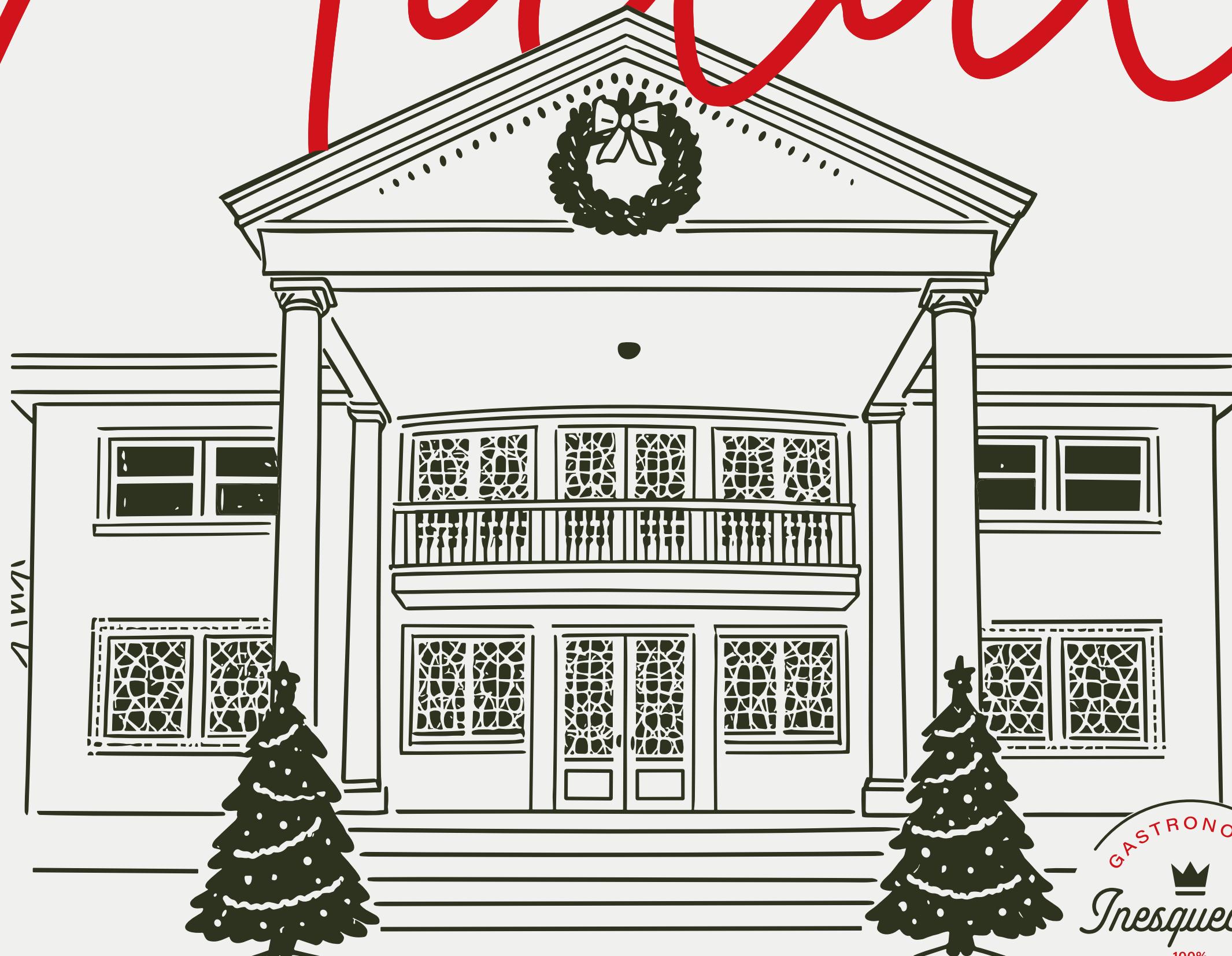


**MAGNÓLIA**  
RESTAURANTE E EVENTOS

Ceia de  
Natal



ENCOMENDAS 2025

P O R C H E F L A I O N R O O S



## O Sabor da Pausa

Depois de um ano inteiro em movimento, o Magnolia convida você a celebrar com calma. Há mais de uma década, nossa Ceia de Natal combina tradição e contemporaneidade em receitas que acolhem e surpreendem. Não importa o tamanho da sua celebração, íntima ou em torno de uma grande mesa, o que realmente importa é a conexão. O Magnolia oferece opções que se adaptam a cada encontro, para que seu momento à mesa seja, simplesmente, inesquecível.



# CARNES

Receitas que nascem do tempo lento e da precisão.  
O calor, o aroma, o ponto exato. Tudo se encontra  
aqui. Pratos que convidam ao centro da mesa e  
fazem da tradição um gesto de afeto.

# CARNES

## CLÁSSICO CHESTER MAGNÓLIA

Marinado e assado com molho de laranja, vinho branco e alecrim, recheado com nossa tradicional farofa natalina.

*Entregue decorado em uma cama de farofa.*

**R\$560 – 8 pessoas**

## LOMBO SUÍNO

recheado com creme de damasco, bacon, e amêndoas, servido com farofa crocante e acompanhado de molho de laranja com sálvia.

*Entregue em embalagem descartável.*

**R\$255 – 4 pessoas / R\$465 – 8 pessoas**

## FILÉ WELLINGTON

Filé mignon selado, coberto por creme de cogumelos e presunto Parma, envolto em massa folhada.

Acompanha molho rôti.

*Entregue em embalagem descartável.*

**R\$520 – 6 pessoas**





# ACOMPANHAMENTOS

Texturas cremosas, aromas frescos e contrastes sutis que realçam cada prato principal como uma conversa harmoniosa à mesa.

# ACOMPANHAMENTOS

## BRANDADE DE BACALHAU

Com crosta de panko e limão siciliano.

*Entregue em refratário  
de vidro (fácil de aquecer).*

**R\$280 – 4 pessoas | R\$480 – 8 pessoas**

## GRATINADO DE BATATAS

Finamente laminadas e cozidas no molho de nata com parmesão e tomilho.

*Entregue em refratário  
de vidro (fácil de aquecer).*

**R\$155 – 4 pessoas | R\$285 – 8 pessoas**

## ARROZ NATALINO

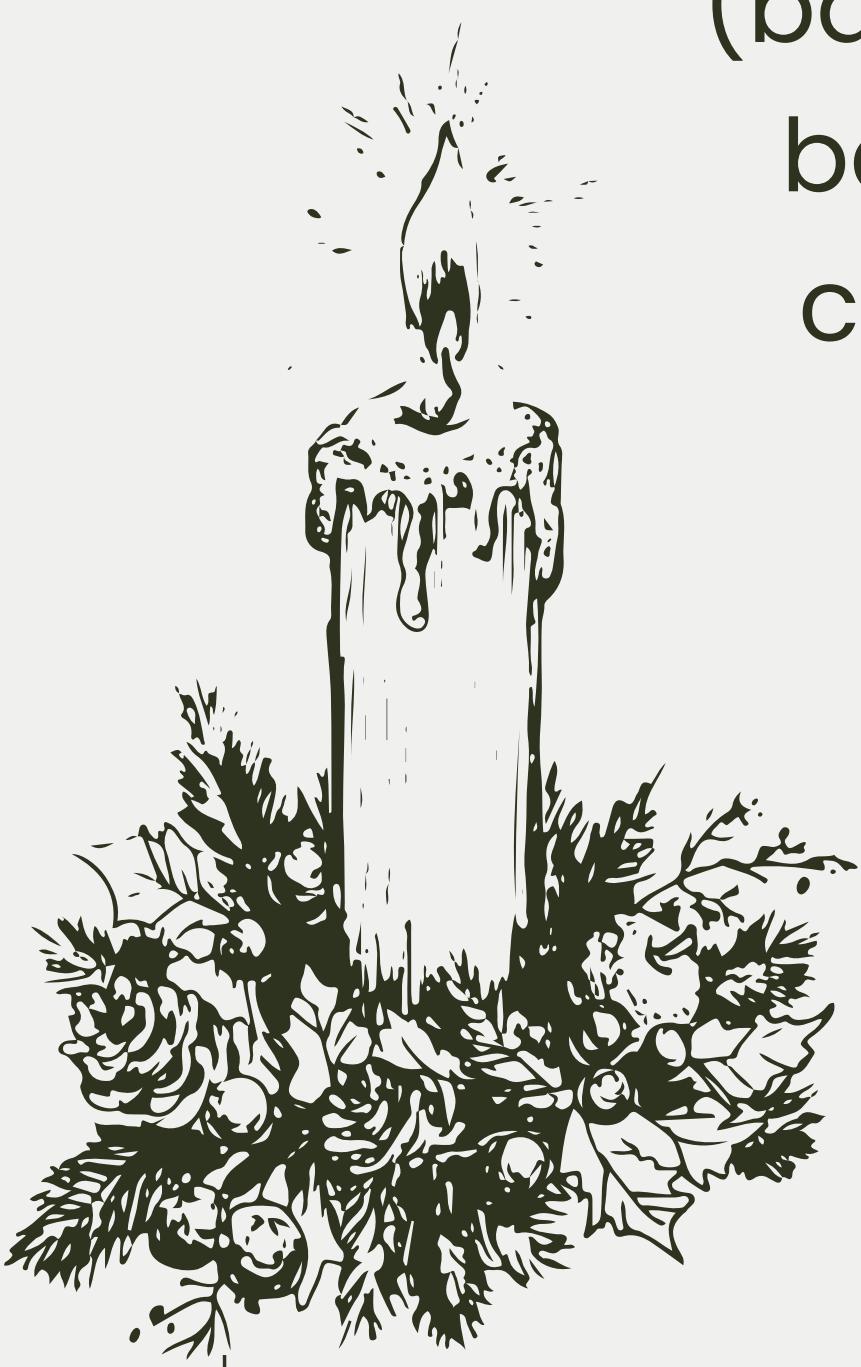
Com espumante, tomilho e castanhas.

**R\$92 – 4 pessoas (800g)**

## SELEÇÃO DE LEGUMES

Tostados na manteiga de ervas (batatas ao murro, vagem francesa, bastões de cenoura, ervilha fresca, cebolinhas baby e tomate cereja).

**R\$110 (1kg)**



# ACOMPANHAMENTOS

## COUSCOUS MARROQUINO

Com camarões flambados,  
legumes tostados, tâmaras, castanhas  
e lemon pepper.

**R\$175 – 6 pessoas (800g)**

## TORTA DE SALMÃO

Assado com lemon pepper  
e crispy de mandioquinha.

**R\$195 (20cm)**

## QUICHE DE ALHO-PORÓ

**R\$165 (24cm)**

## QUICHE LORRAINE

Bacon e queijo Gruyère.

**R\$ 165 (22cm)**

## QUEIJO BRIE FOLHADO

Acompanha calda de  
frutas vermelhas.

**R\$295 (1 kg - 24cm)**



## PURÊ DE MANDIOQUINHA

**R\$95 (800g)**

# ACOMPANHAMENTOS

## SALADA DE GRÃOS

Mix de lentilhas, arroz integral, grão de bico e feijão branco, temperada com ervas frescas, cebola roxa, castanhas e coulis de romã.

**R\$130 – 6 pessoas (800g)**

## SALPICÃO

Salpicão de frango defumado com maçã verde, salsão, uva passa e ervas frescas.

**R\$145 (800g)**

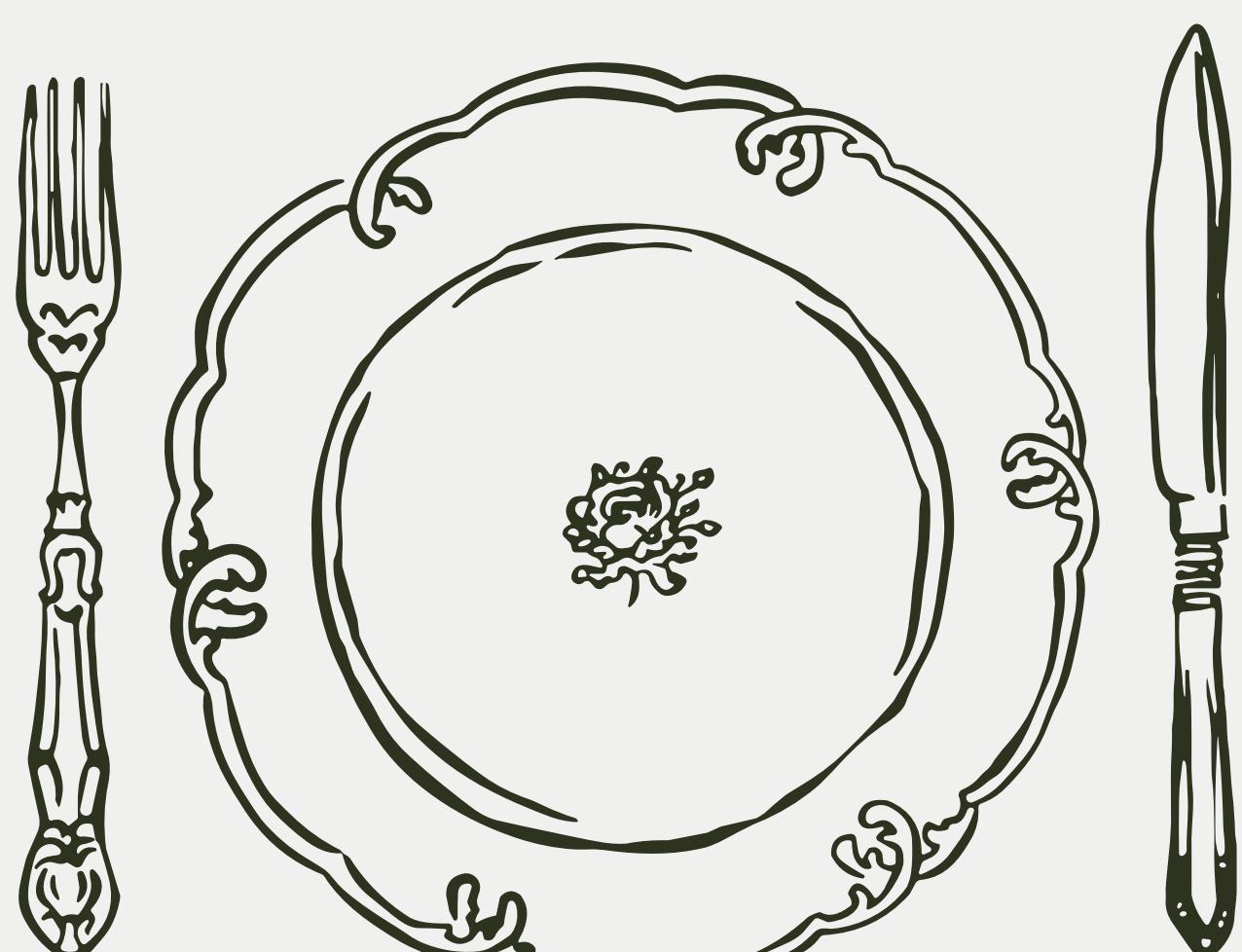
## TERRINE DE GORGONZOLA

com geleia de damasco, laranja e mel. Acompanhada de torradinhas de focaccia.

**R\$185 (1 Kg)**

## FAROFA NATALINA

**R\$70 (500g)**





# SOBREMESAS

Doces que encantam antes mesmo da primeira colherada. Leves, delicadas e cheias de personalidade, encerram a ceia com a doçura exata de um instante que a gente gostaria de prolongar.

# **SOBREMESAS**

## **CHEESECAKE RED VELVET**

Entregue com calda e muitas frutas  
vermelhas.

**R\$260 - 24cm**

## **CHEESECAKE CROCANTE**

De pistache e mel envolta em massa  
filo.

**R\$195 - 18cm**

## **TORTA ROGEL**

Recheada com doce de leite uruguai  
intercalada com massa crocante e  
coberta por merengue maçaricado.

**R\$240 - 20cm**

## **PARFAIT DE CHOCOLATE**

Bowl de vidro com camadas de  
mousse de chocolate, caramelo toffee,  
chantilly e praliné de castanhas

**R\$280 (1,5kg)**



## **CAIXA DE BRIGADEIRO GOURMET**

**R\$145- 24un**

---

# SOBREMESAS

## PAVLOVA

Merengue assado e recheado com chantilly de brigadeiro de limão siciliano e coberto com frutas da estação.

**R\$260 - 24cm**

## TARTE VEGANA DE DOCE DE LEITE E CHOCOLATE

Massa crocante de cacau com recheio de doce de leite, paçoquinha e ganache de chocolate meio amargo.

**R\$195 - 20cm**



## CHEESECAKE VEGANA DE ABACAXI COM PIMENTA ROSA

Cheesecake de castanha de caju com calda de abacaxi flambado no licor de amêndoas e pimenta rosa.

**R\$175 - 18cm**

# COMO FAZER SUA ENCOMENDA

-  Acesse nosso site:  
[www.magnoliacanela.com.br](http://www.magnoliacanela.com.br)
-  Prazo final para pedidos: **15.dez.24**
-  Pagamento em até **3x** no cartão

## RETIRADA

 No Restaurante Magnólia dia  
**24.dez entre 14h e 17h.**  
Rua Dona Carlinda 255.  
Centro – Canela /RS.

## DÚVIDAS

 Mande um whats!  
Fernanda Chies: **(54) 99342.1284**  
Magnólia Restaurante: **(54) 3278.0102**



# MAGNÓLIA

RESTAURANTE E EVENTOS

UMA EXPERIÊNCIA QUE VAI  
ALÉM DO PALADAR.