cogumelos e melado de romã*

Filé de frango recheado

\$95,00 o kilo

Molho roti para o roulê (sugerimos 500ml para 1 kg de roule)

30,00 500 ml

- *Frango ao curry com lascas de coco, amendoim e chutney de manga*

Cubos de frango com molho curry

\$95,00 o kilo

PEIXES

- *Envoltini de linguado com aspargos* (sugerimos 500ml para 1 kg de peixe)

Rolinho de linguado

\$145,00 o kilo

molho de ervas

\$30,00 500 ml

- *Salmão em crosta de gergelim* (sugerimos 500ml para 1 kg de peixe)

Filé empanado no gergelim branco e preto

\$170,00 o kilo

Molhos que harmonizam com o salmão (sugerimos 500ml para 1 kg de peixe)

molho oriental e shimeji

molho de maracujá

Todos os molhos \$30,00 500 ml

- *Robalo crosta de amêndoas*

Filé com farofa de amêndoas

\$240,00 o kilo

Molhos que harmonizam com o robalo (sugerimos 500ml para 1 kg de peixe)

molho de Champagne e dill

creme de limão siciliano

Todos os molhos \$30,00 500 ml

- *Saint peter grelhado*

\$90,00 o kilo

Molho mediterrâneo com farofa de azeitonas (sugerimos 500ml para 1 kg de peixe)

\$30,00 500ml

- *Pescada amarela*

Grelhada em filés

\$140,00 o kilo

Molhos que harmonizam com a pescada (sugerimos 500ml para 1 kg de peixe)

molho de Champagne e dill

molho de ervas

creme de limão siciliano

Todos os molhos \$30,00 500 ml

- Linguado ao curry com farofa de castanha (panko, alecrim e castanha)

Cubos do peixe ao molho curry

\$120,00 o kilo

TORTAS SALGADAS

- Gâteau de batata gratinada com regiano

Finas lâminas de batatas gratinada ao creme e parmesão regiano, acompanha muito bem carnes, aves e peixes

\$80,00 o kilo

- Torta crocante de espinafre com cream cheese e nozes

De massa phylo com recheio cremoso

\$80,00 o kilo

- Strudell de batata com cebolas douradas
De massa folhada com recheio de batata e cebolas confitadas, acompanha muito bem carnes e aves
\$70,00 o kilo

MASSAS

- Gnocchi de batata doce
\$60,00 o kilo
- Gnochi de mandioquinha
\$60,00 o kilo
- Gnochi de funghi
\$60,00 o kilo
- Semolina trufada gratinada
\$75,00 o kilo
- Sorrentine de muçarela de búfala listrada verde e branca
\$75,00 o kilo
- Barquinha de queijo de cabra tricolor (verde, roxo e amarelo)
\$85,00 o kilo
- Sorrentine de brie com parma laranja e branco
\$90,00 o kilo
- Agneloti roxo de pato com cebola caramelada
\$90,00 o kilo
- Torteli de massa integral recheado com 3 cogumelos
\$85,00 o kilo
- torteli verde de ricota Rony com lemon pepper e limão siciliano
\$80,00 o kilo

molhos –\$30,00 500g

Pomodoro fresco da casa

Creme de funghi trufado

Creme de alho poró

Pesto de manjeriçã

Opções vegetarianas

- Torteli de cogumelos orientais
\$85,00 o kilo
- Agneloti de acelga, escarola e espinafre
\$80,00 o kilo

SOBREMESAS

- Croquemolles 1,5kg
torta de amêndoas com frutas vermelhas e suspiros
\$105,00 un
- Croquemolles kasher 1,5kg
torta de amêndoas com frutas vermelhas e suspiros
\$115,00 un
- Torta quente de maçã 1,5kg
\$95,00 un
- Torta quente de maçã kasher 1,5kg
\$115,00 un
- Cheesecake com calda de frutas vermelhas / calda de goiaba 1,2kg
\$80,00 un
- Cheesecake kasher 1,2kg
\$150,00 un
- Torta quente de chocolate belga 1,5kg
\$90,00 un
- Torta quente de chocolate belga kasher 1,5kg

\$105,00 un

- Fudge de chocolate com pistache 1,5kg
\$23cm 98,00 un
- Torta bordaloue
de pêras com creme frangipane 1,6kg
\$150,00 un
- Torta bordaloue kasher - de pêras com creme frangipane 1,6kg
\$190,00 un
- Torta de Trufas de chocolate \$95,00 un
- Mousse de chocolate 1,3kg \$84,00 un
- Mousse de chocolate kasher 1,3kg \$ 100,00 un
- Mousse bicolor 1,5kg \$95,00 un
- Kinus de doce de leite 1,3kg \$84,00 un
- Nutella 1,5kg \$115,00 un
- Torta de Paçoca 1,5kg \$110,00 un

todas as nossas sobremesas e tortas da casa tem 23cm de diâmetro e servem de 12 a 15 pessoas

Condições

- Pagamento integral na confirmação do pedido.
- A produção dos alimentos só será executada após o pagamento.

Entrega

- Taxa de entrega de R\$20,00 a R\$50,00 durante a semana
- Taxa de entrega de R\$100,00 a R\$150,00 finais de semana e feriado
- Entregamos somente em São Paulo, Capital.
- Para outras regiões mediante consulta e taxa de entrega adicional.
- Não agendamos horário para a entrega.
- É necessário um responsável para o recebimento da encomenda.
- Nossos pratos são entregues em embalagens descartáveis e a vácuo com carta de instruções para ajuda-los a servir da forma correta. Levamos o nosso conforto até você!

#welovetocare #conviteavida