



~ MENU ~

Ceia de Natal
& Ano Novo



GRUPO
PANTUCCI

CARNES

FILÉ WELLINGTON

Mela peça de filé mignon, coberta por cogumelos refogados, envolta em massa folhada, acompanha molho demi-glace.

(Aproximadamente 1kg a 1,2kg no total - Serve 3 pessoas)

R\$329

a peça

COSTELINHA A PURURUCA

Costelinha de leitão assada em baixa temperatura, pururuca. Decorada com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 2kg a 2,5kg no total)

R\$299

a peça

PERU DESOSSADO

Recheado com brioche, maçã, ameixa e damasco. Decorado com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 3,5kg no total. Disponível apenas para encomenda de Natal)

R\$499

a peça

TENDER BOLINHA ASSADO

Decorado com frutas coloridas, fios de ovos, farofa doce e molho demi-glace.

(Aproximadamente 1,5kg no total)

R\$199

a peça

CHESTER RECHEADO

Chester recheado com farofa de castanha. Decorado com frutas e fios de ovos, farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 3,5kg no total). Disponível apenas para encomenda de Natal

R\$449

a peça

PERNIL SUÍNO ASSADO

Pernil suíno assado e decorado com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.

(Aproximadamente 4kg no total)

R\$475

a peça

PALETA DE CARNEIRO

Marinada durante 48h com ervas e vinho branco. Acompanha Tagliolini e legumes assados.

(Serve 4 pessoas)

R\$450

a peça

CONCHIGLIONE RECHEADO

COM BACALHAU

Servido com molho de tomates, azeitonas e manjericao.

Acompanha travessa de vidro.

(Serve 3 pessoas)

R\$315

aprox. 2 kg

LASANHA DE PATO

Novel

Confit de pato desfiado, cogumelos frescos e molho funghi porcini.

(Serve 3 a 4 pessoas)

R\$320

aprox. 2 kg

*As carnes não são vendidas sem a farofa e a decoração

*Os pesos aproximados já incluem decoração e acompanhamentos

ACOMPANHAMENTOS

QUEIJO BRIE

Queijo brie envolta em uma massa folhada.

(Peça pequena: Aproximadamente 500g). (Peça grande: Aproximadamente 1,8kg)

R\$129

a peça

pequena

R\$259

a peça

grande

TÁBUA DE FRIOS

Tábua de queijos e embutidos selecionados, com guarnições (geleias, pão de fermentação natural, nozes e frutas natalinas).

(Aproximadamente 800g - Brinde: Pedra de Ardósia)

R\$225

aprox. 800g

GRAN BURRATA

Burrata de aproximadamente 500g, acompanha rúcula, tomate no vinho, pesto genovês, geleia de tomate e pimenta e pão de fermentação natural.

R\$210

a unidade

QUICHE DE ASPARGOS

Massa de quiche com recheio cremoso de cebola e aspargos, ao vinho branco, molho pesto e parmesão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$99

a peça
pequena

R\$199

a peça
grande

QUICHE DE ALHO PORÓ COM CHAMPIGNON

Novo!

Quiche com recheio cremoso de alho poró com champignon.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$89

a peça
pequena

R\$159

a peça
grande

QUICHE DE CEBOLA CARAMELIZADA E COSTELA DESFIADA

Novo!

Massa de quiche com recheio de cebola roxa caramelizada e costela desfiada.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$119

a peça
pequena

R\$199

a peça
grande

EMPADÃO DE FRANGO COM REQUEIJÃO

Massa de empadão com recheio cremoso de frango e requeijão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$89

a peça
pequena

R\$159

a peça
grande

EMPADÃO DE PALMITO COM REQUEIJÃO

Massa de empadão com recheio cremoso de palmito e requeijão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$89

a peça
pequena

R\$159

a peça
grande

EMPADÃO DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO

Massa de empadão com recheio cremoso de camarão e requeijão.

(Peça pequena: Aproximadamente 800g)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$119

a peça
pequena

R\$199

a peça
grande

SALADA DO CHEF

Seleção de folhas, amêndoas laminadas, peras salteadas, confit de tomate cereja e bacon crocante. (Serve de 3 a 4 pessoas como entrada)

R\$69⁹⁰

SALPICÃO DE CHESTER

Peito de cheddar desfiado, cenoura ralada, maçã, cebola, pimentões coloridos e uva-passa com molho de maionese.

R\$55

a travessa
com 500g

ARROZ NATALINO

Com passas, amêndoas laminadas, açafrão e vinho prosecco.

R\$45

a travessa
com 500g

FAROFA DOCE

Farofa doce com manteiga, bacon, frutas secas e frutas em calda.

R\$45

a travessa
com 500g

FAROFA SALGADA

Farinha, bacon, manteiga, azeitona e ovos.

R\$45

a travessa
com 500g

BATATA BOLINHA

Batatas com bacon crocante e cheiro verde.

R\$45

a travessa
com 500g

FIOS DE OVOS

* Os pedidos dos acompanhamentos vendidos por kg devem ser feitos em múltiplos de 500g (exceto fio de ovos que poderá ser encomendado a partir de 250g)

R\$39

a travessa
com 250g

SOBREMESAS

TORTA SAINT HONORÉ DE NOZ PECAN

Novo!

R\$125

aprox. 3kg

Uma torta muito equilibrada, com recheio aveludado de noz pecan, coberta com um lindo trabalho bicado de diplomata de doce de leite, finalizado com carolinas recheadas e nozes pecan caramelizadas.

TORTA DE PISTACHE

Novo!

R\$199

aprox. 650g

Não poderia faltar uma sobremesa com pistache. Nesta, a base é de pâte sucrée, pão de ló, compota artesanal de frutas vermelhas, recheada e finalizada com um lindo trabalho de bico com creme de pistache.

PAVLOVA FRUTAS VERMELHAS

R\$199

aprox. 1,3kg

Um lindo suspiro grande, com um cremoso recheio à base de cream cheese, compota artesanal de frutas vermelhas e frutas frescas.

PAVLOVA FRUTAS AMARELAS

R\$99

aprox. 3kg

Um lindo suspiro grande, com um cremoso recheio à base de cream cheese, compota artesanal de manga e maracujá, finalizado com frutas amarelas frescas.

TIRAMISÙ BOX

Novo!

R\$129

aprox. 3kg

Um clássico italiano, feito como a Itália pede. Creme de queijo mascarpone artesanal, biscoito savoiardi, café coado e finalizado com cacau em pó.

BANOFFEE BOX

Novo!

R\$99

aprox. 3kg

Releitura da tradicional, nosso banoffee box é feito com camadas de nata, doce de leite, pão de ló branco, banana flambada no rum (oro), finalizado com biscoito Speculoos.

TORTA DE CHOCOLATE CROCANTE

Novo!

R\$129

aprox. 950g

Para os amantes de chocolate, esta torta é perfeita. Feita com massa sucrée, caramelo amanteigado, amendoim torrado, ganache de chocolate ao leite, finalizado com creme diplomata de chocolate e uma linda decoração de chocolate intenso no topo.

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

Novo!

R\$139

aprox. 3kg

Novidade no cardápio de natal, este delicioso e equilibrado cheesecake possui doce de leite tanto no recheio como na cobertura, e tem sua base feita com biscoito Speculoos.

CHEESECAKE TRADICIONAL

R\$129

aprox. 3kg

Cheesecake de limão siciliano com calda de frutas vermelhas.

ROCAMBOLE DE PAVLOVA

R\$189

aprox. 2 kg

Combinação perfeita: merengue francês, creme e compota artesanal de frutas vermelhas enrolados em formato de rocambole. Finalizado com frutas frescas.

CREME DE MASCARPONE

Novo!

R\$129

aprox. 3kg

Creme de mascarpone artesanal intercalado com pão de ló, confit de frutas vermelhas e frutas frescas.

RABANADA NATALINA

R\$39

aprox. 500g

Pão em fatias, umedecido em uma mistura de leite, ovos e leite condensado e grelhado na manteiga, finalizado com açúcar e canela.

Embalagem com 500g - Aproximadamente 4 a 6 fatias

STROGONOFF DE NOZES

Pão de ló, strogonoff de nozes, leite condensado e caramelo.

R\$78,90

aprox. 500g

MERENGUE DE MORANGO

Creme chifon belga, suspiro, chantilly, morango e geleia.

(Peça pequena: Aproximadamente 1kg)

(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$129

aprox. 1kg

R\$199

aprox. 2kg

RED VELVET

Novo!

Massa de bolo Red Velvet com delicioso recheio de cream cheese frosting (cream cheese, açúcar confeiteiro, nata, suco e raspas de limão) e compota artesanal de frutas vermelhas.

R\$129

aprox. 800g

BOLO DE MARACUJÁ, CHOCOLATE E 4 LEITES

Deliciosa combinação da nossa massa chifon, com recheio de 4 leites, mousse de maracujá e mousse de chocolate intenso. Finalizado com buttercream de maracujá, ganache, frutas frescas e brigadeiros.

R\$295

aprox. 3kg

PROFITERÓLIS

Carolina recheada com creme chifon, chantilly, ganache branco e cobertura de geleia de amora.

R\$129

aprox. 1,3kg

CESTAS NATALINAS

consulte as opções com o atendente.

*Consulte outras opções de docinhos e sobremesas em nosso site ou com nossos atendentes.



Pernil Suíno Assado



Creme Mascarpone



Empadão de Palmito e Requeijão



Cela de Natal: Os pedidos serão aceitos até dia 20/12 às 18h ou até atingirmos nosso limite de produção - o que ocorrer primeiro.

• **Retirada Cela de Natal:** A retirada será feita dia 24/12 das 12h às 21h; pedimos que se atente ao horário combinado com o atendente.

Cela de Ano Novo: Os pedidos serão aceitos até dia 28/12 às 18h ou até atingirmos nosso limite de produção - o que ocorrer primeiro.

• **Retirada Cela de Ano Novo:** A retirada será feita dia 31/12 das 12h às 19h; pedimos que se atente ao horário combinado com o atendente.

Encomendas:

(41) 3242-8665 | (41) 99500-8665

Endereço para retirada:

Central de Encomendas Pantucci:
Rua Guaianazes, 760 - Vila Izabel



GRUPO
PANTUCCI