

**MAGNÓLIA**  
RESTAURANTE E EVENTOS

C E I A D E

# ANO NOVO

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

E N C O M E N D A S 2 0 2 5





O ano vira, e com ele o  
desejo de mais leveza.  
De celebrar o agora e  
saborear o que vem.  
No Magnolia, cada receita  
é um convite a começar  
com afeto, brilho nos  
olhos e o sabor da  
esperança servida à  
mesa.

# CARNES

Cortes escolhidos com cuidado e cozidos no ponto exato. Aqui, o sabor é construído camada por camada. Cada prato carrega a força da tradição e o prazer do agora.



## 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*

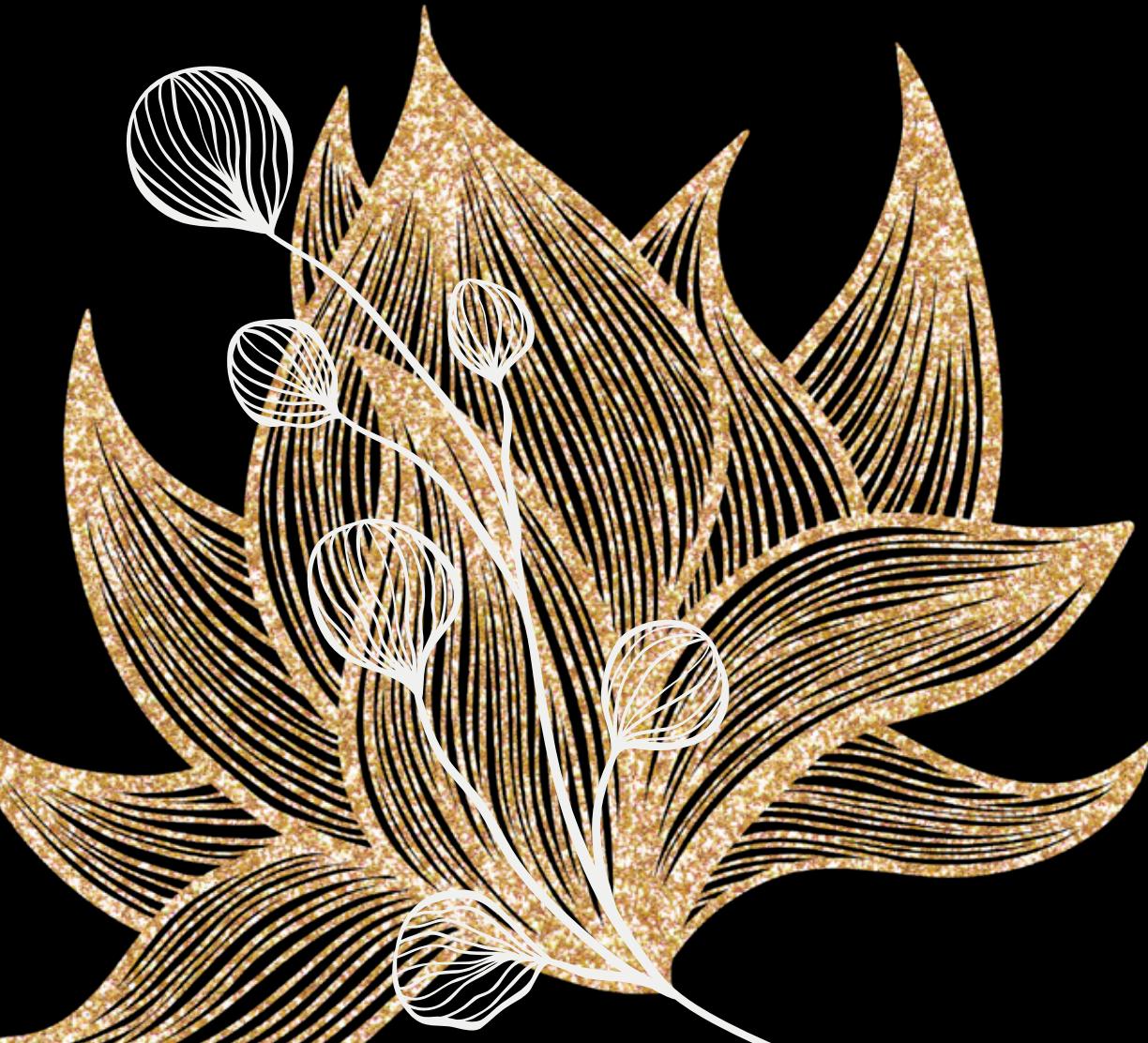
## SALMÃO

Salmão assado com molho cremoso de limão siciliano.

Entregue em embalagem descartável.

*Entregue em embalagem descartável.*

*R\$275 – 4 pessoas | R\$520 – 8 pessoas*



# ACOMPANHAMENTOS

Os acompanhamentos do Magnolia não são coadjuvantes. O toque de ervas, o dourado da manteiga e as texturas equilibram e realçam o sabor principal.



M A

E C

N O

U M

A P

A N

H A

M E

N T

O S

N O

O V

O

## 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 COM ESPUMANTE

Tomilho e castanhas.

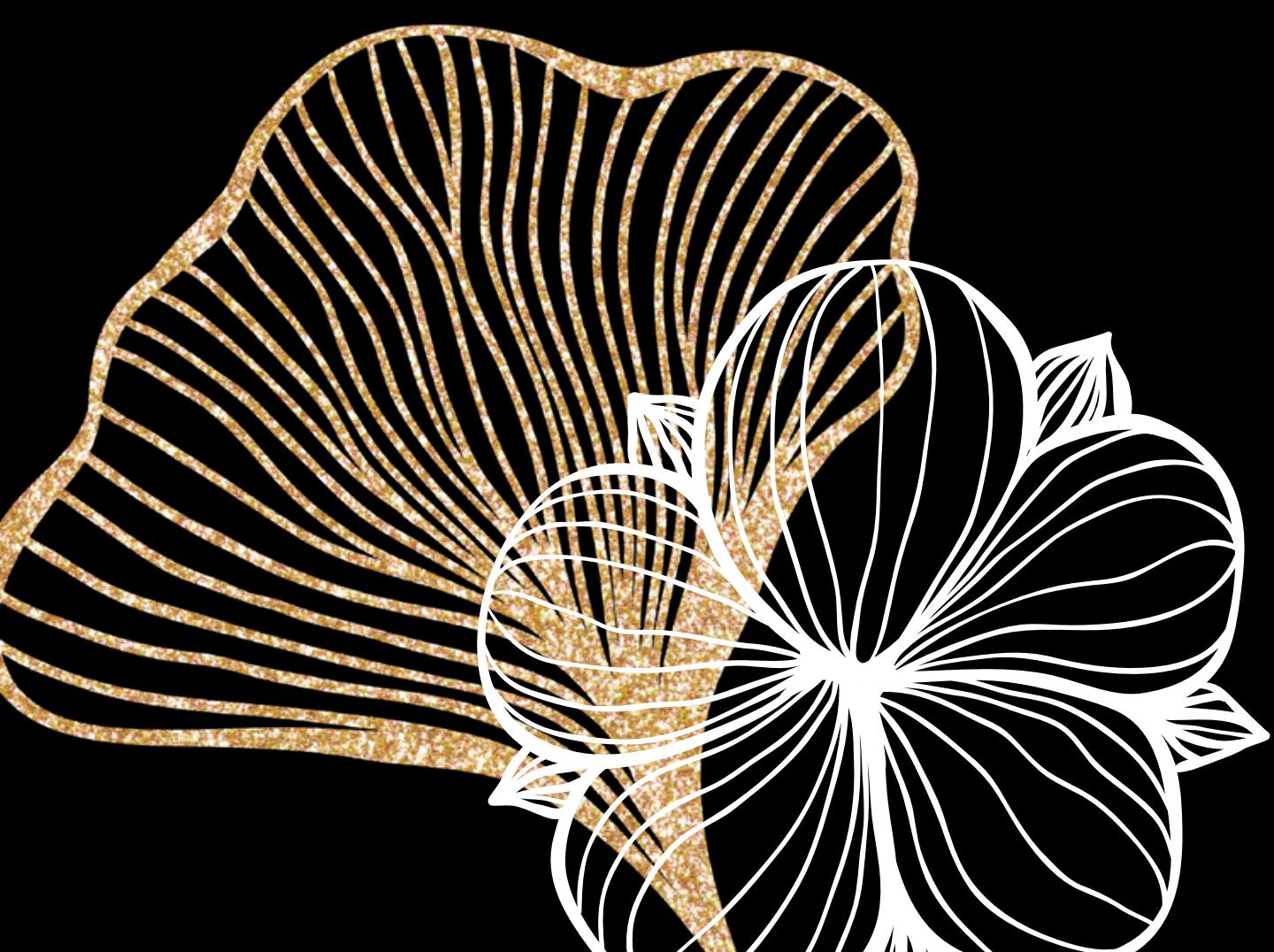
**R\$92 – 4 pessoas (800g)**

## 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)**



M A

E C

N O

U M

A P

A N

H A

M E

N T

O S

## 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)**



M A  
E C  
N O  
U M  
A P  
N A  
H A  
M E  
N T  
O S

## SALADA DE LENTILHA E ROMÃ

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)**

## TERRINE DE GORGONZOLA

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

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

## LENTILHA DE ANO NOVO

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

## FAROFA

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



# SOBRE MESAS

Nossas sobremesas equilibram leveza e intensidade. Entre o crocante e o cremoso, o quente e o frio, as sobremesas do Magnolia são pequenas celebrações trazendo à mesa a doçura exata para um final cheio de encanto e lembranças.



M S  
E O  
N B  
U R  
A E  
N M  
O E  
N S  
O A  
V S

## 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

Recheadas com doce de leite uruguaio  
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\$210 - 1kg**



## CAIXA DE BRIGADEIRO GOURMET

**R\$145 - 24un**

M S  
E O  
N B  
U R  
A E  
N M  
O E  
N S  
O A  
V S  
O

## 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  
**31.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.