

Cardápio de Fim de Ano • 2026

DESTAQUES

Peito de peru com molho de champagne, passas e damascos
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\$ 123,00 porção p/ 3 pessoas
Arroz com Passas e Castanha de Cajú	R\$ 144,00 kg
Arroz com Açafrão	R\$ 125,00 kg
Batatas Coradas ao Azeite e Alecrim	R\$ 96,00 kg
Calda de Frutas Vermelhas	R\$ 48,00 porção 250g
Couscous Natatilho (couscous marroquino com legumes, lascas de amêndoas e passas)	R\$ 159,00 kg
Cuscuz de Camarão	R\$ 192,00 und
Farofa Doce (Passas e Damascos)	R\$ 161,00 kg
Farofa Salgada	R\$ 146,00 kg
Maionese de Legumes	R\$ 129,00 kg
Queijo Brie Folhado com Geléia de Frutas Vermelhas	R\$ 106 peq. R\$ 312 gde.
Mousse de Gorgonzola com Redução de Balsâmico e Pistache	R\$ 135,00 und
Salada Caprese	R\$ 192,00 kg
Salpicão de Frango	R\$ 142,00 kg
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	R\$ 175,00 kg
Salada de Kani com Camarão	R\$ 282,00 kg
Purê de Maçã	R\$ 138,00 kg

Carnes

Chester Recheado com Farofa (desossado/inteiro)	R\$ 263,00 kg
Filé ao Molho Madeira e Champignon (fatiado)	R\$ 269,00 kg
Filé o Molho de Mel e Mostarda (fatiado)	R\$ 284,00 kg
Filé Recheado c/ Bacon e Emmental c/ calda de Frutas Vermelhas (vendida à parte)	R\$ 417,00 kg
Lombo Assado (inteiro)	R\$ 227,00 kg
Lombo ao Molho de Cogumelo (fatiado)	R\$ 233,00 kg
Lombo Recheado com Farofa de Hortelã e Castanha de Cajú (inteiro)	R\$ 238,00 kg
Peito de Peru ao Molho de Champagne, Damasco e Passas (fatiado)	R\$ 306,00 kg
Pernil de Cordeiro Assado com Ervas Aromáticas (inteiro)	R\$ 375,00 kg
Pernil de Suíno (desossado/inteiro)	R\$ 253,00 kg
Tender Glaceado, decorado com Frutas (inteiro)	R\$ 323,50 kg

Massas

Lasagne de Funghi	R\$ 182,50 kg
Lasagne de Bacalhau	R\$ 215,00 kg
Luna Queijo Emmental com Cogumelo (massa tricolor)	R\$ 184,00 kg
Panzotti de Gorgonzola com Figo Seco	R\$ 191,00 kg
Ravióli (Alcachofra e Queijo)	R\$ 169,00 kg
Ravióli (Bacalhau)	R\$ 179,00 kg
Ravióli de Vitelo (Massa de Funghi) ao Limone	R\$ 205,00 kg
Ravióli (Queijo Gruyère e Damasco)	R\$ 169,00 kg
Ravióli (Queijo com Limão Siciliano)	R\$ 155,00 kg
Rondellini (Ricota e Espinafre) ao Molho de Queijos e Pistache	R\$ 204,00 kg
Torteloni (Ricota, Nozes, Passas)	R\$ 146,00 kg
Tortelli (Espinafre, Mussarela e Amêndoas)	R\$ 146,00 kg

Peixes

Bacalhoda	R\$ 346,00 kg
Salmão ao Molho de Maracujá	R\$ 299,00 kg

Doces

Torta de Ameixa/Goiabada	R\$ 96,00 und
Torta de Damasco	R\$ 108,00 und
Torta de Castanha	R\$ 108,00 und
Bolo Crocante	R\$ 216,50 und
Torta Dark Belga	R\$ 280,00 und
Torta Sofia	R\$ 295,00 und
Fios de Ovos	R\$ 215,00 kg
Mousse de Chocolate	R\$ 88,00 und 400g

Pedidos e Alterações de Pedidos até 16/12/26 ou limite da produção

Entrega de Pirex até dia 20/12/26

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 01/01/2027 até 13/01/2027

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	QUANT.	VALOR	TOTAL
Cuscuz de Camarão	1,000	R\$192,00	R\$192,00
Salada Caprese	1,500	R\$192,00	R\$288,00
•PRATOS PRINCIPAIS			
Rondellini (ricota e espinafre) ao molho de queijos e pistache	2,000	R\$204,00	R\$408,00
Pernil Suíno	2,500	R\$253,00	R\$632,50
Filé ao molho de mel e mostarda	1,000	R\$284,00	R\$284,00
•ACOMPANHAMENTOS			
Arroz com Açafrão	1,500	R\$ 125,00	R\$187,50
Purê de Maçã	1,000	R\$ 138,00	R\$138,00
•SOBREMESAS			
Torta Sofia	1,000	R\$ 295,00	R\$295,00
Torta Dark Belga	1,000	R\$ 280,00	R\$280,00
Total desta Ceia*			R\$ 2.410,00

2

Ceia Castiçal

Ceia para 10 Pessoas

•ENTRADA	QUANT.	VALOR	TOTAL
Salada de Grão de Bico com Bacalhau	1,500	R\$175,00	R\$262,50
Mousse de Gorgonzola c/ redução de balsâmico e pistache	1,000	R\$135,00	R\$135,00
•PRATOS PRINCIPAIS			
Panzotti de Gorgonzola com Figo Seco ao molho branco	2,000	R\$191,00	R\$382,00
Lombo Recheado c/ Farofa de Hortelã e Castanha de Caju	1,700	R\$238,00	R\$404,60
Pernil de Cordeiro Assado com Ervas Aromáticas	1,500	R\$375,00	R\$562,50
•ACOMPANHAMENTOS			
Arroz com Passas e Castanha de Caju	1,500	R\$ 144,00	R\$216,00
Batatas coradas ao Azeite e Alecrim	1,500	R\$ 96,00	R\$144,00
Farofa Doce (com Passas e damasco)	1,000	R\$ 161,00	R\$161,00
•SOBREMESAS			
Torta Sofia	1,000	R\$295,00	R\$295,00
Bolo Crocante	1,000	R\$216,50	R\$216,50
Total desta Ceia*			R\$ 2.779,10

3

Ceia Sino

Ceia para 10 Pessoas

•ENTRADA	QUANT.	VALOR	TOTAL
Salada de Kani com Camarão	1,500	R\$282,00	R\$423,00
Queijo brie Folhado c/ geléia de frutas vermelhas (und)	1,000	R\$312,00	R\$312,00
•PRATOS PRINCIPAIS			
Ravioli de Queijo c/ Limão Siciliano ao molho Basilico	2,000	R\$155,00	R\$310,00
Peito de Perú ao molho de champagne, damasco e passas	1,500	R\$306,00	R\$459,00
Tender	1,500	R\$323,50	R\$485,25
•ACOMPANHAMENTOS			
Arroz Marroquino	2,000	R\$ 123,00	R\$246,00
Farofa Salgada	1,000	R\$ 146,00	R\$146,00
•SOBREMESAS			
Bolo Crocante	1,000	R\$216,50	R\$216,50
Torta Dark Belga	1,000	R\$280,00	R\$280,00
Total desta Ceia*			R\$2.877,75

*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