



Queijo brie com castanhas carameladas.

CONHEÇA UM POUCO MAIS...



**DESFRITE O MELHOR DA GASTRONOMIA
NO CONFORTO DA SUA CASA.**



Roll chinês de pernil suíno e legumes.

Receber os amigos ficou muito mais prático e divertido. Não importa se serão dez ou trinta convidados, os itens escolhidos serão entregues prontos para servir, basta aquecer.

Fácil, prático e delicioso!



SIGA A GENTE NO INSTAGRAM

@ManjeronGastronomia

Você pode clicar nas fotos e ir direto pra lá!



ÍNDICE

4 ENTRADAS

6 SALADAS

7 PROTEÍNAS

9 GUARNIÇÕES

11 FINGER FOODS

13 SOBREMESAS

14 COMO COMPRAR



Quiche de chèvre brûlée.

ENTRADAS:



Brie folhadô com castanhas carameladas e mel.

Queijo brie folhado com castanhas carameladas.

Aproximadamente 22cm de diâmetro e 1,4kg.

Serve em média 12 pessoas.

Acompanhamento: 300g torradas artesanais.

Sugestão: servir quente.

R\$150,00

1 unidade + 300g torradas.

Terrine de queijo com tomates confitados e pesto.

Aproximadamente 30cm x 10cm e 1,1kg.

Serve em média 10 pessoas.

Acompanhamento: 300g torradas artesanais.

Sugestão: servir frio - combina com crispy de batata.

R\$100,00

1 unidade + 300g torradas.

Camarão rosa empanado.

Peso: 1kg.

Serve em média 4 pessoas.

Acompanhamento: 200ml molho remoulade.

Sugestão: servir quente.

R\$200,00

1kg + 200ml molho.

Crostata de aspargos (torta rústica).

Aproximadamente 22cm de diâmetro e 0,8kg.

Serve em média 5 pessoas.

Sugestão: servir quente.

R\$120,00

1 unidade.

<p>Quiche.</p> <p>Aproximadamente 26cm de diâmetro e 1kg.</p> <p>Serve em média 8 pessoas.</p> <p>Recheios: cogumelos, alho poró e bacon, lorraine, legumes, 4 queijos.</p> <p>Sugestão: servir quente.</p>	<p>R\$80,00</p> <p>1 unidade.</p>
<p>Tarte tatin de legumes.</p> <p>Aproximadamente 26cm de diâmetro e 1kg.</p> <p>Serve em média 8 pessoas.</p> <p>Descrição: torta tradicional francesa "invertida".</p> <p>Sugestão: servir fria.</p>	<p>R\$130,00</p> <p>1 unidade.</p>
<p>Mini croissant com copa e queijo brie.</p> <p>Pedido mínimo: 10 unidades.</p> <p>Variações do recheio: pasta de linguiça blumenau, pasta de peito de peru, pasta de azeitonas, parma e brie, rosbife, gravlax de salmão, ganache de chocolate.</p>	<p>R\$3,00</p> <p>1 unidade.</p>
<p>Mix de pães artesanais.</p> <p>O kit será composto pelos seguintes pães: ciabatta, australiano, italiano, multigrãos, croissant, brioche e mini baguete.</p> <p>Peso aproximado: 1kg.</p> <p>Serve em média 10 pessoas.</p> <p>Sugestão: para acompanhar utilize nossas pastas, antepastos e azeite de boa qualidade.</p>	<p>R\$50,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Pastas e Antepastos.</p> <p>Pasta de salmão trufado.</p> <p>Pasta de linguiça Blumenau.</p> <p>Pasta de pernil suíno.</p> <p>Pasta de azeitonas espanholas.</p> <p>Pasta de peito de peru.</p> <p>Pasta de ricota com ervas.</p> <p>Caponata de berinjela.</p> <p>Homus com amêndoas crocantes.</p> <p>Pesto de manjeriço com castanhas.</p>	<p>250g</p> <p>R\$30,00</p> <p>R\$25,00</p> <p>R\$25,00</p> <p>R\$25,00</p> <p>R\$20,00</p> <p>R\$20,00</p> <p>R\$30,00</p> <p>R\$30,00</p> <p>R\$30,00</p>

SALADAS:



Salada caprese desconstruída.

Salada caprese desconstruída.

Peso: 1kg.

Serve em média 6 pessoas.

Descrição: mozzarella de búfala, tomate cereja e pesto de manjericão.

Acompanhamento: 150ml molho pesto de manjericão.

R\$100,00

1kg + 150ml molho.

Salada de folhas nobres.

Qtde: 1 porção.

Serve em média 5 pessoas.

Descrição: folhas baby de: rúcula, alface, alface crespa, alface roxa e agrião com tomate cereja, crispy de parma e queijo brie empanado.

Acompanhamento: 150ml redução de balsâmico.

R\$150,00

1 porção + 150ml molho.

Salada Caesar.

Qtde: 1 porção.

Serve em média 5 pessoas.

Descrição: alface americana com tomate cereja, croutons, tiras de parmesão e crispy de bacon.

Acompanhamento: 150ml molho Caesar.

R\$100,00

1 porção + 150ml molho.

Salada de legumes.

Peso: 1kg.

Serve em média 5 pessoas.

Descrição: brócolis, couve-flor, couve de bruxelas, cenoura e abobrinha

Acompanhamento: 150ml redução de espumante.

R\$100,00

1kg + 150ml molho.

PROTEÍNAS:



Camarão rosa empanado.

Camarão rosa ao molho thay.

Peso: 1kg.

Serve em média 5 pessoas.

Acompanhamento: 500ml molho thay.

Sugestão: servir quente.

R\$200,00

1kg + 500ml molho.

Medalhão de mignon.

Peso: 1kg.

Serve em média 5 pessoas.

Opções de molho: ¹Molho malbec ou ²Molho de pimenta verde.

Sugestão: servir quente.

R\$200,00

1kg + 500ml molho.

Lombo de peixe branco com crosta.

Peso: 1kg (média de 4 unidades).

Serve em média 4 pessoas.

Opções de crosta: ¹Crosta de ervas ou ²Crosta de castanhas.

Sugestão: servir quente.

R\$150,00

1kg.

Paella de fruto do mar.

Peso: 1kg.

Serve em média 4 pessoas.

Descrição: arroz com camarão, mexilhão, lula, tentáculos de polvo.

Sugestão: servir quente.

R\$150,00

1kg.

<p>Cubos de mignon com cogumelos frescos.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Sugestão: servir com arroz ou massa e salada.</p>	<p>R\$100,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Carne de panela com legumes.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: acém ou ossobuco bovino com cenoura e batata.</p> <p>Sugestão: servir com arroz, batata palha e salada.</p>	<p>R\$120,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Ragu de costela.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: costela cozida lentamente por 6h, desfiando e com molho encorpado.</p> <p>Sugestão: servir com arroz ou massa.</p>	<p>R\$120,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Lombo de salmão grelhado.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Opções de molho: ¹Molho de maracujá ou ²Molho</p> <p>Sugestão: servir com legumes salteados ou mix de arroz.</p>	<p>R\$150,00</p> <p>1kg + 200ml molho.</p>
<p>Lombo de bacalhau as natas.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 4 pessoas.</p> <p>Descrição: Lombo de bacalhau Gadus Morhua.</p> <p>Sugestão: servir com arroz branco.</p>	<p>R\$220,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Cogumelos na manteiga com legumes souté.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 4 pessoas.</p> <p>Descrição: mix de cogumelos grelhados com legumes souté.</p> <p>Sugestão: servir com arroz.</p>	<p>R\$100,00</p> <p>1kg.</p>

GUARNIÇÕES:



Mix de arroz com aspargos.

Mix de arroz com alho poró.

R\$70,00

Peso: 1kg.

1kg.

Serve em média 6 pessoas.

Sugestão: servir quente.

Arroz de coco.

R\$70,00

Peso: 1kg.

1kg.

Serve em média 6 pessoas.

Descrição: Arroz com coco fresco ralado e leite de coco.

Sugestão: combina com camarão e frutos do mar.

Arroz com castanhas.

R\$80,00

Peso: 1kg.

1kg.

Serve em média 6 pessoas.

Sugestão: servir quente.

Arroz branco.

R\$25,00

Peso: 1kg.

1kg.

Serve em média 6 pessoas.

Sugestão: servir quente.

<p>Ravioli de burrata com limão siciliano.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Opções de molho: ¹molho de amêndoas ou ²manteiga noisete.</p>	<p>R\$180,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Conchiglione recheado.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Recheio: ¹4 queijos ou ²creme de abóbora, ambos ao molho branco.</p> <p>Sugestão: servir com arroz e salada.</p>	<p>R\$100,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Aligot.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: purê cremoso de batata com queijo.</p> <p>Sugestão: servir quente.</p>	<p>R\$90,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Legumes grelhados.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: mix de batata baby, cenoura, brócolis, couve-flor e vagem grelhados na manteiga.</p>	<p>R\$80,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Farofa de banana da terra com bacon.</p> <p>Peso: 1kg.</p> <p>Serve em média 10 pessoas.</p> <p>Descrição: farinha de mandioca torrada com banana da terra e bacon crocante.</p>	<p>R\$50,00</p> <p>1kg.</p>
<p>Batata roxa palha.</p> <p>Peso: 500g.</p> <p>Serve em média 4 pessoas.</p> <p>Descrição: batata palha roxa artesanal e super crocante.</p>	<p>R\$50,00</p> <p>500g.</p>

FINGER FOOD:



Mini burger de filé com cheddar e aioli de mostarda dijon.

Roll chinês de pernil suíno.

Qtde: 25 unidades.

Serve em média 5 pessoas.

Acompanhamento: 150ml molho teriyaki.

R\$40,00

25 unidades + 150ml molho.

Dadinho de tapioca com geleia de pimenta.

Qtde: 25 unidades.

Serve em média 5 pessoas.

Acompanhamento: 100g geleia de pimenta.

R\$40,00

25 unidades + 100g geleia.

Croquete.

Qtde: 25 unidades.

Serve em média 5 pessoas.

Opções: croquete de pernil suíno; croquete de costela; croquete de feijoada.

R\$40,00

25 unidades + 100g geleia.

Micro terrine de gorgonzola com geleia.

Qtde: 25 unidades.

Serve em média 5 pessoas.

Opções de geleia: geleia de frutas vermelhas, geleia de romã.

R\$50,00

25 unidades + 100g geleia.

<p>Arancine com molho de pimenta.</p> <p>Qtde: 25 unidades.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: Molho de pimenta artesanal.</p>	<p>R\$40,00</p> <p>25 unidades + 100g molho.</p>
<p>Crispy de batatas.</p> <p>Peso: 500g.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: mix de batata doce, batata doce roxa, batata baroa e batata salsa.</p>	<p>R\$40,00</p> <p>500g.</p>
<p>Mini burger de filé.</p> <p>Qtde: 30 unidades.</p> <p>Serve em média 10 pessoas.</p> <p>Opções: queijo cheddar e aioli de mostarda dijon ou queijo brie com cebola caramelizada e maionese especial.</p>	<p>R\$150,00</p> <p>30 unidades.</p>
<p>Blinis com sour cream.</p> <p>Qtde: 25 unidades.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Opções: Gravlax de salmão ou caviar.</p>	<p>R\$75,00</p> <p>25 unidades.</p>
<p>Profiterole de salmão.</p> <p>Qtde: 24 unidades.</p> <p>Serve em média 6 pessoas.</p> <p>Descrição: profiterole recheado com creme de salmão.</p>	<p>R\$100,00</p> <p>24 unidades.</p>
<p>Quibe assado com coalhada seca.</p> <p>Qtde: 25 unidades.</p> <p>Serve em média 5 pessoas.</p> <p>Descrição: Quibe de carne bovina com especiarias e acompanhado de coalhada seca.</p>	<p>R\$80,00</p> <p>25 unidades.</p>

SOBREMESAS:



Creme patisserie com coulis de manga, morangos e suspiro.

Torta de chocolate belga com praliné de amêndoas.

Aproximadamente 26cm de diâmetro e 1kg.
Serve em média 10 pessoas.

R\$130,00

1 unidade.

Torta de maçã com creme de canela.

Aproximadamente 26cm de diâmetro e 1kg.
Serve em média 10 pessoas.
Outra opção: banana com creme de avelã.

R\$100,00

1 unidade.

Mini éclair.

Qtde: 24 unidades.
Serve em média 6 pessoas.
Opções de recheio: ¹creme patisserie ao aroma de baunilha ou ²ganache de chocolate meio amargo.

R\$100,00

24 unidades.

Cheesecake.

Aproximadamente 21cm de diâmetro e 1kg.
Serve em média 10 pessoas.
Opções de calda: ¹goiabada cascão ou ²compota de frutas vermelhas.

R\$130,00

1 unidade.

COMO COMPRAR:



INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Aceitamos encomendas com **três dias úteis** de antecedência. Caso o pedido seja feito com menos tempo, consulte a disponibilidade dos itens;
- Trabalhamos com produtos frescos e dependemos da disponibilidade do mercado. Alguns itens são sazonais, consulte-nos para saber se estão disponíveis;
- Todos os itens serão enviados em embalagens descartáveis;
- Os pedidos podem ser retirados ou entregues de segunda a sexta-feira, das 9h às 15h e, aos sábados, das 8h às 11h mediante agendamento;
- Para entregas em Balneário Camboriú é cobrada uma taxa de R\$ 10,00. Para bairros específicos e outros municípios, consulte-nos sobre o valor;
- O pagamento deve ser feito integralmente na confirmação do pedido.

NOSSO ENDEREÇO:

Rua 2.870, nº890 - Centro
Balneário Camboriú.
Entre a Marginal e a Quarta Avenida.

FORMA DE PAGAMENTO:

Banco: 748 - Banco Cooperativo Sicredi S.A.
Agência: 2606
C.C.: 23.995-6
CNPJ: 27.395.030/0001-09
Manjerona Gastronomia para Eventos LTDA

FICOU COM ALGUMA DÚVIDA? NOS MANDE UMA MENSAGEM NO WHATSAPP.

Clique
AQUI



(47) 9.9970-9934



@ManjeronaGastronomia

Prezado(a), informamos que o menu elaborado pelo Manjerona Gastronomia possui direitos autorias previstos na Lei 9.610/98, estando qualquer pessoa desautorizada de usá-lo ou copiá-lo sem prévia autorização do mesmo. Pedimos sua compreensão e colaboração.