

Cardápio de Fim de Ano • 2025

DESTAQUES

Pernil Suíno (desossado/inteiro)
Tender Glaceado com Frutas
Panzotti de Gorgonzola com Figo Seco
Rondellini de Ricota e Espinafre, ao Molho de Queijos e Pistache
Queijo Brie Folhado com Geléia de Frutas Vermelhas

Entradas e Acompanhamentos

Arroz marroquino c/ peito de frango e amêndoas	R\$116,50 porção p/ 3 pessoas
Arroz com Passas e Castanha de Cajú	R\$133,50 kg
Arroz com Açafrão	R\$116,50 kg
Batatas Coradas ao Azeite e Alecrim	R\$ 91,00 kg
Calda de Frutas Vermelhas	R\$ 44,60 porção 250g
Couscous Natatilo (couscous marroquino com legumes, lascas de amêndoas e passas)	R\$147,00 kg
Cuscuz de Camarão	R\$182,00 und
Farofa Doce (Passas e Damascos)	R\$149,00 kg
Farofa Salgada	R\$138,00 kg
Maionese de Legumes	R\$122,00 kg
Queijo Brie Folhado com Geléia de Frutas Vermelhas	R\$98 peq. R\$289 gde.
Mousse de Gorgonzola com Redução de Balsâmico e Pistache	R\$125,00 und
Salada Caprese	R\$177,50 kg
Salpicão de Frango	R\$134,50 kg
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	R\$166,00 kg
Salada de Kani com Camarão	R\$261,00 kg
Purê de Maça	R\$128,00 kg

Carnes

Chester Recheado com Farofa (desossado/inteiro)	R\$243,50 kg
Filé ao Molho Madeira e Champignon (fatiado)	R\$255,00 kg
Filé o Molho de Mel e Mostarda (fatiado)	R\$269,50 kg
Filé Recheado c/ Bacon e Emmental c/ calda de Frutas Vermelhas (vendida à parte)	R\$395,00 kg
Lombo Assado (inteiro)	R\$210,00 kg
Lombo ao Molho de Cogumelo (fatiado)	R\$216,00 kg
Lombo Recheado com Farofa de Hortelã e Castanha de Cajú (inteiro)	R\$220,00 kg
Peito de Peru ao Molho de Champagne, Damasco e Passas (fatiado)	R\$283,50 kg
Pernil de Cordeiro Assado com Ervas Aromáticas (inteiro)	R\$347,00 kg
Pernil de Suíno (desossado/inteiro)	R\$234,00 kg
Tender Glaceado, decorado com Frutas (inteiro)	R\$299,50 kg

Massas

Lasagne de Funghi	R\$173,00 kg
Lasagne de Bacalhau	R\$199,00 kg
Luna Queijo Emmental com Cogumelo (massa tricolor)	R\$170,00 kg
Panzotti de Gorgonzola com Figo Seco	R\$176,50 kg
Ravióli (Alcachofra e Queijo)	R\$160,00 kg
Ravióli (Bacalhau)	R\$170,00 kg
Ravióli de Vitelo (Massa de Funghi) ao Limone	R\$194,50 kg
Ravióli (Queijo Gruyère e Damasco)	R\$160,00 kg
Ravióli (Queijo com Limão Siciliano)	R\$147,00 kg
Rondellini (Ricota e Espinafre) ao Molho de Queijos e Pistache	R\$189,00 kg
Torteloni (Ricota, Nozes, Passas)	R\$138,00 kg
Tortelli (Espinafre, Mussarela e Amêndoas)	R\$138,00 kg

Peixes

Bacalhoda	R\$328,00 kg
Salmão ao Molho de Maracujá	R\$283,50 kg

Doces

Torta de Ameixa/Goiabada	R\$ 91,00 und
Torta de Damasco	R\$102,50und
Torta de Castanha	R\$102,50und
Bolo Crocante	R\$205,00und
Torta Dark Belga	R\$260,00und
Torta Sofia	R\$280,00und
Fios de Ovos	R\$199,00 kg
Mousse de Chocolate	R\$83,00 und 400g

Pedidos e Alterações de Pedidos até 16/12/25 ou limite da produção
Entrega de Pirex até dia 20/12/25
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 01/01/2026 até 14/01/2026

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

•ENTRADA

Cuscuz de Camarão	1,000	R\$182,00	R\$182,00
Maionese de Legumes	1,500	R\$122,00	R\$183,00

•PRATOS PRINCIPAIS

Rondellini (ricota e espinafre) ao molho de queijos e pistache	2,000	R\$189,00	R\$378,00
Pernil Suíno	2,500	R\$234,00	R\$585,00
Filé ao molho de mel e mostarda	1,000	R\$269,00	R\$269,50

•ACOMPANHAMENTOS

Arroz com Açafrão	1,500	R\$ 116,50	R\$174,75
Purê de Maçã	1,000	R\$ 128,00	R\$128,00

•SOBREMESAS

Torta Sofhia	1,000	R\$ 280,00	R\$280,00
Torta Dark Belga	1,000	R\$ 260,00	R\$260,00

Total desta Ceia* R\$ 2440,25

2

Ceia Castiçal

Ceia para 10 Pessoas

•ENTRADA

	QUANT.	VALOR	TOTAL
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	1,500	R\$166,00	R\$249,00
Mousse de Gorgonzola c/ redução de balsâmico e pistache	1,000	R\$125,00	R\$125,00

•PRATOS PRINCIPAIS

Ravioli (queijo gruyère e damasco) molho branco	2,000	R\$160,00	R\$320,00
Lombo Recheado c/ Farofa de Hortelã e Castanha de Cajú	1,700	R\$220,00	R\$374,00
Pernil de Cordeiro Assado com Ervas Aromáticas	1,500	R\$347,00	R\$520,50

•ACOMPANHAMENTOS

Arroz com Passas e Castanha de Cajú	1,500	R\$ 133,50	R\$200,25
Batatas coradas ao Azeite e Alecrim	1,500	R\$ 91,00	R\$136,50
Farofa Doce (com Passas e damasco)	1,000	R\$ 149,00	R\$149,00

•SOBREMESAS

Torta Sofhia	1,000	R\$280,00	R\$280,00
Bolo Crocante	1,000	R\$205,00	R\$205,00

Total desta Ceia* R\$ 2559,75

3

Ceia Sino

Ceia para 10 Pessoas

•ENTRADA

Salada de Kani com Camarão	1,500	R\$261,00	R\$391,50
Queijo brie Folhado c/ geleia de frutas vermelhas (und)	1,000	R\$289,00	R\$289,00

•PRATOS PRINCIPAIS

Ravioli de Queijo c/ Limão Siciliano ao molhoBasilico	2,000	R\$147,00	R\$294,00
Peito de Perú ao molho de champagne, damasco e passas	1,500	R\$283,50	R\$425,25
Tender	1,500	R\$299,50	R\$449,25

•ACOMPANHAMENTOS

Arroz Marroquino	2,000	R\$ 116,50	R\$233,00
Farofa Salgada	1,000	R\$ 138,00	R\$138,00

•SOBREMESAS

Bolo Crocante	1,000	R\$205,00	R\$205,00
Torta Dark Belga	1,000	R\$260,00	R\$260,00

Total desta Ceia* R\$2685,00

*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