

Ceia de natal
— SABORES DA MAUÁ —
2024



Entradas

O Início da Festa
de Sabores





Bolinho de bacalhau

Bolinho de bacalhau feito com bacalhau morhua desalgado, batata asterix, salsinha e azeite... Crocante por fora e macio por dentro

Empadão de Frango

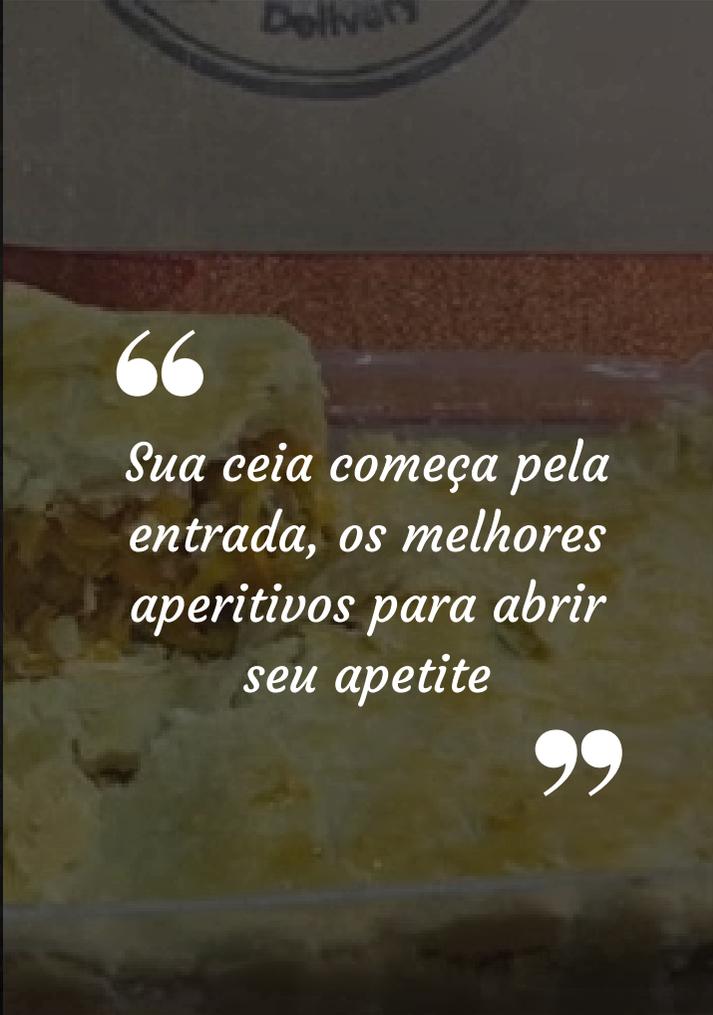
Feito com uma massa amanteigada delicada, o empadão de frango é recheado com frango desfiado cremoso e Catupiry. Ideal para quem deseja uma entrada leve, mas extremamente saborosa. Perfeito para compartilhar com a família e amigos durante as festividades.

Empadão de Camarão

O empadão de camarão é uma verdadeira iguaria! Preparado com camarões frescos e suculentos, esse prato conta com o toque cremoso do Catupiry em harmonia com o alho poró usado no tempero. Envolto em uma massa leve e dourada. Uma entrada sofisticada que promete agradar aos paladares mais exigentes.



ENTRADAS QUE ENCANTAM



“

*Sua ceia começa pela
entrada, os melhores
aperitivos para abrir
seu apetite*

”

Carnes

Um Banquete de Sabores,
Assado com Carinho!





“
*Cortes Suculentos,
Sabores
Inconfundíveis!*
”

Chester de Natal

Temperado nossa mistura especial de ervas e especiarias delicadas, garantimos um sabor incomparável. O assado é preparado em cocção lenta, o que garante uma carne suculenta e saborosa. Ideal para a celebração de Natal, com nosso toque caseiro e acolhedor.

Lombinho Suíno

O lombo suíno é preparado com uma marinada especial, garantindo um sabor profundo na carne e suculência. Assado por horas até atingir a perfeição, o lombo tem a textura ideal para derreter na boca, com uma crosta dourada e saborosa.

Pernil Assado

O pernil é marinado por horas em uma combinação de nossos temperos secretos, o que garante a maciez da carne e um sabor marcante. Assado lentamente, o pernil entregue é uma carne extremamente suculenta e saborosa, ideal para servir em grandes festas.



CARNES QUE FAZEM
HISTÓRIA

Acompanhamentos

Cada prato complementando com
perfeição o sabor das carnes.





Arroz Branco ou à Grega

Nosso arroz é preparado na hora, com os grãos de maior qualidade, para garantir o frescor e a textura leve e soltinha que todos adoram.

Farofa de Bacon

Nossa farofa traz crocância à ceia, combinando o bacon frito com o rico sabor do queijo parmesão ralado.

Salada de Salpicão

O sabor do frango refogado e bem temperado, a crocância da batata palha, o frescor da cenoura ralada e a cremosidade da maionese artesanal Sabores da Mauá.

Tudo se combina com a suavidade da mussarela e o sabor do presunto. Uma combinação de ingredientes de qualidade faz toda a diferença. Elogiadíssima, nossa salada de salpicão é um dos nossos chefes de venda!



AGREGAR SABOR E
TEXTURA



“
*Complementos para
o Sabor Supremo!*
”

Especiais

Sabor, sofisticação e exclusividade
na sua mesa de Natal.



“
*Exclusividades
para o Seu
Natal!*
”

Bacalhoadada cremosa gratinada

Bacalhoadada Gratinada

Nosso bacalhau Morhua é harmoniosamente temperado e refogado em azeite extravirgem fino, junto de azeitonas pretas, pimentões coloridos e ervas. Finalizado com um gratinado dourado e irresistível (e um toque a mais de azeite), este prato é riquíssimo em aromas e sabores.

Camarão Gratinado

Nossos camarões frescos são cuidadosamente refogados com alho-poró e azeite, compondo o prato com o arroz cremoso coberto com um gratinado dourado. O prato é acompanhado por camarões empanados em farinha panko e temperados com páprica, garantindo uma crocância perfeita e um toque levemente picante

Camarão gratinado



PRATOS QUE SE
DESTACAM

Sobremesas

Finalizamos com a doçura
de momentos únicos.



“
*O charme
Final da Ceia!*
”

Chocottone Sabores

Rabanadas

Fatias de pão selecionadas são mergulhadas em nosso preparo cremoso exclusivo e assadas a perfeição. Por dentro, uma textura macia e úmida; por fora, uma camada levemente crocante que derrete na boca. Finalizadas com um toque de açúcar e canela, essas rabanadas trazem o sabor das festas de fim de ano, criando memórias inesquecíveis.

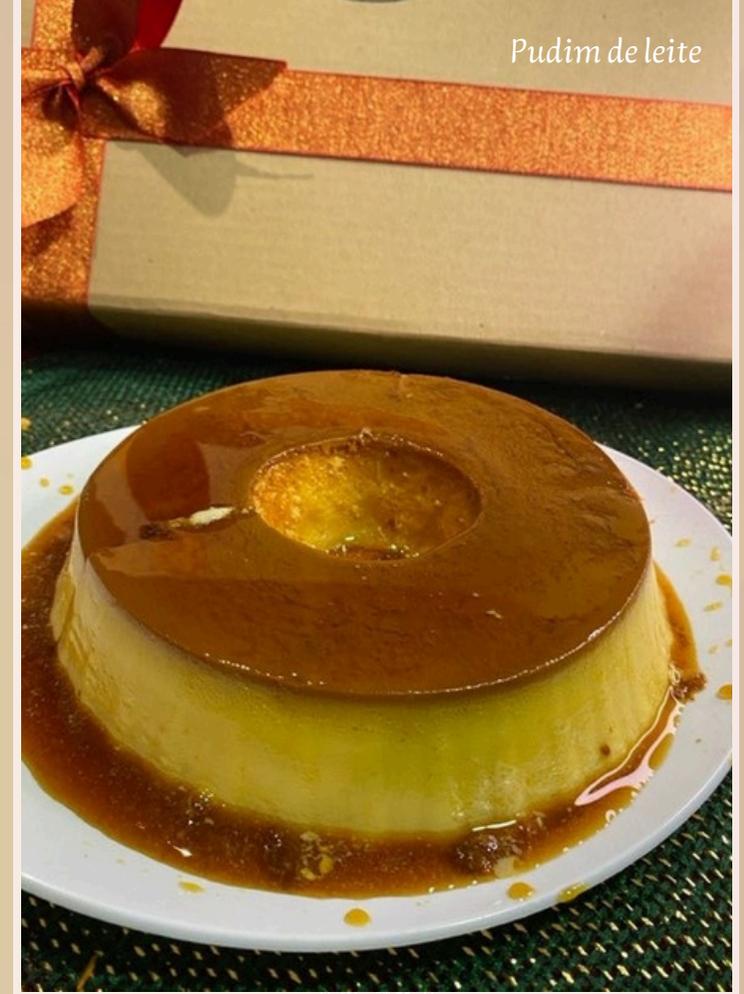
Pudim de leite Condensado

Preparado com leite condensado de alta qualidade, cada fatia é uma combinação da textura aveludada e sabor irresistível. A calda de caramelo dourada tem toque sutil de doçura que permeia delicadamente o pudim.

Chocottone trufado

Nosso chocottone é recheado com creme de avelã e ganache de chocolate, criando uma explosão de sabores a cada pedaço. Para completar, uma cobertura meio amarga que equilibra perfeitamente a doçura do recheio, trazendo sofisticação e intensidade ao seu Natal. Sem dúvidas, a estrela da sua ceia!!

Pudim de leite



*O Encanto Doce
da Tradição!*



Pavê de Chocolate

feito com camadas de biscoito
Maizena de alta qualidade, um
creme suave de leite
condensado integral e o toque
sofisticado do cacau 70%. Uma
sobremesa charmosa e
tradicional!

Torta de Limão

Essa sobremesa delicada é
preparada com uma base
amanteigada crocante, e um
recheio extremamente cremoso
de limão



Torta de limão

Extras

Porque cada detalhe em sua
ceia conta.





“

*A Magia Está
nos Extras!*

”

Uvas Passas

Fornecemos, em cortesia, Uvas Passas de qualidade para decorar o seu arroz ou sua salada de salpicão

Fatias de Abacaxi

Fornecemos fatias de abacaxi para decorar seu chester de natal

Fios de Ovos

Para deixar sua mesa ainda mais bonita, forneceremos fios de ovos para a decoração do seu chester de Natal



EXTRAS

PEDIDOS

+21 9 8015 4688

SABOESDAMAUA.COM.BR

saboresdamaua@gmail.com

CEIAS DISPONIVEIS

Mini Ceia 2 Pessoas 320.00

C. Essencial 8 pessoas 920.00

C. Especial 15 pessoas 1390.00

C. Suprema 20 pessoas 1980.00

ENTREGA
23/12

SINAL DE
50%

