Ceia de Ano Novo

POR CHEF ARTHUR CADMIEL

MAGNÓLIA

RESTAURANTE E EVENTOS

Vem aí o Natal 2021

E que não faltem bons motivos para reunir todos à mesa.

Carnes

Carnes



Carnes

Carnes

MENU DE ANO NOVO MAGNÓLIA

Todas as nossas carnes são
entregues em embalagens descartáveis
para facilitar o transporte.

lombo suíno

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

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

filé wellington

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

R$ 620 (6 pessoas)

MENU DE ANO NOVO MAGNÓLIA

salmão assado com crosta de ervas

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

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

Acompanhamento



MENU DE ANO NOVO 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 de ano novo

Com espumante, tomilho e castanhas.

R$ 65 (4 pessoas - 500g)

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)

le 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 ANO NOVO MAGNÓLIA

lentilha dourada

Sopa de Lentilhas cozidas com
moranga cabotia, ervas frescas
e linguiça mignon.
R$ 95 (500g)

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)

MENU DE ANO NOVO MAGNÓLIA

purê de mandioquinha

R$ 85 (500g)

salpicão de frango defumado

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

R$ 160 (800g)

trio de pastinhas

150g de queijo azul com passas ao rum , 150g tapenade de azeitonas com pimentão assado, 150g de coalhada com mel e raspas de laranja. Acompanhada de torradinhas de focaccia.

R$ 145

farofa

R$ 70 (500g)

Sobremesas



Sobremesas

MENU DE ANO NOVO MAGNÓLIA

cheesecake red velvet

Entregue com calda e
muuuuitas frutas vermelhas.
R$ 260 (24cm)

pavlova

Merengue assado e recheado
com chantilly de brigadeiro de
limão siciliano e coberto com
frutas da estação.
R$ 260 (24cm)

bah!noffe

Torta com doce de leite
uruguaio,banana aromatizada
com gengibre, caramelo com
nibs de cacau, chantilly com
laranja.
R$ 240 (20cm)

MENU DE ANO NOVO MAGNÓLIA

torta de nozes

Acompanha chantilly.

R$ 240 (20cm)

parfait de chocolate

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

R$ 260 (1kg)

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: 27.dez.26

Pagamento em até 2x no cartão

RETIRADA

No Restaurante Magnólia dia

31.dez até às 12h.

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