



CARDÁPIO DE ENCOMENDAS  
NATAL E ANO NOVO 2019/2020

*Os pedidos deverão ser feitos através do  
Telefone (35) 98853-0898 (WhatsApp) com Érica.  
Prefere encomendar pessoalmente?  
Agende seu horário para conforto no atendimento.*

[www.quituteira.com.br](http://www.quituteira.com.br)  
Rua Tiago Carneiro Santiago, 30  
Centro – Itajubá / MG

## PARA RECEBER

VALOR DA PORÇÃO

<b>Caponata de Berinjela</b> — porção de 200g <i>berinjela, pimentões, passas e nozes</i>	11,80
<b>Antepasto de Abobrinha</b> — porção de 200g	12,40
<b>Patê de Gorgonzola</b> — porção de 200g	14,00
<b>Patê de Alho Poró</b> — porção de 200g <i>com peito de peru e cream cheese</i>	14,00
<b>Espetinhos Caprese</b> — porção de 15 unid <i>tomate grape e m. búfala com pesto de manjericão</i>	55,00
<b>Tomatinhos Assados</b> — porção de 300g <i>com balsâmico, mel e alecrim</i>	24,00
<b>Shitake à Provençal</b> — porção de 300g <i>com alho e salsa</i>	33,00
<b>Crostini</b> — porção de 100g <i>com lemon pepper</i>	3,60
<b>Grissini</b> — porção de 100g <i>com parmesão</i>	3,60

## PARA COMEÇAR A CEIA

VALOR DA PORÇÃO

<b>Couscous Marroquino</b> — porção de 200g <i>com damascos, passas e castanhas</i>	12,60
<b>Maionese de Legumes</b> — porção de 200g <i>com batatas, cenoura e vagem</i>	9,00
<b>Salpicão de Frango</b> — porção de 200g <i>com cenoura, passas e salsão</i>	10,60

DICA: RECOMENDAMOS O MÍNIMO DE 100G DE APERITIVOS POR PESSOA.

## A CEIA

VALOR DA PORÇÃO

<b>Lombo</b> — porção de 500g <i>assado ao vinho branco e aromáticos, coberto com mix de castanhas</i>	34,85
<b>Pernil</b> — porção de 500g <i>carne marinada por 12h com limão, vinho branco e alho, assada lentamente (desossado e cortado em fatias). Acompanha molho à base de vinho branco e champignon</i>	34,85
<b>Mignon</b> — porção de 500g <i>escalope grelhado ao molho Madeira</i>	65,00
<b>Salmão Assado</b> — porção de 500g <i>filé de salmão assado com alho poró, tomate grape e manteiga de ervas</i>	75,00
<b>Bacalhau Gratinado</b> — porção de 500g <i>lascas de bacalhau com cebola caramelizada, alho, espinafre, béchamel, noz moscada e parmesão</i>	65,00

DICA: RECOMENDAMOS O MÍNIMO DE 250G DE PRATO PRINCIPAL POR PESSOA E O MÍNIMO DE 150G DE ACOMPANHAMENTO POR PESSOA.

## PARA ACOMPANHAR

VALOR DA PORÇÃO

<b>Farofa de Frutas Secas</b> — porção de 300g <i>damasco, uvas passas, alho poró e nozes</i>	17,10
<b>Farofa Rica</b> — porção de 300g <i>com bacon, azeitonas, cenoura, uva passa e ovos</i>	12,60
<b>Batata Rústica Assada</b> — porção de 300g <i>com alho e alecrim</i>	12,00
<b>Arroz de Champanhe</b> — porção de 300g <i>com amêndoas</i>	17,40
<b>Conchiglioni</b> — porção de 300g <i>frango com requeijão</i>	20,34
<b>Rondelli</b> — porção de 300g <i>muçarela, tomate seco e manjericão</i>	20,34
<b>Molho de Tomate Concassé</b> — porção de 100g <i>com manjericão</i>	1,82
<b>Molho Béchamel</b> — porção de 100g <i>com noz moscada</i>	2,20
<b>Molho Dois Queijos</b> — porção de 100g <i>com parmesão e gorgonzola</i>	3,10

## UM DOCINHO PARA FINALIZAR

	VALOR UNIDADE		VALOR UNIDADE
<b>Rabanada frita</b> <i>feita com a nossa baguete</i>	2,20	<b>Torta Fondue</b> <i>base amanteigada com chocolate, ganache de chocolate branco com uvas verdes e ganache de chocolate ao leite com morangos. Serve até 14 pessoas.</i>	192,50
<b>Bem Casado</b> <i>bolo amanteigado, recheio doce de leite, calda de limão, coberto com açúcar de confeiteiro e doce de leite. Serve até 12 pessoas.</i>	80,00	<b>Cheesecake de Frutas Vermelhas</b> <i>base amanteigada, cheesecake de baunilha e a nossa geleia de frutas vermelhas. Serve até 12 pessoas.</i>	130,00
<b>Abacaxi com Coco</b> <i>bolo amanteigado, recheado com creme de abacaxi e coberto com coco. Serve até 14 pessoas.</i>	93,50	<b>Cheesecake Capuccino</b> <i>base amanteigada, cheesecake de chocolate e de café, coberta com ganache de chocolate e grãos de café. Serve até 14 pessoas.</i>	130,00
<b>Rocambole de Limão</b> <i>recheado com creme de limão. Serve até 10 pessoas.</i>	66,00	<b>Red Velvet</b> <i>massa de baunilha na cor vermelha, cobertura e duas camadas de recheio à base de cream cheese, decorada com cerejas e morangos. Serve até 14 pessoas.</i>	117,00
<b>Nozes</b> <i>recheado e coberto com brigadeiro de nozes. Serve até 14 pessoas.</i>	130,00	<b>Limão com Merengue</b> <i>base amanteigada, mousse de limão e cobertura de merengue brulé. Serve até 12 pessoas.</i>	88,00
<b>Trovão</b> <i>bolo de chocolate amargo, molhado com calda de cereja, recheado e coberto com brigadeiro ao leite, decorado com granulado belga e cerejas. Serve até 14 pessoas.</i>	120,00	<b>Crocante de Café</b> <i>base amanteigada com chocolate, caramelo de café com Castanhas-do-Pará, mousse de chocolate e chantilly de café. Serve até 12 pessoas.</i>	108,00
<b>Ninho com Nutella</b> <i>base amanteigada de bolachas, Nutella e creme à base de leite em pó. Serve até 12 pessoas.</i>	96,00	<b>Pudim de Leite Condensado</b> <i>Serve até 8 pessoas.</i>	55,00
<b>Limão com Chocolate</b> <i>base amanteigada de bolachas, coberta com ganache de limão e ganache de chocolate. Serve até 10 pessoas.</i>	99,20	<b>Manjar de Coco Diet</b> <i>manjar branco com calda de ameixa preta. Serve até 6 pessoas.</i>	80,00

### **PEDIDOS NATAL**

As encomendas poderão ser feitas até 16/12 ou até encerrarmos a nossa capacidade limite de atendimento, que é limitada. Retirada no dia 24/12 das 9 às 12 horas.

### **PEDIDOS ANO NOVO**

As encomendas poderão ser feitas até 23/12 ou até encerrarmos a nossa capacidade limite de atendimento, que é limitada. Retirada no dia 31/12 das 9 às 12 horas.

### **FORMA DE PAGAMENTO**

Pagamento total no momento da encomenda. Aceitamos cartões de crédito, débito e transferência bancária.