



Cardápio

Temos muitas delícias para a sua festa!

Que tal escolher um cardápio do jeitinho que você quer?

A escolha é sua, mas a garantia de comidinha saudável, preparo caseiro e amoroso, pode deixar com a gente, tá?

Boas escolhas!

Festinhas
SAUDÁVEIS

PETISCOS E ENTRADAS

(sugestão: escolha de 2 a 3 opções)

- *espetinho de queijo com azeitonas
- *espetinho de tomate com mussarela de búfala e manjericão
- *espetinho de tomate com queijo branco da roça e manjericão fresco
- *palitinhos de cenoura e pepino com molho (iogurte com ervas e limão / hommus / gorgonzola / sal grosso)
- *milho cozido em rodelas e no palito
- *couscous marroquino (truta, legumes e amendoas / vegetariano/ frango caipira e queijo minas)
- *quadrinhos de queijo coalho com geléia
- *saladinhas no potinho (folhas, legumes e molhos caseiros)
- *saladinha de quinoa (truta, legumes e amendoas / vegetariano/ frango caipira e queijo minas)
- *saladinha de arroz 7 grãos (com legumes /com legumes e frango desfiado)
- *barquinho com maionese caseira de batata
- *saladinha de batata com ovo caipira e maionese caseira
- *milho no copinho (com azeite, flor de sal e salsinha para decorar)
- *caldinhos (feijão com couve / abóbora com carne seca / mandioquinha com frango caipira desfiado e salsinha/ mandioquinha com alho poró/ canja de legumes / canja tradicional com legumes e frango caipira)



SALGADOS QUENTES

(sugestão: escolha de 2 a 3 opções)

LEMBRANDO QUE PARA OPÇÕES QUENTES É *
PRECISO TER FOGÃO E FORNO NO LOCAL

*bruschetta

(tomate, cebola, queijo parmesão e manjericão / shitake com parmesão / abobrinha, tomate cebola e gorgonzola)

*mini quiches (tomate seco / tomatinho e alho poró com parmesão / abobrinha com alho poró / shitake com cebola/ 3 queijos)

*pão de queijo caseirinho

*mini esfiha (carne / frango / frango com catupiry / 4 queijos / escarola com ricota)

*empadinhas

(frango / carne seca com abóbora / ricota com tomate seco / palmito)

*pizza brotinho com massa integral de fermentação natural e molho caseiro

(mussarela / napolitana / marguerita / brócolis com alho tostado / tomate seco / abobrinha com gorgonzola / frango com catupiry)

*torta caseira (com leite de vaca ou leite vegetal e ovo caipira)

(legumes / brócolis com parmesão / abobrinha com alho poró / frango / palmito)

*pastel integral assado (tipo empanada)

(legumes / frango com catupiry / carne moída com batatas / ricota, tomate e manjericão / palmito com catupiry)



LANCHES

(sugestão: escolha de 2 a 3 opções)

TIPOS DE PÃES: ervas / batata / mandioquinha / abóbora / integral / francês / australiano / multigrãos / PÃO DE FORMA (integral ou branco)

RECHEIOS:

- *pate refrescante
(creme de ricota, tomate e manjeriço)
- *pate de gorgonzola
- *pate de tomate seco com rúcula
- *pate de frango cremoso com cenourinha
- *salpicão de frango
- *pasta de cogumelo

*coalhada temperadinha

*pasta de grão de bico

*queijo branco com tomate e um tiquinho de azeite e flor de sal

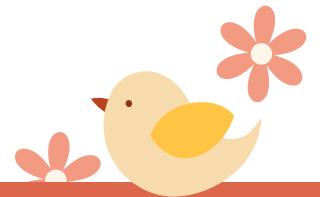
*peito de peru, queijo branco e tomate

*antepasto de berinjela

*antepasto de abobrinha com pasta de gorgonzola

*carne louca

*hamburguinho caseiro
(carne / grão de bico / lentilha)





COMIDINHAS

(se for almoço ou jantar, escolha 2 opções)

*polentinha cremosa

(com molho ao sugo e parmesão / molho a bolognesa e parmesão)

*quibe assado (para corte)

(carne com recheio de queijo / lentilha com recheio de queijo / lentilha com recheio de legumes)

*nhoque de batata ou mandioquinha com molho de tomate fresco/ ou molho a bolognesa

*risoto com caldo caseiro

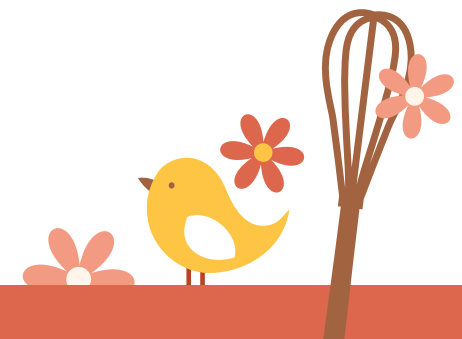
(frango com limão / abobrinha com alho poró / cogumelos e parmesão / limão com alho poró e parmesão)

*macarrão (integral ou não)

(molho de tomate fresco ao sugo / molho a bolognesa / ao pesto)

*escondidinho de batata ou mandioquinha

(recheio: carne moída temperadinha / carne seca / legumes e cogumelo)



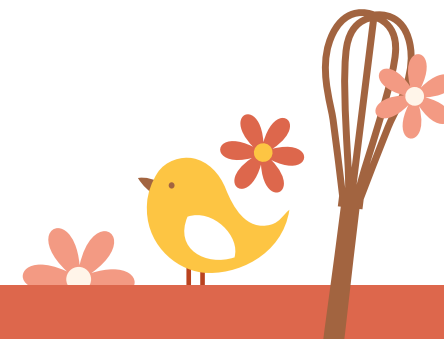


*picadinho de carne, arroz com brócolis e batatinha assada

*estrogonofe
(carne / frango / legumes, com arroz e batata palha)

*moqueca
(peixe / legumes, com arroz e farofinha de banana)

*feijoada
(tradicional / vegetariana, com arroz e farofinha)



DOCES SEM AÇÚCAR

(2 opções + doces com açúcar /
4 opções só sem açúcar)

*geladinho de frutas (uva / banana
com mamão / banana com cacau /
manga / manga com coco)

*creme de manga com coco

*brigadeiro de tamaras / banana

*beijinho de banana

*creme de abacate com cacau
(adoçado com açúcar de coco)

*compota de maçã

*doce de banana com canela

*saladinha de frutas

*espetinho de frutas

*doce de abóbora com coco

*melância no palito

*frutas picadas

DOCES COM AÇÚCAR

(2 opções + doces sem açúcar /
4 opções só com açúcar)

DOCES TRADICIONAIS (brigadeiro,
beijinho e etc, favor consultar opções
e preços)

*brownie em quadradinhos

*manjar de coco com calda de frutas

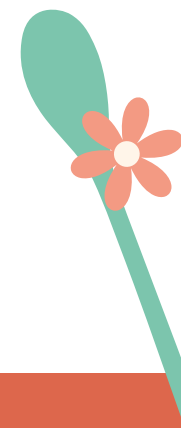
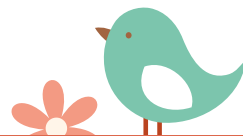
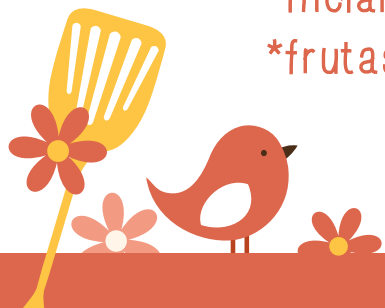
*pudim de chocolate meio amargo

*mousse de limão / Maracujá / Chocolate

*arroz doce

*curau de milho com canela

*doce abóbora com coco



BOLOS

Todos os nossos bolos tem pelo menos 50% a menos de açúcar que um bolo convencional (pode ser feito como cupcake/ o Naked Cake é todo decorado com frutas)

*cenoura com recheio de creme de chocolate meio amargo e cobertura de ganache

*pão de mel com recheio de chocolate meio amargo e cobertura de chocolate

*pão de ló branco com recheio de creme de baunilha

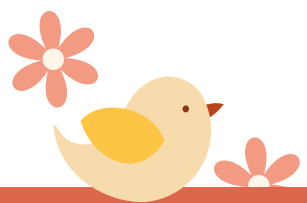
*pão de ló de chocolate com creme de chocolate meio amargo

*bolo funcional sem açúcar

(feito com farinha branca + farinha de coco e adoçado com açúcar de coco)
com recheio de creme de tamaras e maçãs

*bolo sem leite

(pão de ló tradicional com recheio de creme de coco) 



SUCOS



(escolha 2 opções)

*água de coco

*melância / melância com limão

*abacaxi / abacaxi com hortelã

*manga

*limonada / pink lemonade

*chá mate gelado com limão
ou cidreira e mel

*suco de uva ou laranja integral

*maracujá

*suco da horta
(abacaxi, couve e maracujá)

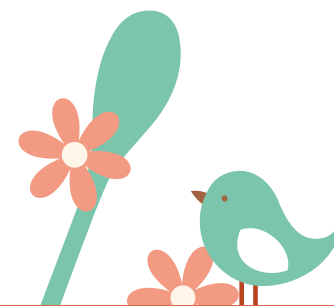
*laranja com manga

*laranja com acerola

*laranja com beterraba

*laranja com maracujá

*água aromatizada
(hortelã, morango e laranja / laranja, limão,
hortelã e limão siciliano / laranja, canela em
pau e hortelã / laranja, limão e limão siciliano)






VALORES

- *os valores por pessoa variam de \$47 até \$75 dependendo das opções escolhidas
- *envie suas escolhas que calculamos o seu orçamento! (é possível pedir apenas alguns itens e podemos enviar sugestões prontas de cardápio com as opções que sabemos que são sucesso nas festinhas!)
- *os valores por pessoa são cobrados à partir de 30 (caso sejam menos, o orçamento será calculado por item)
- * frete e equipe são cobrados à parte (valor para a equipe depende do pedido)

FESTAS FECHADAS COM CARDÁPIO COMPLETO (SALGADOS, DOCES, BEBIDAS E BOLO) E COM NOSSA EQUIPE DE APOIO GANHAM PIPOCA E ÁGUA AROMATIZADA COMO CORTESIA!



 facebook.com/CozinhaDaFlor
 instagram.com/cozinhadaflor
 www.cozinhadaflor.com.br

 (12) 3666.2252 |  (12) 99630.8607
 fernanda.cozinhadaflor@gmail.com



Atendimento de segunda a sexta-feira, das 9h às 18h.
Resposta em tempo materno (até 48 horas úteis).