

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 Magnólia, 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*

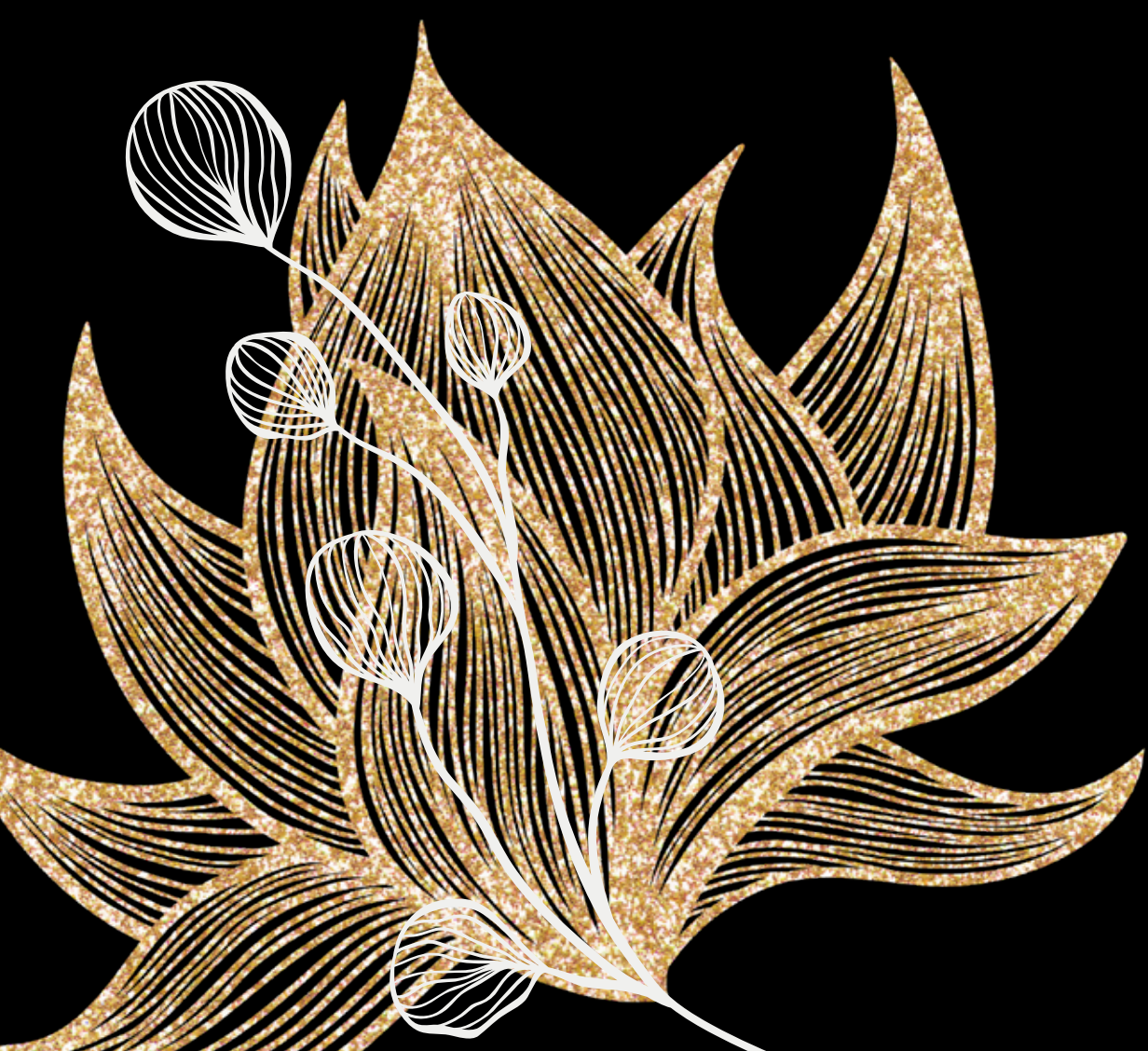
## SALMÃO

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





## 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

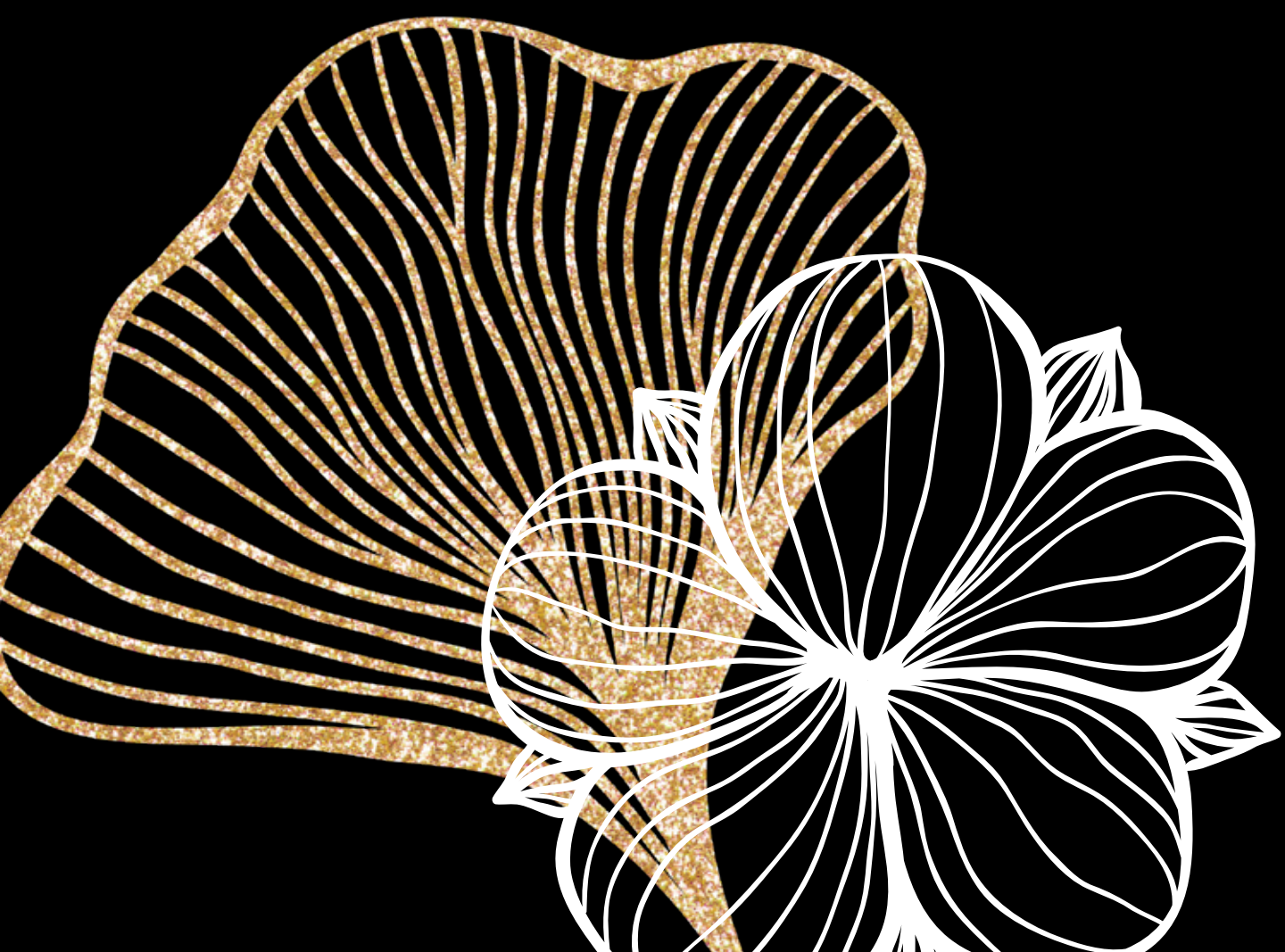
Tomilho e castanhas.

**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 E N U A N O V O  
A C O M 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 E N U  
A N O  
N O V O  
A C O M P A N 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 Magnólia são pequenas celebrações trazendo à mesa a doçura exata para um final cheio de encanto e lembranças.





## 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 uruguaio  
intercalada com massa crocante e  
coberta por merengue maçaricado.

***R\$240 – 20cm***

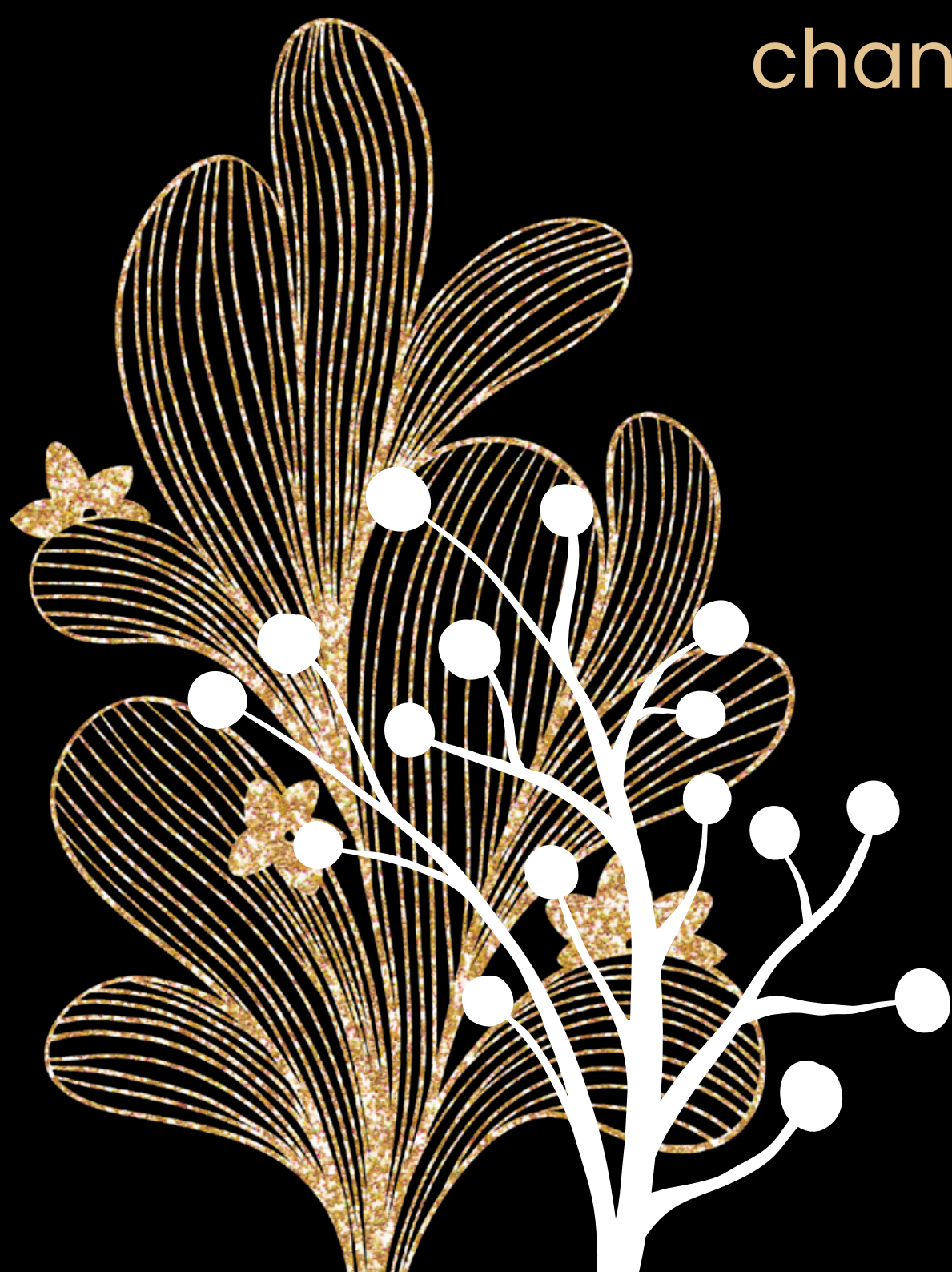
## PARFAIT DE CHOCOLATE

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

## 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.