

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

FOTOS DIVULGAÇÃO

Encomendas para ceia de Natal



CHEF LUCA BAHIA

O jantar de Natal Chez Dadtette, elaborado pelo chef Luca Bahia, já pode ser encomendado! São sete opções de antepastos, sete opções de pratos e duas sobremesas. Servem até 10 pessoas o queijo Brie francês com favos de mel e Phyllisalis (R\$ 300); o camarão Chez Dadtette (R\$ 400) – 50 camarões G no molho velouté de pomodoro, fumet e especiarias; o Gelatto di noci (R\$ 220) – biscuit com Coin-treau, passas pretas, nozes, coberto por creme pâtissière, coberto de sorvete caseiro de chocolate branco, cerejas frescas. Cardápio válido também para o Réveillon. Pedidos até 18/12 pelo e-mail lucabahia@hotmail.com ou pelo telefone (31) 99686-2194.



CHEF IVO FARIA

Quem quiser levar o Vecchio Sogno para casa nesse Natal, o chef Ivo Faria preparou um cardápio especial com petiscos, pratos frios, massas, peixes, carnes e sobremesas. Para petiscar, o crostino de alho porro e roquefort sai a R\$ 68 com 24 unidades e o de linguíça trufada sai a R\$ 78. A salada de bacalhau com vegetais fica em R\$ 130/kg e o carrê de porco assado inteiro ao molho de ameixas secas sai a R\$ 84/kg. Como sobremesa, a torta de nozes trufada rende 14 porções a R\$ 218. Pedidos até dia 16/12. As encomendas deverão ser retiradas no Vecchio Sogno das 13h às 15h do dia 24/12. Mais informações: Rosália e Felix - (31)3292-5251, ramal 212 / vecchio@vecchiosogno.com.br.



CHEF FRED TRINDADE

No restaurante Trindade, o chef Fred Trindade vai entregar um leitão à moda brasileira que pode ser encomendado até mesmo para 2 pessoas. A paleta ou pernil do leitão vem acompanhado de farofa de milho flocada, ceviche de banana de terra, verduras, molho rôti, quiabo tostado e arroz com castanhas e fritas secas. Retirada no Trindade dia 24/12 até as 14h. Informações: 2512-4479 / suzana@trindade-brasil.com.br.



CHEF AGNES FARKASVOLGYI

A chef Agnes Farkasvolgyi, do Bouquet Garni, preparou um menu especial de natal com canapés, anterastos, ceviches, aves, peixes, massas, opções vegetarianas e muito mais! Um cardápio recheado de opções leves e finas. Os canapés frios saem por R\$ 160 com 32 unidades, por exemplo, mil folhas de salmão defumado, creme de ovos e ceboulette. O antepasto completo de Natal com queijos (bello, cabra e parmesão de Minas), frios (lombinho e copa com defumação caseira e presunto parma), castanhas e frutas secas e frescas (R\$ 390) serve em média 10 pessoas e acompanham pães da Cum Panio. Como prato principal, o curry tailandês com mandioca, camarões (1,5kg), farofa de coco e castanha e arroz de jasmim com coco fica em R\$ 360. Para a sobremesa, a crostata de caramelo salé e chocolate (8 pçs) custa R\$ 95. Encomendas até dia até o dia 14/12 pelo (31) 3465-0101 / comercial@bouquetgarni.com.br. Taxas de entrega sob consulta.



CHEF JAIME SOLARES

Para esse final de ano, o chef Jaime Solares vai oferecer três opções de encomendas de ceia de Natal: leitão de leite ou pernil com arroz de lentilha, farofa de queijo coalho e salpicão tradicional com batata palha caseira; peru tradicional com arroz de amêndoas, farofa natalina e salpicão tradicional com batata palha caseira; peixe inteiro assado com manteiga de ervas, vinho branco e batatas baby, arroz com ervas, salada de batata e farofa de maracujá e frutas secas. As encomendas podem ser feitas para grupos de 10 a 30 pessoas até o dia 20/12. Orçamento pelo e-mail borrachariaeventos@gmail.com.



CHEF FLÁVIO TROMBINO

O chef do Xapurí, Flávio Trombino está com o tradicional cardápio de natal com opções de leitão, peru, pernil, frango e muitas outras delícias mineiras. O leitão assado com 6 Kg in natura (R\$ 782,90), recheado e decorado serve 8 pessoas e vem com torresmo a pururuca, farofa (dentro ou fora do leitão) e frutas de época. O frango Xapurí com bacon na cerveja para 4 pessoas acompanha cenoura e batata e sai a R\$ 177,90. O pernil recheado à moda caipira (4Kg in natura para 10 pessoas) é acompanhado de arroz de espumante de baru, farofa e legumes braseados (R\$ 799). São 11 opções de pratos. De sobremesa, a torta de maçã sai por R\$ 94,90 com 12 fatias. Pedidos até o dia 16/12 com 30% de sinal no ato da encomenda. Taxa de entrega R\$ 30. Informações: Roberta Valentim Belém / (31) 3496-6198 / (31) 97313-1090 / roberta@restaurantexapuri.com.br.



CHEFS PAULO VASCONCELLOS E ANDRÉ DE MELO

Os chefs do **Bravo!Catering** elaboraram um menu de Natal com 12 opções, dentre elas a a Porchetta recheada (5 Kg) por R\$ 350 e o peru recheado (R\$ 360) à moda Catalana (nozes, espinafre e passas) com farofa de frutos secos e pancetta. Como sobremesa, Cheesecake de frutas vermelha a R\$250 (1,5kg). A montagem será feita no próprio vasilhame com retirada no local mediante solicitação com antecedência de até 48h. Taxa de entrega R\$ 50. Mais informações (31) 3243-0711 / livia@bravocatering.com.br.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa. Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio. São mais de 30 opções de pizzas. Lourdes: 3291-7466 Pampulha: 3141-7708 Vila da Serra: 3542-6092 WWW.MEIAOITO.COM.BR