

N a t a l 2 0 2 1

chef GIU





Entradas (500g até 8 pessoas)

Terrine tricolorR\$160
Pasta de queijo de cabra, tomates confit e espinafre

Terrine de FoiR\$160
Patê de foi com geléia de amoras

Punheta de bacalhauR\$180
Bacalhau dessalgado e desfiado temperado com azeite, azeitonas pretas, cebola, salsa e pimenta biquinho

Vinagrete de PolvoR\$200
Rodelas de Polvo cozido com tomates, cebola, ervas, suco de limão siciliano e azeite extra virgem

* Acompanham torradinhas e telha de parmesão



Quiches (22cm / 8 fatias)

Queijo Serra da CanastraR\$170
com tomates e cebolas pérola confitados

Brie com damascoR\$170

BacalhauR\$190
com alho poró crocante



Pratos

Arroz de polvoR\$290
com tomatinhos confit (1kg - 4 pessoas - pode ser congelado)

Bacalhau espiritualR\$280
Creme de bacalhau com cenoura, gratinado com crosta de batata palha (4 pessoas - com pirex- pode ser congelado)

PeruR\$380
Assado lentamente com tangerinas e perfume de sálvia (1 un - aprox 4kg / atende até 10 pessoas)

TenderR\$220
glaceado com mel, maçãs, peras e romã (1 un - aprox 1kg/ atende até 6 pessoas)

Beef WellingtonR\$330
Rosbife de Mignon com duxele de cogumelos e presunto de parma, envolto em massa folheada (1un - atende até 4 pessoas- pode ser congelado)



Acompanhamentos (até 8 pessoas)

Couscous MarroquinoR\$120
com legumes, passas, damascos e amendoas

Farofa Panko de alhoR\$70

Arroz de vermelho.....R\$70
com grãos e nozes

Aligot de batatas com gorgonzolaR\$90



chef GIU

Sobremesas

Rabanada tradicional (12un)R\$110

Rabanada recheada com Nutella (12un)R\$130

Rabanada recheada com doce de leite (12un)R\$130

**Torta piscina de nozes com baba de moça.....R\$210
(Cacaunie - 20cm - 12 fatias)**

**Torta brownie trufadaR\$170
(Cacaunie - 20cm - 12 fatias)**

**Torta chocolate, amoras e marshmallowR\$170
(Cacaunie - 20cm - 12 fatias)**



Observações

- Encomendas serão aceitas até o dia **17/12 sexta**.
- Entregas no Rio de Janeiro acontecerão no dia 24/12 em horário comercial e **terão custo de R\$50**.
- Separe espaço na sua geladeira para acomodar a ceia!
- Na entrega dos materiais é obrigatório um responsável para fazer a conferência de todos os itens.
- Forma de pagamento: **50% no ato da encomenda e 50% até 4 dias antes** por pix ou depósito bancário. Não aceitamos cartões.
- Todos os alimentos são acondicionados em **embalagens descartáveis** próprias para transporte e **acompanham guia de instruções** para aquecimento e finalização dos pratos para garantir o sucesso de sua ceia.



@chef_giu

contato@chefgiu.com

 (21) 99640.1613