



NATHALIA JAHN

PÂTISSERIE & EVENTOS

CEIA
DE
NATAL



2018

Ceia Tradicional

(para 6 pessoas)

Aperitivos

- ▶ 18 figos com parma e rúcula
- ▶ 18 stick caprese (queijo, tomate e manjericão)
- ▶ 18 trouxinhas de bacalhau

Entrada

- ▶ Mix de folhas com peras assadas ao mel e roquefort
- ▶ 1 quiche de 18cm de diâmetro - Natal (queijo, damasco e nozes)
- ▶ Acompanha tempero balsâmico de frutas vermelhas para a salada

Principal

- ▶ 3,5 kg de peru de Natal com vinho branco e ervas
- ▶ 700g de arroz com lâminas de amêndoas
- ▶ 500g de gratê de batata com queijo emmenthal
- ▶ 500g legumes salteados com manteiga e ervas aromáticas - cenoura, abobrinha italiana, vagem, cogumelos e ervilhas frescas
- ▶ 300g de farofa natalina

Sobremesa

- ▶ Entremet Tradicional - Mousse de chocolate com frutas vermelhas (18 cm de diâmetro - serve 12 à 16 fatias)

Para o brinde

- ▶ 12 bombons de doce de leite
- ▶ 12 branquinhos de coco queimado

R\$ 700,00

Ceia Gourmet

(para 6 pessoas)

Aperitivos

- ▶ 18 figos com parma e rúcula
- ▶ 18 stick caprese (queijo, tomate e manjericão)
- ▶ 18 trouxinhas de bacalhau

Entrada

- ▶ Mix de folhas com peras assadas ao mel e roquefort
- ▶ 1 quiche de 18cm de diâmetro - Natal (queijo, damasco e nozes)
- ▶ Acompanha tempero balsâmico de frutas vermelhas para a salada

Principal

- ▶ 1,3 kg de filé mignon recheado com legumes, bacon e cogumelos frescos
- ▶ 1,5 kg de lombo de porco com maçãs assadas
- ▶ 700g de arroz com lâminas de amêndoas
- ▶ 500g de gratê de batata com queijo emmenthal
- ▶ 500g de legumes salteados com manteiga e ervas aromáticas - cenoura, abobrinha italiana, vagem, cogumelos e ervilhas frescas.
- ▶ 300g de farofa natalina

Sobremesa

- ▶ Entremet Mamaru - Mousse de cumaru, caramelo e tatin de maçãs vermelhas - (18 cm de diâmetro - serve 12 à 16 fatias)

Para o brinde

- ▶ 12 bombons de doce de leite
- ▶ 12 branquinhos de coco queimado

R\$ 740,00

Ceia Romântica

(para 2 pessoas)

Aperitivos

- ▶ 6 figos com parma e rúcula
- ▶ 6 stick caprese (queijo, tomate e manjeriço)
- ▶ 6 trouxinhas de bacalhau

Entrada

- ▶ Mix de folhas com peras assadas ao mel e roquefort
- ▶ 2 quiches de 9cm de diâmetro - Natal (queijo, damasco e nozes)
- ▶ Acompanha tempero balsâmico de frutas vermelhas para a salada

Principal

- ▶ 500g de filé mignon recheado com legumes, bacon e cogumelos frescos
- ▶ 500g de lombo de porco com maçãs assadas
- ▶ 250g de arroz com lâminas de amêndoas
- ▶ 200g de gratê de batata com queijo emmenthal
- ▶ 200g de legumes salteados com manteiga e ervas aromáticas - cenoura, abobrinha italiana, vagem, cogumelos e ervilhas frescas.
- ▶ 150g de farofa natalina

Sobremesa

- ▶ 2 Nougat (chocolate branco, nozes, amêndoas, pistache, castanha de caju damasco, avelã e cremoso de chocolate)

Para o brinde

- ▶ 4 bombons de doce de leite
- ▶ 4 branquinhos de coco queimado

R\$ 310,00

Considerações

Gerais

(para todas as ceias)

- ▶ Ceia exclusivamente para entrega ou retirada no balcão da loja
- ▶ Não poderá ser feita alteração nas ceias
- ▶ Os itens da ceia não poderão ser vendidos separadamente
- ▶ Não acompanha profissional para montagem da mesa
- ▶ Não acompanha louças, talheres e guardanapos
- ▶ Acompanha explicações e dicas para aquecer, decorar e servir pratos
- ▶ Todas as ceias serão entregues entre as 11hs até às 18hs do dia 24/12/2018
- ▶ A taxa de entrega é calculada de acordo com o endereço
- ▶ A ceia poderá ser retirada na nossa loja das 13hs às 16hs do dia 24/12/2018
- ▶ Pedidos serão aceitos até o dia 19/12/2018
- ▶ O pagamento deverá ser realizado por depósito/transfêrencia ou à vista no dia da entrega

Atenciosamente

NATHALIA JAHN
PÂTISSERIE & EVENTOS

51 3094.3535 | contato@nathaliajahn.com.br

Rua Vasco da Gama, 915 - Bairro Rio Branco - Porto Alegre / RS

www.nathaliajahn.com.br