

• Cardápio de Fim de Ano • 2024 •

DESTAQUES

Filé recheado com Bacon e Emmental com calda de Frutas Vermelhas (vendido à parte)

Pernil Suíno (desossado/inteiro)

Tender Glaceado com Frutas

Panzotti de Gorgonzola com Figo Seco

Rondellini (Ricota e Espinafre) ao Molho de Queijos e Pistache

Entradas e Acompanhamentos

Arroz marroquino c/ peito de frango e amêndoas	R\$ 111,00 porção p/ 3 pessoas
Arroz com Passas e Castanha de Cajú	R\$ 127,00 kg
Arroz com Açafrão	R\$ 111,00 kg
Batatas Coradas ao Azeite e Alecrim	R\$ 87,00 kg
Calda de Frutas Vermelhas	R\$ 42,50 porção 250g
Cuscuz de Camarão	R\$ 173,00 und
Farofa Doce (Passas e Damascos)	R\$ 142,00 kg
Farofa Salgada	R\$ 132,00 kg
Maionese de Legumes	R\$ 116,00 kg
Mousse de Gorgonzola com Redução de Balsâmico e Pistache	R\$ 116,00 und
Salada Caprese	R\$ 170,00 kg
Salpicão de Frango	R\$ 128,00 kg
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	R\$ 158,00 kg
Salada de Kani com Camarão	R\$ 248,00 kg
Purê de Maçã	R\$ 122,00 kg

Carnes

Chester Recheado com Farofa (desossado/inteiro)	R\$ 232,00 kg
Filé ao Molho Madeira e Champignon (fatiado)	R\$ 245,00 kg
Filé o Molho de Mel e Mostarda (fatiado)	R\$ 259,00 kg
Filé Recheado c/ Bacon e Emmental c/ calda de Frutas Vermelhas (vendida à parte)	R\$ 383,00 kg
Lombo Assado (inteiro)	R\$ 200,00 kg
Lombo ao Molho de Cogumelo (fatiado)	R\$ 206,00 kg
Lombo Recheado com Farofa de Hortelã e Castanha de Cajú (inteiro)	R\$ 210,00 kg
Peito de Peru ao Molho de Champagne, Damasco e Passas (fatiado)	R\$ 270,00 kg
Pernil de Cordeiro Assado com Ervas Aromáticas (inteiro)	R\$ 350,00 kg
Pernil de Suíno (desossado/inteiro)	R\$ 223,00 kg
Tender Glaceado, decorado com Frutas (inteiro)	R\$ 285,00 kg

Massas

Lasagne de Funghi	R\$ 165,00 kg
Lasagne de Bacalhau	R\$ 189,00 kg
Luna Queijo Emmental com Cogumelo	R\$ 152,50 kg
Panzotti de Gorgonzola com Figo Seco	R\$ 168,00 kg
Ravióli (Alcachofra e Queijo)	R\$ 152,50 kg
Ravióli (Bacalhau)	R\$ 162,00 kg
Ravióli de Vitelo (Massa de Funghi) ao Limone	R\$ 185,50 kg
Ravióli (Queijo Gruyère e Damasco)	R\$ 152,50 kg
Ravióli (Queijo com Limão Siciliano)	R\$ 140,00 kg
Rondellini (Ricota e Espinafre) ao Molho de Queijos e Pistache	R\$ 179,00 kg
Torteloni (Ricota, Nozes, Passas)	R\$ 132,00 kg
Tortelli (Espinafre, Mussarela e Amêndoas)	R\$ 132,00 kg

Peixes

Bacalhada	R\$ 312,00 kg
Salmão ao Molho de Maracujá	R\$ 270,00 kg

Doces

Torta de Ameixa/Goiabada	R\$ 87,00 und
Torta de Damasco	R\$ 98,00 und
Torta de Castanha	R\$ 98,00 und
Torta de Limão	R\$ 201,00 und
Torta Dark Belga	R\$ 249,00 und
Torta Sofia	R\$ 270,00 und
Fios de Ovos	R\$ 189,00 kg
Mousse de Chocolate	R\$ 79,00 und 400g

Pedidos e Alterações de Pedidos até 16/12/24 ou limite da produção

Entrega de Pirex até dia 20/12/24

Horários: 23/12 e 24/12 das 9h00 às 16h00

30/12 das 9h00 às 16h00

31/12 das 9h00 às 13h00

Estaremos fechados de 01/01/2025 até 14/01/2025

Aviso: No final do ano, a procura pelas ceias da Vania Rotisserie é alta, com reservas feitas com até dois meses de antecedência. Para garantir a qualidade, é recomendado solicitar o pedido com antecedência e evitar deixar para a última hora.

SUGESTÕES DE CEIAS

I

Ceia Guirlanda

Ceia para 10 Pessoas

	QUANT.	VALOR	TOTAL
•ENTRADA			
Cuscuz de Camarão	1,000	R\$173,00	R\$173,00
Salada Caprese	1,500	R\$170,00	R\$255,00
•PRATOS PRINCIPAIS			
Rondellini (ricota e espinafre) ao molho de queijos e pistache	2,000	R\$179,00	R\$358,00
Pernil Suíno	2,500	R\$223,00	R\$557,50
Filé ao molho de mel e mostarda	1,000	R\$259,00	R\$259,00
•ACOMPANHAMENTOS			
Arroz com Açafrão	1,500	R\$111,00	R\$166,50
Purê de Maçã	1,000	R\$122,00	R\$122,00
•SOBREMESAS			
Torta de Limão	1,000	R\$201,00	R\$201,00
Torta Dark Belga	1,000	R\$249,00	R\$249,00
Total desta Ceia*			R\$2341,00

2

Ceia Castiçal

Ceia para 10 Pessoas

	QUANT.	VALOR	TOTAL
•ENTRADA			
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	1,500	R\$158,00	R\$237,00
Mousse de Gorgonzola c/ redução de balsâmico e pistache	1,000	R\$116,00	R\$116,00
•PRATOS PRINCIPAIS			
Ravioli de Alcachofra e Queijo ao Molho Branco	2,000	R\$152,50	R\$305,00
Lombo Recheado c/ Farofa de Hortelã e Castanha de Cajú	1,700	R\$210,00	R\$357,00
Pernil de Cordeiro Assado com Ervas Aromáticas	1,500	R\$350,00	R\$525,00
•ACOMPANHAMENTOS			
Arroz com Passas e Castanha de Cajú	1,500	R\$127,00	R\$190,50
Batatas coradas ao Azeite e Alecrim	1,500	R\$87,00	R\$130,50
Farofa Doce (com Passas e damasco)D	1,000	R\$142,00	R\$142,00
•SOBREMESAS			
Torta de Limão	1,000	R\$201,00	R\$201,00
Torta Sofia	1,000	R\$270,00	R\$270,00
Total desta Ceia*			R\$2474,00

3

Ceia Sino

Ceia para 10 Pessoas

	QUANT.	VALOR	TOTAL
•ENTRADA			
Salada de Kani com Camarão	1,500	R\$248,00	R\$372,00
Salpicão de Frango	1,500	R\$128,00	R\$192,00
•PRATOS PRINCIPAIS			
Luna Queijo Emmental com Cogimento ao molho Rosê	2,000	R\$152,50	R\$305,00
Peito de Perú ao molho de champagne, damasco e passas	1,500	R\$270,00	R\$405,00
Tender	1,500	R\$285,00	R\$427,50
•ACOMPANHAMENTOS			
Arroz Marroquino	2,000	R\$111,00	R\$222,00
Farofa Salgada	1,000	R\$132,00	R\$132,00
•SOBREMESAS			
Torta Sofia	1,000	R\$270,00	R\$270,00
Torta Dark Belga	1,000	R\$249,00	R\$249,00
Total desta Ceia*			R\$2574,50

*Preço aproximado sujeito a confirmação dos pesos.

(11) 3842-1775

Rua Marcos Lopes, 302
Vila Nova Conceição - CEP 04513-080
vaniarotisserie.com.br



vania
ROTISSERIE