

CEIA DE NATAL

POR CHEF ARTHUR CADMIEL

MAGNÓLIA

RESTAURANTE E EVENTOS



A BELEZA DE ESTAR À MESA

Há algo de especial nas mesas de Natal. Nos reencontros, nas conversas que se prolongam e nos sabores que se transformam em lembranças.

Há mais de uma década, o Magnólia prepara sua tradicional Ceia de Natal, com receitas que combinam tradição e criatividade, pensadas para diferentes formas de celebrar.

Neste Natal, reúna as pessoas queridas e aproveite cada instante. Deixe a ceia por nossa conta e dedique seu tempo ao que torna essa noite tão especial: estar junto de quem você ama.







CARNES

No Magnólia, a tradição ganha sempre um toque de personalidade. Nossas carnes são preparadas sem pressa, com temperos bem escolhidos, respeito aos ingredientes e a criatividade que marca nossa cozinha. Receitas que celebram os sabores do Natal, mas que também trazem à mesa um pouco da nossa maneira de cozinhar: com técnica, afeto e prazer em surpreender.

MENU DE NATAL MAGNÓLIA

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$ 570 (8 pessoas)

LOMBO SUÍNO

Recheado com ricota , espinafre, cogumelos e bacon, servido com farofa crocante e acompanhado de molho de laranja com sálvia.

Entregue em embalagem descartável.

R$ 260 (4 pessoas) - R$ 480 (8 pessoas)



MENU DE NATAL MAGNÓLIA

FILÉ WELLINGTON

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

Entrege em embalagem descartável.

R$ 620 (6 pessoas)

SALMÃO ASSADO COM CROSTA DE ERVAS

Crosta de alecrim, tomilho, salsa, limão siciliano e farinha panko. Acompanha molho de limão siciliano.

Entregue em embalagem descartável.

R$ 290 (4 pessoas) - R$ 520 (8 pessoas)







GUARNIÇÕES

Aqui os acompanhamentos estão longe de ser apenas coadjuvantes. Cada receita tem seu charme, seus contrastes e o toque especial da nossa cozinha. Sabores familiares e combinações que surpreendem, criamos pratos que completam a ceia, mas que também merecem um lugar de destaque à mesa.

MENU DE NATAL MAGNÓLIA



BRANDADE DE BACALHAU

Com crosta de panko e limão siciliano.

Entregue em refratário de vidro
para fácil aquecimento.

R$ 290 (6 pessoas)

R$ 520 (10 pessoas)

GRATINADO DE BATATAS

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

Entregue em refratário de vidro
para fácil aquecimento.

R$ 170 (6 pessoas)

R$ 300 (10 pessoas)

ARROZ NATALINO

Com espumante, tomilho e castanhas.

R$ 65 (4 pessoas - 500g)

MENU DE NATAL MAGNÓLIA



SELEÇÃO DE LEGUMES

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

R$ 120 (6 pessoas - 1kg)

COUSCOUS MARROQUINO

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

R$ 190 (6 pessoas - 800g)

LES GRAINS

Mix de lentilhas, quinoa, grão de bico e
arroz cateto temperada com ervas frescas,
cebola roxa, pimentão, cranberry, castanhas
e vinagrete cítrico.

R$ 150 (6 pessoas - 800g)

MENU DE NATAL MAGNÓLIA



QUICHE DE ALHO-PORÓ

R$ 165 (24cm)

QUICHE NOËL

Cogumelos serranos, bacon e espinafre.

R$ 185 (22cm)

QUEIJO BRIE FOLHADO

Decorado com frutas vermelhas frescas, nuts e favo de mel. Acompanha calda de frutas vermelhas.

Forma Inteira - R$ 295 (1kg)

Meio Brie - R$ 190 (500g)

PURÊ DE MANDIOQUINHA

R$ 85 (500g)

MENU DE NATAL MAGNÓLIA

SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO

Com maçã verde, salsão, uva passa
e ervas frescas.

R$ 160 (800g)



TRIO DE PASTINHAS NATALINAS

120g de queijo azul com passas ao rum , 120g
tapenade de azeitonas com pimentão assado,
120g de coalhada com mel e raspas de laranja.
Acompanhada de torradinhas de focaccia.

R$ 145

FAROFA NATALINA

R$ 70 (500g)



SOBRE MESAS

Há sempre um lugar reservado para o doce na noite de Natal. No Magnólia, cada receita é um convite para repetir a colherada e prolongar um pouquinho mais o prazer de estar à mesa.

MENU DE NATAL MAGNÓLIA

CHEESECAKE RED VELVET

Entregue com calda e muuuuitas frutas vermelhas.

R$ 260 (24cm)

TORTA DE NOZES

Acompanha chantilly.

R$ 240 (20cm)

BAHNOFFE

Torta com doce de leite uruguaio, banana aromatizada com gengibre, caramelo com nibs de cacau, chantilly com laranja.

R$ 240 (20cm)



MENU DE NATAL MAGNÓLIA

PARFAIT DE CHOCOLATE

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

R$ 260 (1kg)

PAVLOVA

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

R$ 260 (24cm)

CAIXA DE BRIGADEIROS GOURMET

R$ 120 (24un)



Todos os pratos são entregues prontos para consumo. Alguns requerem aquecimento apenas. Mas não se preocupe, junto com seu pedido entregamos um manual com todas as dicas do Chef!

COMO FAZER SUA ENCOMENDA

Acesse nosso site:
www.magnoliacanela.com.br

Prazo final para pedidos: **15.dez.26**

Pagamento em até **2x** 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**





MAGNOLIA

RESTAURANTE E EVENTOS