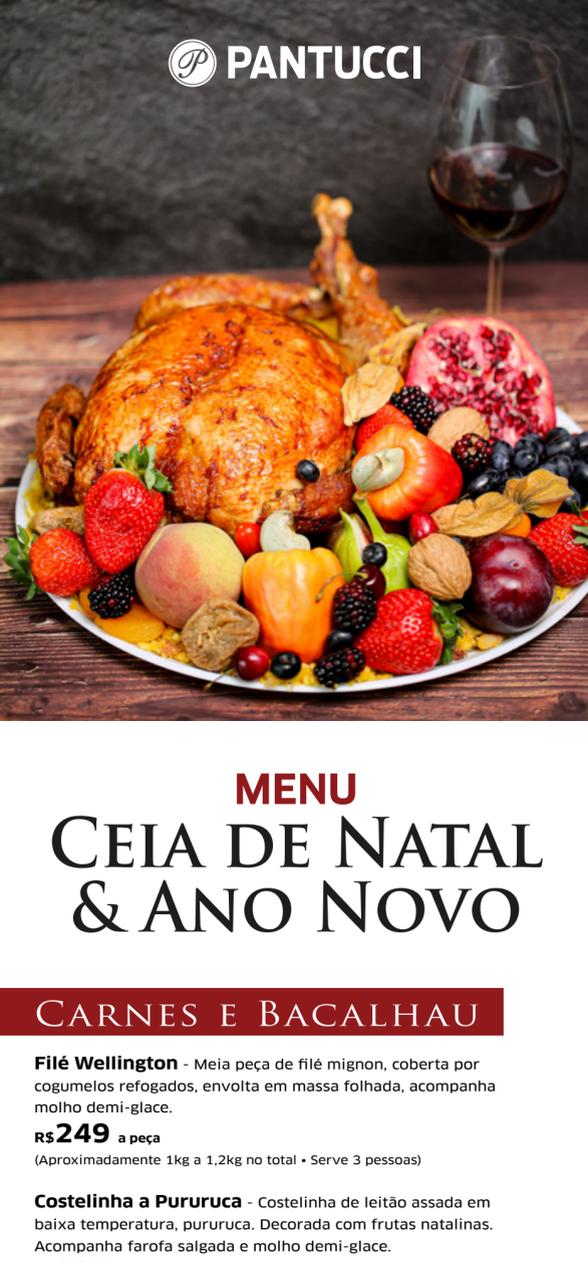




**PANTUCCI**



# MENU CEIA DE NATAL & ANO NOVO

## CARNES E BACALHAU

**Filé Wellington** - Meia peça de filé mignon, coberta por cogumelos refogados, envolta em massa folhada, acompanha molho demi-glace.  
**R\$249 a peça**  
(Aproximadamente 1kg a 1,2kg no total • Serve 3 pessoas)

**Costelinha a Pururuca** - Costelinha de leitão assada em baixa temperatura, pururuca. Decorada com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.  
**R\$225**  
(Aproximadamente 2kg a 2,5kg no total)

**Peru Desossado** - Recheado com brioche, maçã, ameixa e damasco, decorado com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.  
**R\$425 a peça**  
(Aproximadamente 3,5kg no total)  
\*este produto está disponível apenas para encomenda de Natal

**Tender Bolinha Assado** - Decorado com frutas coloridas, fios de ovos, farofa doce e molho demi-glace.  
**R\$199 a peça**  
(Aproximadamente 1,5kg no total)

**Chester Recheado** - Chester recheado com farofa de castanha, decorado com frutas e fios de ovos, farofa salgada e molho demi-glace.  
**R\$385 a peça**  
(Aproximadamente 3,5kg no total)  
\*este produto está disponível apenas para encomenda de Natal

**Bacalhau Assado** - Bacalhau tradicional assado com batatas, azeitonas, pimentões coloridos e azeite extra virgem.  
**R\$330 a peça**  
(Aproximadamente 2kg no total • Acompanha travessa • Serve 4 pessoas)

**Pernil Suíno Assado** - Pernil suíno assado e decorado com frutas natalinas. Acompanha farofa salgada e molho demi-glace.  
**R\$365 a peça**  
(Aproximadamente 4kg no total)

**Paleta de Carneiro** - Marinada durante 48h com ervas e vinho branco. Acompanha Tagliolini e legumes assados.  
**R\$390**  
(Serve 4 pessoas)

\*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 envolto em massa folhada e geleia de damasco.  
**R\$89 a peça**  
Peça pequena: Aproximadamente 500g  
**R\$199 a peça**  
Peça grande: Aproximadamente 1,8kg

**Tábua de Frios** - Tábua de queijos e embutidos selecionados, com guarnições (geleias, pão de fermentação natural, nozes e frutas natalinas)  
**R\$199**  
(Aproximadamente 800g • Brinde: Pedra de Ardósia)

**Gran Burrata** - Burrata de aproximadamente 600g, acompanha rúcula, tomate no galho, pesto genovês, geleia de tomate e pimenta e pão de fermentação natural  
**R\$195 a unidade**

**Empadão** - Empadão com recheio cremoso de bacalhau ou camarão.  
**R\$89,90 a peça**  
Peça pequena: Aproximadamente 800g  
**R\$179,80 a peça**  
Peça grande: Aproximadamente 2kg

**Salada do Chef** - Seleção de folhas, amêndoas laminadas, peras salteadas, confit de tomate cereja e bacon crocante.  
**R\$59,90 a unidade**  
(Serve de 3 a 4 pessoas como entrada)

**Salpicao de Chester** - Peito de chester desfiado, cenoura ralada, maçã, cebola, pimentões coloridos e uva-passa com molho de maionese.  
**R\$42 a travessa**  
Travessa com 500g

**Arroz Natalino** - Com passas, amêndoas laminadas, açafrão e vinho prosecco.  
**R\$33 a travessa**  
Travessa com 500g

**Farofa Doce** - Farofa doce com manteiga, bacon, frutas secas e frutas em calda.  
**R\$29 a travessa**  
Travessa com 500g

**Farofa Salgada** - Farinha, bacon, manteiga, azeitona e ovos.  
**R\$33 a travessa**  
Travessa com 500g

**Batata bolinha** - Batatas com bacon crocante e cheiro verde.  
**R\$33 a travessa**  
Travessa com 500g

**Fios de Ovos**  
**R\$32,50 a travessa**  
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.  
**R\$99 a unidade**  
Aproximadamente 800g • Serve 8 fatias

**Tiramisù** - Doce clássico italiano com queijo Mascarpone, Biscoito Amaretto, café e cacau puro.  
**R\$99 a unidade**  
Aproximadamente 800g • Serve 8 fatias

**Strogonoff de Nozes** - Pão de ló, strogonoff de nozes, leite condensado e caramelo.  
**R\$75 a unidade**  
Aproximadamente 1kg

**Profiterólis** - Carolina recheada com creme chifon, chantilly, ganache branco e cobertura de geleia de amora.  
**R\$85 a unidade**  
Aproximadamente 1,1kg

**Merengue de morango** - Creme belga, morango, suspiro e chantilly.  
**R\$75 a unidade**  
Aproximadamente 1,1kg

**Cheesecake** - Cheesecake de limão siciliano com calda de frutas vermelhas.  
**R\$99 a unidade**  
Aproximadamente 1kg • Serve 8 fatias

**Rabanada Natalina** - Pão em fatias, umedecido em uma mistura de leite, ovos e leite condensado e grelhado na manteiga, finalizado com açúcar e canela.  
**R\$27,50 a embalagem**  
Embalagem com 500g • Aproximadamente 4 a 6 fatias

**Bolo Red Velvet**  
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.  
**R\$125 a unidade**  
(Aproximadamente 1,5kg)

**Bolo de Maracujá, Chocolate e 4 Leites**  
Massa: Massa Leite  
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.  
**R\$150 a unidade**  
(Aproximadamente 1,7kg)

**Rocambole de Pavlova**  
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.  
**R\$150 a unidade**  
(Aproximadamente 2kg)

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



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

- **Retirada Ceia de Natal:** A retirada será feita dia 24/12 das 12h às 19h; pedimos que se atente ao horário combinado com o atendente.

**Ceia 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 Ceia de Ano Novo:** A retirada será feita dia 31/12 das 12h às 18h; 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**