



Tortas

NATHALIA JAHN
CHEF

Tortas

Brownie

chocolate, doce de leite artesanal e frutas da estação

BABY (serve de 2 a 4 fatias)

R\$ 55,00

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

R\$110,00

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

R\$ 170,00

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

R\$ 200,00

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

R\$ 250,00

CHEF NATHALIA JAHN



Tortas

Brownie 2 camadas

chocolate, doce de leite artesanal e frutas da estação

(Bases de 18 cm e 24cm de diâmetro - serve de 40 a 45 fatias)

R\$ 450,00

CHEF NATHALIA JAHN



Tortas

Number Cake Brownie

chocolate, doce de leite artesanal e frutas da estação

Tamanho de cada número:
17cm de altura - 13cm largura
Serve em torno de 14 fatias

R\$ 160,00 cada número

CHEF NATHALIA JAHN



Tortas

Cheesecake

goiaba e frutas da estação

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

R\$ 90,00

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

R\$ 170,00

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

R\$ 200,00

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

R\$ 220,00

CHEF NATHALIA JAHN



Tortas

Cheesecake

frutas vermelhas

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

R\$ 90,00

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

R\$ 170,00

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

R\$ 200,00

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

R\$ 220,00

CHEF NATHALIA JAHN



Tortas

Zuleica

pão de ló, damasco, coco, branquinho

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

R\$ 120,00

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

R\$ 195,00

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

R\$ 220,00

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

R\$ 270,00

CHEF NATHALIA JAHN



Tortas

Nair

pão de ló, nozes, ovos moles, suspiros caramelizados

MINI (13cm de diâmetro - serve de 6 a 8 fatias)

R\$ 120,00

PEQUENA (18cm de diâmetro - serve de 12 a 16 fatias)

R\$ 195,00

MÉDIA (20cm de diâmetro - serve de 16 a 20 fatias)

R\$ 220,00

GRANDE (23cm de diâmetro - serve de 20 a 24 fatias)

R\$ 270,00

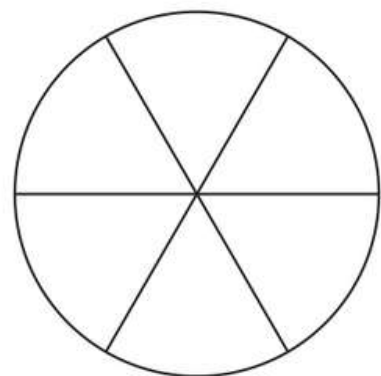
CHEF NATHALIA JAHN



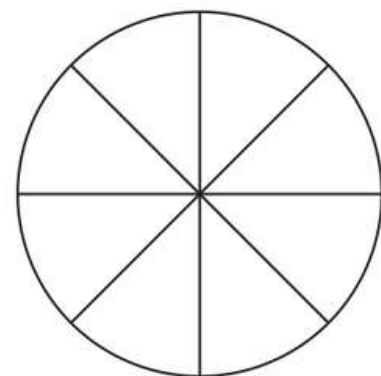
Modelo de corte de torta

Mini

13 cm = 6 fatias

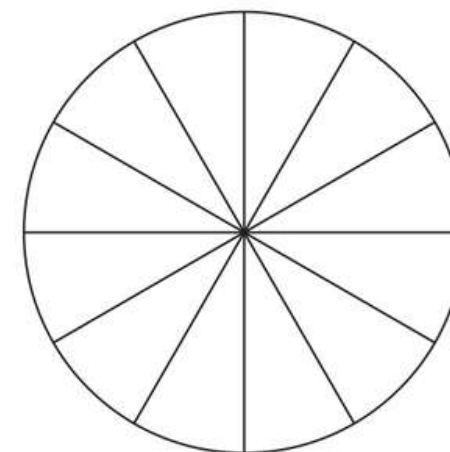


13 cm = 8 fatias

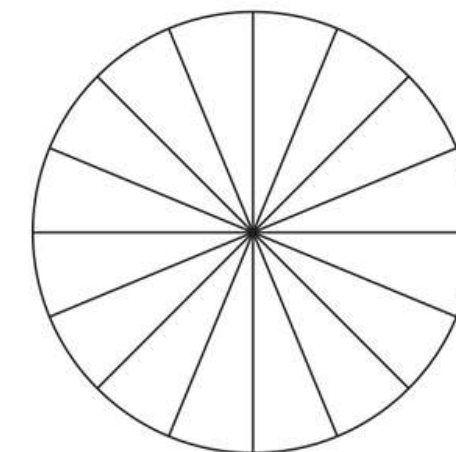


Pequena

18 cm = 12 fatias

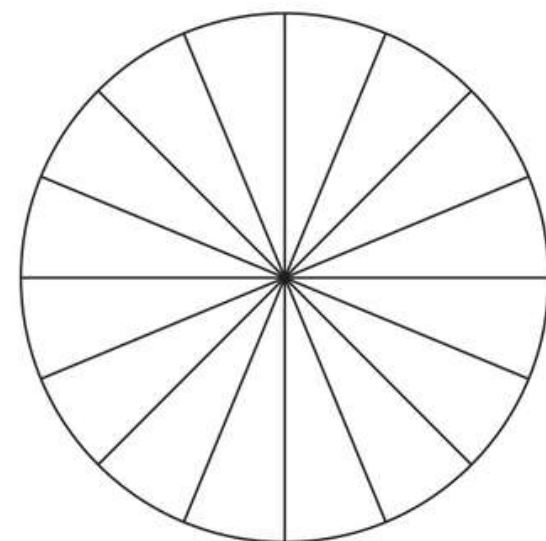


18 cm = 16 fatias

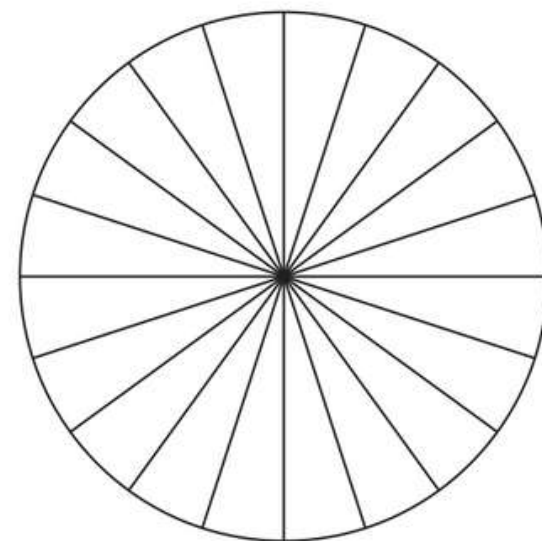


Média

20 cm = 16 fatias

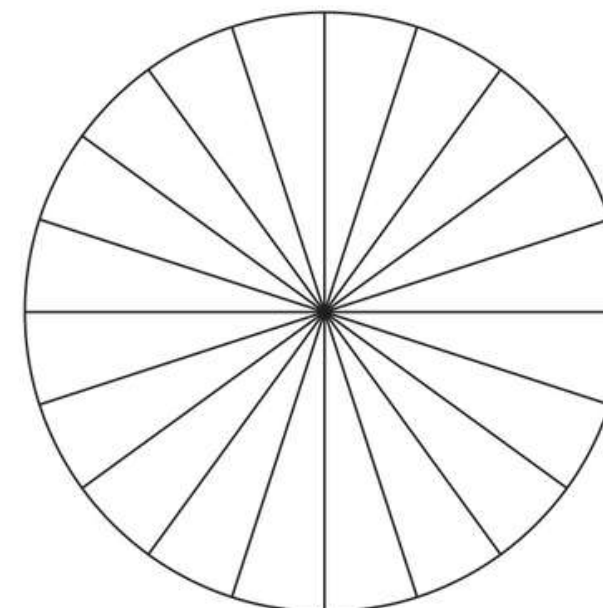


20 cm = 20 fatias

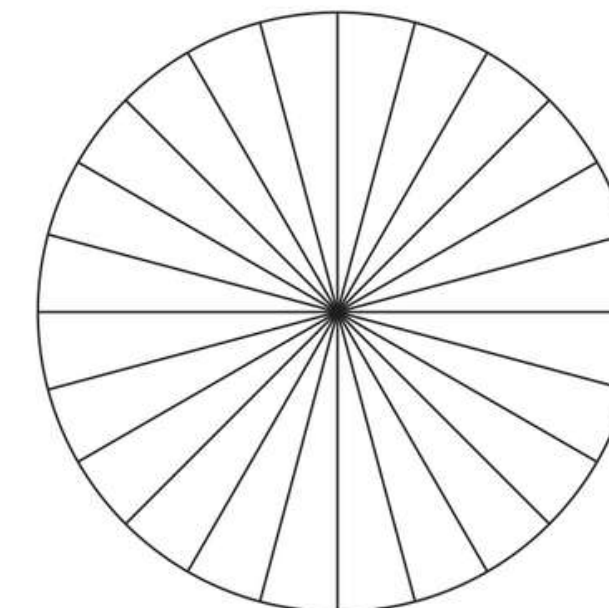


Grande

23 cm = 20 fatias



23 cm = 24 fatias



Importante

- Entregamos em Porto Alegre e região metropolitana de Porto Alegre.
- Consulte o prazo de entrega.
- Entregas são realizadas exclusivamente de carro ou furgão e tem taxa calculada de acordo com o endereço.
- Não é possível retirar produtos na produção.
- As fotos são meramente ilustrativas, a decoração pode variar de acordo com a inspiração da chef e equipe



CHEF NATHALIA JAHN





Uma mistura de ares franceses com um toque de brasilidade. Esse é o resultado da refinada e irreverente mistura da cozinha da chef Nathalia Jahn, que produz gastronomia unindo técnicas da culinária francesa com inusitados ingredientes brasileiros. Para dar vida a essas delícias, Nathalia Jahn largou o sonho de seguir carreira médica e iniciou os estudos de gastronomia em Porto Alegre em 2006 e depois foi estudar na França. Em Biarritz, no sul do país europeu, trabalhou no famoso hotel Le Caritz. Seguiu viajando pelo Brasil e Europa, aprendeu e ganhou experiência ao lado de chefs renomados como Marcello Guzzo, Fabrice Lenud, Diego Lozano. Sua formação foi completada com ajuda de Alex Atala, Claude Troisgros, Aires Scavone e Moisés Basso.

De volta a Porto Alegre após esse rico período de aprendizado, Nathalia Jahn começou sua carreira solo preparando mesas de doces e coquetéis para eventos, especialmente no modelo “finger food”. E com a experiência adquirida, acabou percebendo a necessidade de criar uma gastronomia que tivesse o seu jeito que fugissem um pouco do convencional. Foi assim que surgiu a ideia de unir as técnicas clássicas da cozinha francesa com ingredientes brasileiros como cumaru, puxuri, cajá, maracujá, banana, manga, amburana, fava de aridan, iquiriba, dentre outros.

Pura alquimia!

Conheça os serviços

Coquetel

Mini Porções

Mesa Gourmet

Brunch

Empratados

Mesas de Doces



Tudo pensado e executado para garantir uma
experiência única.



FALE CONOSCO

EMAIL

contato@nathaliajahn.com.br

WHATSAPP E TELEFONE

51 30943535

SITE

www.nathaliajahn.com.br

INSTAGRAM

@nathaliajahn

Será uma honra participar de um momento especial na sua vida!



CHEF NATHALIA JAHN



NATHALIA JAHN
CHEF

