

BUON
natale



ENTRADAS

	QTD. MÍN.	PREÇO
Carpaccio (300 g) ao molho (170 ml) de alcaparras com parmesão (80 g)	1UND.	R\$ 52 /KIT
Coxinha gourmet	24UND.	R\$ 52 /BANDEJA
Cuscuz de camarão 1KG/2KG/4KG	1 KG	R\$ 130 /KG
Molho de camarão (para o cuscuz de camarão e nhoque de mandioquinha)	1 KG	R\$ 150 /KG
Cuscuz de frango e palmito 1KG/2KG/4KG	1 KG	R\$ 90 /KG
Queijo brie (P) folhado com geleia de figo à parte	1UND.	R\$ 50 /UND.
Queijo brie (G) folhado com geleia de figo à parte	1UND.	R\$ 140 /UND.
Strudell de bacalhau	1UND. (1,5 KG)	R\$ 188 /UND.
Terrina de chèvre com tomatinho confit ao pesto	1UND.	R\$ 160 /UND.
Terrina de roquefort com figo ao Porto e praliné de nozes	1UND.	R\$ 150 /UND.
Trio mezze: coalhada seca, homus e babaganuche com torradas de pão sírio	1UND. (300G CADA ITEM)	R\$ 100 /KIT
Kit mini torrada/grissini: sírio, sírio triângulo, grissini folheado, grissini parmesão	1KIT	R\$ 48 /KIT
Trio de focacias artesanais (caprese/cebola caramelizada com gorgonzola/tradicional)	400G/CADA	R\$ 70 /TRIO

SALADAS

	QTD. MÍN.	PREÇO
Salada de acelga, peras, endívias e brie	1,5 KG	R\$ 115 /KG
Salada de alcachofras marinadas com mix de tomatinhos cereja ao pesto e burratas (duas unidades)	1,5 KG	R\$ 158 /KG
Salada de lentilha com crisps de cebola e lascas de bacalhau e azeitonas	1 KG	R\$ 150 /KG
Salada mix de grãos com passas, erva doce, chèvre e macadâmia	1 KG	R\$ 136 /KG



MASSAS

Agnolotti de açafrão com recheio de burrata e tartar de tomates frescos

QTD. MÍN.

36_{UND.}

PREÇO

R\$ 110/_{BANDEJA}

Fogatine de pato ao molho de laranja

32_{UND.}

R\$ 145/_{BANDEJA}

Lasanha de funghi ao molho trifolati

500_{KG}* 1_{KG}*
1,5_{KG}** 3_{KG}**

R\$ 50* R\$ 100*
R\$ 150** R\$ 300**

Lasanha tradicional com tartar de tomates frescos, molho branco e ragu de carne desfiada

500_{KG}* 1_{KG}*
1,5_{KG}** 3_{KG}**

R\$ 45* R\$ 90*
R\$ 135** R\$ 270**

Mini nhoque de banana da terra com molho de tomate e costela confit

1_{KG}

R\$ 115/_{KG}

Mini nhoque de mandioquinha na manteiga sálvia

1_{KG}

R\$ 145/_{BANDEJA}

Ravioli de búfala com tartar de tomates frescos

36_{UND.}

R\$ 100/_{BANDEJA}

Torteli de funghi na manteiga de sálvia

36_{UND.}

R\$ 115/_{BANDEJA}

* No descartável de alumínio

** Necessário adquirir o refratário retornável: R\$ 50,00 (1,5kg) e R\$ 115,00 (3kg).

GUARNIÇÕES

Arroz com lentilhas e crisps de cebola

QTD. MÍN.

1_{KG}

PREÇO

R\$ 75/_{KG}

Arroz de pesto com castanha de caju e crisps de mandioquinha

1_{KG}

R\$ 75/_{KG}

Cuscuz marroquino com fios de legumes, passas, damasco e nozes

1_{KG}

R\$ 110/_{KG}

Farofa de frutas secas com nuts

1_{KG}

R\$ 85/_{KG}

Farofa salgada tradicional

1_{KG}

R\$ 80/_{KG}

Mini batatas douradas na manteiga de ervas

1_{KG}

R\$ 60/_{KG}

Mini peras ao vinho tinto

12_{UND.}

R\$ 6/_{UND.}

TORTAS E QUICHES

	QTD. MÍN.	PREÇO
Quiche de abobrinha com chèvre	1 UND. (1,6 KG)	R\$ 95 /UND.
Quiche de cogumelos	1 UND. (1,6 KG)	R\$ 85 /UND.
Quiche lorraine	1 UND. (1,6 KG)	R\$ 75 /UND.
Torta cremosa de bobó de camarão	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 150 /UND.
Mini torta cremosa de bobó de camarão	10 UND.	R\$ 100 /CAIXA
Torta cremosa de bacalhau	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 110 /UND.
Mini torta cremosa de bacalhau	10 UND.	R\$ 60 /CAIXA
Torta cremosa de frango	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 80 /UND.
Mini torta cremosa de frango	10 UND.	R\$ 50 /CAIXA
Torta cremosa de palmito com alho-poró	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 80 /UND.
Mini torta cremosa de palmito com alho-poró	10 UND.	R\$ 50 /CAIXA

CARNES

	QTD. MÍN.	PREÇO
Filé mignon escalope ao molho de figo turco e avelã	1 KG	R\$ 160 /KG
Filé mignon ao molho de mostarda Dijon	1 KG	R\$ 145 /KG
Medalhão de filé mignon e queijo brie com crosta de mandioquinha e molho dijon e ervas	1 KG	R\$ 160 /KG
Pernil de baby pork assado lentamente guarnecido de molho roti e compota de maçãs verdes <i>(Quantidades limitadas)</i>	2 KG	R\$ 185 /KG
Porchetta crocante: carne suína recheada com ervas aromáticas <i>(Quantidades limitadas)</i>	2 KG	R\$ 105 /KG
Tender fatiado com abacaxi grelhado no mel e molho de laranja à parte	1 KG	R\$ 155 /KG
Tender com osso enfeitado com frutas em caldas (pêssego, figo, damasco e abacaxi grelhado no mel) e molho de laranja à parte	4 KG	R\$ 155 /KG

PEIXES

	QTD. MÍN.	PREÇO
Abadejo em crosta de castanha de caju com molho de açafrão	1 KG	R\$ 175/KG
Bacalhau à Portuguesa: postas no azeite com brócolis tomate cereja, azeitona e cebola confitada	2 KG (7 A 8 POSTAS.)	R\$ 230/KG
Bacalhau espiritual	1 KG	R\$ 175/KG
Bobó de camarão (M) com farofa de dendê à parte	1 KG	R\$ 240/KG
Camarões (G) grelhados com creme de zucca	1,5 KG (16 UND.)	R\$ 280/KG

AVES

	QTD. MÍN.	PREÇO
Arroz de pato com chips de Parma e paio	1 KG	R\$ 155/KG
Peru inteiro laminado e recheado com farofa tradicional decorado com frutas e molho de laranja à parte (8 a 10 pessoas)	3,5 KG	R\$ 480/UND
Peru inteiro laminado e recheado com farofa tradicional decorado com frutas e molho de laranja à parte (12 a 15 pessoas)	5 KG	R\$ 760/UND
Peito de peru fatiado ao molho de vinho branco	1 KG	R\$ 160/KG
Molho de cebolinha e damasco	1 KG	R\$ 95/KG
Confit de pato ao molho de laranja kinkan	2 KG (6 A 7 COXAS)	R\$ 175/KG

SOBREMESAS

	QTD. MÍN.	PREÇO
Bisão de gianduaia com avelã caramelada	1 UND. (1,5 KG)	R\$ 198 /UND.
Bolo bombom de chocolate belga com palha italiana	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 220 /UND.
Bolo bombom de mousse de chocolate belga com brownie	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 220 /UND.
Bolo camafeu (recheio de nozes com cobertura de pasta americana)	2 KG	R\$ 120 /KG
Bolo de creme pâtisserie de fava de baunilha com compota de frutas vermelhas e fita de chocolate branco	2 KG	R\$ 130 /KG
Bolo de nozes com baba de moça e fios de ovos e nozes carameladas	2 KG	R\$ 110 /KG
Bolo de pão-de-mel	1 KG	R\$ 95 /KG
Brownie dourado de chocolate belga com brigadeiro	1 UND. (1,1 KG) RETANGULAR	R\$ 145 /UND.
Cheesecake tradicional com brigadeiro branco e frutas vermelhas	1 UND. (1,8 KG)	R\$ 175 /UND.
Chocotone com recheio de brigadeiro de lemon curd	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 120 /UND.
Chocotone recheado com mousse de chocolate belga	1 UND. (1,1 KG)	R\$ 120 /UND.
Fraisier de morangos e frutas vermelhas frescas	1 UND. (2,5 KG)	R\$ 280 /UND.
Gateau mousse de chocolate belga com telhas de cacau	1 UND. (2 KG)	R\$ 230 /UND.
Maxi cookie de Nutella com gotas de chocolate belga (para servir quente)	1 UND. (1,5 KG)	R\$ 145 /UND.
Mil folhas de creme pâtisserie de baunilha com frutas vermelhas e farofa de pistache com calda à parte	1 UND. (2 KG)	R\$ 250 /UND.

Pudim chocolate belga/pistache

QTD. MÍN.

1 UND. (1,1KG)

PREÇO

R\$ 85/UND.

Pudim cocada/baunilha

1 UND. (1,1KG)

R\$ 75/UND.

Terrina de chocolate branco com pistache

1 UND. (2KG)

R\$ 235/UND.

Terrina de chocolate com caramelo e farofa de avelã com cobertura de chocolate belga

1 UND. (2KG)

R\$ 220/UND.

Terrina gelada de abacaxi com fitas de coco queimado e crumble de Amareto

1 UND. (1,1KG)

R\$ 170/UND.

Torta de limão desconstruída com merengue maçaricado
(Quantidades limitadas)

1,2 KG

R\$ 110/POTE

Torta nera crocante com creme de chocolate belga meio amargo

1 UND. (1,5KG)

R\$ 200/UND.

Panetone recheado com cocada e creme de ovos

1 UND. (1,1KG)

R\$ 130/UND.

Panetone recheado com doce de leite argentino

1 UND. (1,1KG)

R\$ 130/UND.

KITS

di natale

KIT BUONE FESTE 1

Salada de pera com endívia, brie e acelga

Arroz com lentilha e crisps de cebola

Farofa salgada tradicional

Peito de peru fatiado ao molho de vinho branco

Molho de cebolinha e damasco

Tender fatiado com abacaxi grelhado no mel e molho de laranja à parte

VALORES

8 A 12 PESSOAS

R\$ 1.200

15 A 20 PESSOAS

R\$ 2.100

25 A 30 PESSOAS

R\$ 2.950



KIT BUON NATALE 2

ENTRADAS

Terrina de roquefort com figo ao Porto e praliné de nozes

Kit torrada/grissini: mini sírio, sírio triângulo, grissini folheado, grissini parmesão

Carpaccio ao molho de alcaparras com parmesão

Cuscuz de camarão

GUARNIÇÕES

Salada de grãos com erva doce, macadâmia e chèvre

Arroz prosseco e amêndoas

Farofa salgada tradicional

CARNES

Tender fatiado com abacaxi grelhado no mel e molho de laranja à parte

Peru inteiro laminado e recheado com farofa tradicional, decorado com frutas e molho de laranja à parte

Peito de peru fatiado ao molho de vinho branco*

SOBREMESA

Tender com osso enfeitado com frutas em caldas (pêssego, figo, damasco e abacaxi grelhado no mel) e molho de laranja à parte**

Bolo a escolher: alpino / nozes com baba de moça / pão de mel

* Contemplado apenas nas opções acima de 15 pessoas

**Incluso apenas na opção acima de 25 pessoas. Nas demais está incluso tender bolinha fatiado e decorado com frutas em calda.

VALORES

8 A 12 PESSOAS

R\$1800

15 A 20 PESSOAS

R\$2800

25 A 30 PESSOAS

R\$4100



KIT BABBO NATALE 3

ENTRADAS

Queijo brie folheado com geleia de figo à parte

Trio mezze: coalhada seca, homus e babaganuche

Carpaccio ao molho de alcaparras com parmesão

Kit torrada/grissini: mini sírio, sírio triângulo, grissini folheado, grissini parmesão

Cuscuz de camarão

GUARNIÇÕES

Salada de alcachofras marinadas com mix de tomatinhos cereja ao pesto e burrata

Tabule de mix de quinua com abóbora

Quiche (a escolher)

Mini peras ao vinho tinto

Farofa (a escolher)

Arroz (proseco/lentilha)

CARNES

Peru inteiro laminado e recheado com farofa tradicional decorado com frutas e molho de laranja à parte

Peito de peru fatiado ao molho de vinho branco*

Bacalhau espiritual

Tender fatiado com abacaxi grelhado no mel e molho de laranja à parte

SOBREMESAS

Gateaux mousse de chocolate

Fraisier de morango e frutas vermelhas secas

* Contemplado apenas nas opções acima de 15 pessoas.

VALORES

8 A 12 PESSOAS

R\$ 2550

15 A 20 PESSOAS

R\$ 3800

25 A 30 PESSOAS

R\$ 5400





MERCATTO GOURMET
CLAUDIA PORTEIRO

ENCOMENDAS ATÉ O DIA 17/12/2019

Natal 2019

UNIDADE AMERICANA

(19) 3405-6611

☎ (19) 99896-1451

americana@mercattogourmetcp.com.br

UNIDADE CAMPINAS

(19) 3325-8980

☎ (19) 97169-8880

campinas@mercattogourmetcp.com.br

www.mercattogourmetcp.com.br