



MENU

CEIA DE NATAL
& ANO NOVO

 PANTUCCI

CARNES E BACALHAU

FILÉ WELLINGTON

Mela peça de filé mignon, coberta por cogumelos refogados, envolta em massa folhada, acompanha molho demi-glace.
(Aproximadamente 8kg a 1,2kg no total - Serve 3 pessoas)

R\$299

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\$275

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\$475

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\$425

a peça

BACALHAU ASSADO

Bacalhau tradicional assado com batatas, azeitonas, pimentões coloridos e azeite extra virgem. (Aproximadamente 2kg no total - Acompanha travessa - Serve 4 pessoas)

R\$429

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\$450

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 manjerição. Acompanha travessa de vidro.
(Serve 3 pessoas)

R\$280

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

Peça inteira de queijo brie assado envolta em massa folhada e geleia de damasco. (Peça pequena: Aproximadamente 500g). (Peça grande: Aproximadamente 1,8kg)

R\$99

a peça
pequena

R\$229

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 600g, acompanha rúcula, tomate no galho, pesto genovês, geleia de tomate e pimenta e pão de fermentação natural.

R\$210

a unidade

EMPADÃO

Empadão com recheio cremoso de bacalhau ou camarão.
(Peça pequena: Aproximadamente 800g)
(Peça grande: Aproximadamente 2kg)

R\$119

a peça
pequena

R\$199

a peça
grande

QUICHE DE ASPARGOS

Quiche com recheio cremoso de aspargos, azeite de oliva, vinho branco, alho, queijo parmesão, molho pesto e creme de cebola.

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

Travessa com 500g

R\$49

a travessa
com 500g

ARROZ NATALINO

Com passas, amêndoas laminadas, açafrão e vinho prosecco.

Travessa com 500g

R\$39

a travessa
com 500g

FAROFA DOCE

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

Travessa com 500g

R\$35

a travessa
com 500g

FAROFA SALGADA

Farinha, bacon, manteiga, azeitona e ovos. Travessa com 500g

R\$39

a travessa
com 500g

BATATA BOLINHA

Batatas com bacon crocante e cheiro verde. Travessa com 500g

R\$38

a travessa
com 500g

FIOS DE OVOS

Travessa com 250g

R\$39

a travessa
com 250g

* 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)

SOBREMESAS

TORTA PAVLOVA

Suspiro em formato de ninho, recheio à base de cream cheese, geleia de morango e frutas vermelhas frescas.

Aproximadamente 800g - Serve 8 fatias

R\$119

a unidade

TIRAMISÙ

Doce clássico italiano com queijo Mascarpone, Biscoito Amaretto, café e cacau puro.

Aproximadamente 800g - Serve 8 fatias

R\$119

a unidade

STROGONOFF DE NOZES

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

Aproximadamente 1kg

R\$89

a unidade

PROFITERÓLIS

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

Aproximadamente 1kg

R\$89

a unidade

MERENGUE DE MORANGO

Creme belga, morango, suspiro e chantilly.

Aproximadamente 1kg

R\$89

a unidade

CHEESECAKE

Cheesecake de limão siciliano com calda de frutas vermelhas.

Aproximadamente 1kg - Serve 8 fatias

R\$129

a unidade

RABANADA NATALINA

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

R\$35

a embalagem

**BOLO DE MARACUJÁ,
CHOCOLATE E QUATRO LEITES**



BOLO RED VELVET

R\$149
a unidade

Massa: Red Velvet

Recheio: Cream cheese frosting (Cream cheese, açúcar confeiteiro, nata e raspas de limão siciliano).

Cobertura: Buttercream vermelho, morangos, mirtilos, folhas de amora silvestre, hortelã e brigadeiros de ninho.

(Aproximadamente 1,5kg)

BOLO DE MARACUJÁ, CHOCOLATE E 4 LEITES

R\$180
a unidade

Massa: Massa chiffon

Recheio: 4 leites (Leite condensado, creme de leite, leite em pó e leite), mousse de maracujá e mousse de chocolate 100%.

Cobertura: Ganache de maracujá, ganache de brigadeiro, morangos, brigadeiro gourmet e physalis.

(Aproximadamente 1,5kg)

ROCAMBOLE DE PAVLOVA

R\$179
a unidade

Base: Placa de suspiro feita de Merengue Francês.

Recheios:

-Geleia de frutas vermelhas e cream cheese.

-Morangos frescos e cream cheese.

-Geleia de frutas amarelas e cream cheese.

(Aproximadamente 2kg)

TORTA SAINT HONORÉ

R\$150
a unidade

Base de Pâte Sucrée, creme de baunilha, compota de frutas vermelhas, choux recheados, caramelo, cobertura com chantilly de Mascarpone.

(Aproximadamente 3kg - serve 6 pessoas)

CESTAS NATALINAS

consulte as opções com o atendente.

*Consulte outras opções de docinhos e sobremesas em nosso site ou com nossos atendentes da Central de Encomendas, pelo WhatsApp (41) 99500-8665.



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



PANTUCCI