



Canapés

NATHALIA JAHN
CHEF



Canapés



Golden Figo

Figo, Jamón espanhol, mel de quitoco e ouro 24 k

• sem glúten

R\$ 7,00



24k

base folhada, bombom de gorgonzola, geleia de figo e nozes e folha de ouro 24 k

• vegetariano

R\$ 7,00



Folhado de Pato com Tucupi

R\$ 7,00



Golden Brie

Base folhada, creme, brie, mel de laranjeira, nozes chilena

• vegetariano

R\$ 7,00



Pastrami

Pastrami, picles de cebola roxa e pistache

R\$ 6,00



Tarte Camarão

Canapé de camarão, creme azedo e abacaxi

R\$ 6,00



Provo

Provolone, cream cheese, azeitona, mini tomate

• vegetariano

R\$ 5,50



Mussarela de Búfala com Chimichuri e Mini tomate

• vegetariano

• sem glúten

R\$ 6,00

Canapés

Os canapés dessa página são de tamanhos maiores que os usuais



Tarte Mediterrânea

Tarte de camarão, farofa de castanhas, e mousseline de cenouras

4,5 cm de diâmetro **R\$ 7,00**



Tarte Itália

Presunto Parma, delicado creme de queijos brancos e uva verde

4,5 cm de diâmetro **R\$ 7,00**



Tarte Pomodoro

Delicado creme de mussarela de búfala, manjericão e tomates confitados

levemente adocicados
4,5 cm diâmetro
• **vegetariano** **R\$ 7,00**



Tarte Poire

Creme de queijo azul com nozes pekan e compota adocicada de peras com amburana

4,5 cm diâmetro
• **vegetariano** **R\$ 7,00**



Burguinho de Costela Desfiada

Costela desfiada, maionese, rúcula num pão de brioche muito FOFINHO

7,5 cm de diâmetro **R\$ 8,50**



Burguinho Tradicional

Hamburguer 100% bovino, maionese, cheddar, alface americana e tomate num pão muito FOFINHO

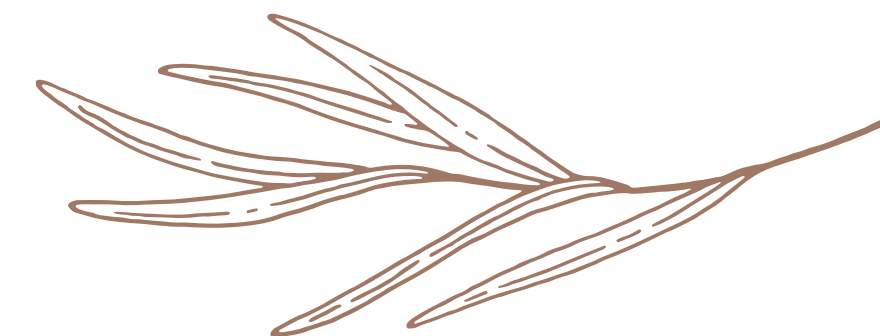
7,5 cm de diâmetro **R\$ 8,50**



Burguinho Tradicional Veg

Hamburguer 100% vegetal, maionese vegana, ralface americana num pão muito FOFINHO

7,5 cm de diâmetro
• **vegano** **R\$ 8,50**



Canapés



Damasco com Roquefort e Nozes

- vegetariano
- sem glúten

R\$ 4,50



Folhado de Alcachofra

- vegetariano

R\$ 6,00



Carioca

Mussarela de búfala, azeitona, mini tomate, copa

- sem glúten

R\$ 5,50



Stick Frango Crisp's com Aioli de Açafrão em copinho de 25ml

- sem lactose

R\$ 4,50



Bouche de Chèvre
queijo de cabra, pistache, damasco, amêndoas e pekan

- vegetariano
- sem glúten

R\$ 9,00



Bouche de Brie
queijo brie, pistache, damasco, amêndoas e pekan

- vegetariano
- sem glúten

R\$ 7,00



Canapé de Frango e Açafrão
pão

R\$ 2,50



Camarão Flambado com Geleia de Pimenta em copinho de 25ml

- sem glúten
- sem lactose

R\$ 5,50

Canapés



Canapé Brie, Morango, e Geleia de Pimenta

- vegetariano

R\$ 4,00



Stick Caprese
queijo, manjericão e mini tomate

- vegetariano
- sem glúten

R\$ 2,70



Stick Figo com Rúcula e Parma

- sem glúten
- sem lactose

R\$ 5,00



Rolinho Salmão e Manga

R\$ 4,00



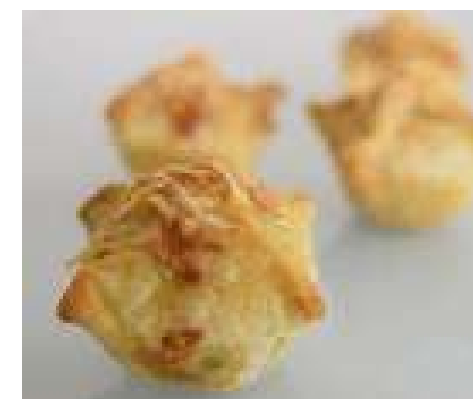
Rolinho de Pastrami, Rúcula e Creme Azedo

R\$ 4,00



Trouxinha Folhada de frango

R\$ 3,00



Trouxinha Folhada de Bacalhau

- sem lactose

R\$ 3,50

Canapés



Hamburguinho de Presunto e Queijo
pão artesanal, presunto, queijo, alface, tomate e maionese

R\$ 4,00



Hamburguinho de Presunto e Queijo
pão artesanal, presunto, queijo, alface, tomate e maionese

R\$ 4,00



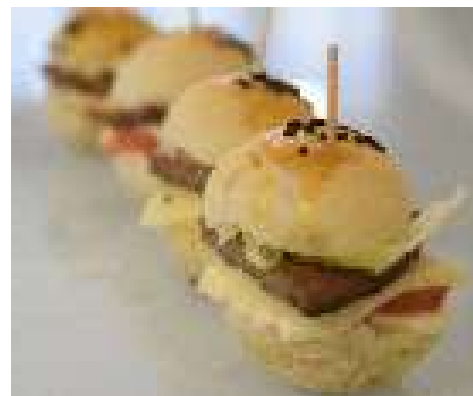
Hamburginho
pão artesanal, hambúrguer bovino, queijo, alface, tomate, maionese

R\$ 4,50



Hamburginho
pão artesanal, hambúrguer bovino, queijo, alface, tomate, maionese

R\$ 4,50



Hamburginho Caprese
pão artesanal, hambúrguer bovino, queijo, pesto, tomate, maionese

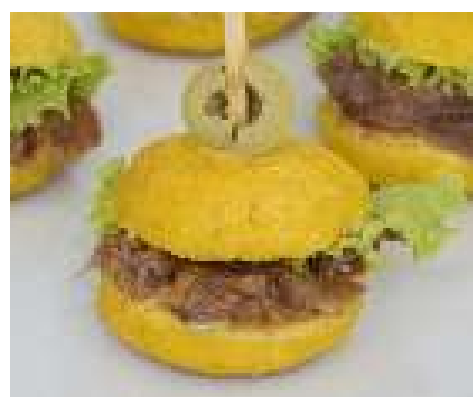
R\$ 5,50



Hamburguinho Australiado com cebola caramelizada e aioli de açafrão

R\$ 5,00

• sem lactose



Hamburginho de Pão de Cenoura com Filé

• sem lactose

R\$ 5,00



Hamburguinho Australiano com Bacon

hambúrguer bovino, bacon, queijo, rúcula, tomate, maionese

R\$ 5,50

Canapés



Profiterole de Siri com
Leite de Coco

R\$ 4,80



Profiterole Caprese
(queijo cremoso, manjerição e tomate)

• vegetariano

R\$ 4,20



Profiterole de Atum
Defumado

R\$ 4,20



Profiterole de Salmão
e Creme Azedo

R\$ 5,00



Canapé de Tomate
Seco e Pimenta Rosa
base sablé, com creme azedo

• vegetariano

R\$ 2,80



Canapé de Roquefort e
Cebola Caramelizada
base sablé

• vegetariano

R\$ 3,00



Canapé de Gorgonzola
com Bacon
base sablé

R\$ 3,00



Canapé de Creme azedo
com Salmão Defumado
base folhada

R\$ 4,00



Quiches



Quiche de Camarão
base sablé

Tamanho coquetel **R\$ 3,80**



Quiche de Calabresa
base sablé

Tamanho coquetel **R\$ 3,00**



Quiche de Palmito
pupunha
base sablé

• **vegetariano**

Tamanho coquetel **R\$ 3,00**



Quiche de Carne de
Panela
base sablé

Tamanho coquetel **R\$ 3,80**



Quiche de Mix de
cogumelos

Tamanho coquetel **R\$ 3,80**



Quiche de Bacalhau

Tamanho coquetel **R\$ 4,00**

CHEF NATHALIA JAHN



Quiches



Quiche de Queijos
(mussarela, provolone, brie e gorgonzola)

• **vegetariano**
Tamanho coquetel **R\$ 2,50**
Tamanho médio **R\$ 3,50**



Quiche de Aspargo e
tomate

• **vegetariano**
Tamanho coquetel **R\$ 2,50**
Tamanho médio **R\$ 3,50**



Quiche Loraine
(bacon)

Tamanho coquetel **R\$ 2,50**
Tamanho médio **R\$ 3,50**



Quiche de Salmão

Tamanho coquetel **R\$ 3,00**
Tamanho médio **R\$ 4,50**



Quiche Natal
(damasco, nozes, mussarela)

• **vegetariano**
Tamanho coquetel **R\$ 2,50**
Tamanho médio **R\$ 3,50**



Quiche de Frango

Tamanho coquetel **R\$ 2,50**
Tamanho médio **R\$ 3,50**



Quiche de Alho Poró

• **vegetariano**
Tamanho coquetel **R\$ 2,50**
Tamanho médio **R\$ 3,50**



Veganos



Mini trouxinha folhada de brócolis

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,00



Mini trouxinha folhada de palmito pupunha

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,00



Mini trouxinha folhada de mix de azeitonas verdes e pretas

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,00



Hamburginho Vegano
pão artesanal, hambúrguer de soja, alface, tomate, maionese vegana

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 4,00



Hamburginho de pão de cenoura com carne do futuro

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 5,30



Hamburginho de pão de cenoura com frango de plantas Ovni

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 5,30



Hamburginho Australiano com cebola caramelizada e aioli

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 5,30



Hamburginho Australiano defumado
pão artesanal, hambúrguer de soja, rúcula, tofu defumado, tomate, maionese vegana

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 5,30



Veganos



Hamburginho Caprese
pão artesanal, hambúrguer de soja,
pesto, tomate, maionese vegana

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 5,50**



Stick Caprese Vegano
mini tomate, manjeriçã e queijo vegano

- vegano
 - naturalmente sem lactose
 - sem glúten
- R\$ 3,00**



Canapé de antepasto de berinjela

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,00**



Quiche de alho poró e mussarela vegana

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,60**



Folhado de "frango" de plantas OVNI

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,50**



Quiche Natal
mussarela vegana, damasco, nozes

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,60**



Pastel folhado de carne do futuro

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,50**



Corn Bacon

Folhado crocante com recheio de tofu defumado e milho

- vegano
 - naturalmente sem lactose
- R\$ 3,60**

Importante

- Pedido mínimo de cada doce é de 20 unidades, ou seja 20 doces do mesmo sabor.
- Entregamos em Porto Alegre e região metropolitana de Porto Alegre.
- Para eventos atendemos para todo Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Solicite orçamento.
- Consulte o prazo de entrega e disponibilidade.
- Entregas são realizadas exclusivamente de carro ou furgão e tem taxa de entrega cobrada à parte e 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.
- **ATENÇÃO** - os produtos sem glúten não são destinados à celíacos devido à produção artesanal, podem conter traços de glúten.



CHEF NATHALIA JAHN



Conheça os serviços

Coquetel

Mini Porções

Mesa Gourmet

Brunch

Empratados

Mesas de Doces



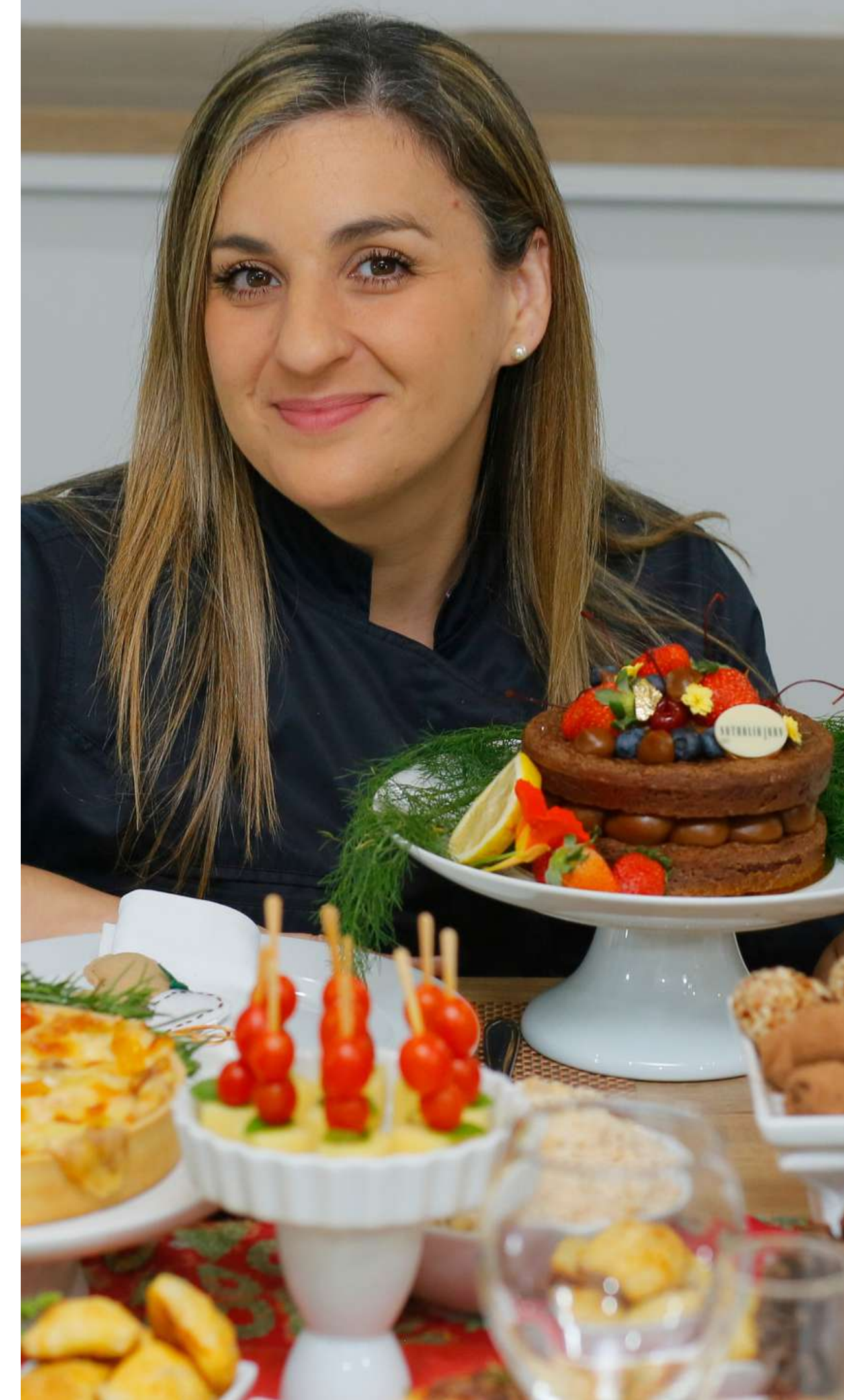
Tudo pensado e executado para garantir uma
experiência única.



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!





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!



I2

CHEF NATHALIA JAHN



NATHALIA JAHN
CHEF

