



Natal Delivery 2011

UM JEITO FÁCIL DE RECEBER, PRÁTICO DE SERVIR E GOSTOSO DE IMPRESSIONAR

Trabalhamos somente com produtos frescos e de altíssima qualidade, considerando a sazonalidade e viabilidade de manipulação e duração

Aperitivos

CASTANHAS DA GISELA assadas com ervas frescas, flor de sal e especiarias, 1KG	R\$95,00
PATÉ DE FOIE com chutney de damasco, 750g	R\$75,00
CHUTNEYS 250G manga e gengibre / curry abacaxi / chilli tomate	R\$35,00
TERRINE DE GORGONZOLA e cebola caramelizada ao vinho do Porto, 750g	R\$75,00
MINI CUSCUZ PAULISTA DE CAMARÃO 25 unid.	R\$95,00
CANAPÉ DE FIGO SECO recheado de brie e mel de nozes	R\$75,00
CAIXINHA DE COGUMELOS ashitake, shimeji, portobello ao cognac e crisp de couve, 25 unid.	R\$85,00
TARTAR DE SALMÃO em copinhos de pepino, 25 unid.	R\$95,00

Entradas

(servem 8-10 pessoas)

VICHYSOISSE AO AROMA DE TRUFAS creme gelado de batata e alho porró, servir em copinhos	R\$120,00
BRANDE DE BACALHAU com pastel de vento	R\$175,00
SALADA DE TOMATINHOS ASSADOS com queijo de cabra, lascas de presunto cru e rúcula	R\$165,00
SALADA DE COUSCOUS MARROQUINO c/mini legumes assados ao curry, hortelã, passas e amêndoas	R\$165,00
SALADA DE LENTILHAS E LINGUIÇA DE CORDEIRO assada em vinho tinto, hortelã e passas	R\$175,00
CUSCUZ PAULISTA DE CAMARÃO com salsa de tomate picante	R\$195,00

Pratos Principais

(servem 8-10 pessoas)

TENDER AO MOLHO DE LARANJA E MEL com frutas carameladas e cerejas frescas	R\$375,00
PERU ASSADO recheado com debulho à moda, gravy e cerejas frescas	R\$475,00
PERNIL DE CORDEIRO DE 6 HORAS assado com concassé de legumes ao Jerez e açafraão	R\$525,00
ROAST BEEF de filet mignon com molho de cogumelos selvagens e dijon	R\$375,00
PICADINHO DA GI de filet mignon e linguça de cordeiro cozidos em vinho tinto	R\$475,00
SALMÃO INTEIRO ASSADO ao molho cremoso de champagne, tangerina, dill e pimenta rosa	R\$475,00
TORTELLONI DE MUSSARELA DE BÚFALA ao pomodoro e basilico cítrico	R\$325,00

Acompanhamentos

(servem 8-10 pessoas)

FAROFA DE NATAL com frutas secas e maçã verde assada	R\$85,00
MIX DE ARROZ selvagem e branco com castanha do Pará e azeite de azeirim	R\$105,00
LEGUMES ASSADOS aspargos, cenoura, abobrinha, tomate e alho porró na manteiga de limão e ervas	R\$145,00
MINI BATATAS AO MURRO assadas na manteiga de azeirim e flor de sal	R\$145,00
PURÉ DE ABÓBORA ASSADA ao vinho branco e amêndoas laminadas	R\$135,00

Sobremesas

(servem 8-10 pessoas)

TORTA GANACHE DE CHOCOLATE BELGA com farofa de nozes	R\$150,00
PANNACOTTA DE COCO com calda de papaya e crocante de caju	R\$125,00
CREME DE MANGA E GENGIBRE com iogurte, coco e flores	R\$125,00
POTINHO DE BRIGADEIRO com pazinha de madeira amarrada em tecido natalino, 15 unidades	R\$145,00
POTINHO DE CHEESECAKE com calda de frutas vermelhas, com colherzinha amarrada, 15 unidades	R\$155,00

:: Informações ::

ENCOMENDAS: 11 8193-0803 OU GISELA@GISELASCHMITT.COM

★ Escolha a melhor forma de receber seu pedido: ★

a-) em embalagens descartáveis, acompanhadas de instruções de finalização, sem custo adicional

b-) montada no seu próprio material, mediante prévia escolha e retirada no local da ceia - taxa extra R\$100,00

★ ENCOMENDAS ATÉ 15 DE DEZEMBRO ★

Pedido Mínimo R\$500,00

(consulte disponibilidade de serviço completo, com cozinheiros, barmen, copeiras e garçons)

Taxa para Entregas em SP - R\$100,00



Pagamento 50% no pedido + 50% na entrega