



FINALIZAÇÃO DOS PRATOS

Preparamos com muito carinho para você a finalização dos pratos da sua Holy Table!
Aqui você encontrará tudo o que precisa saber para aquecer, montar, decorar o prato e a mesa!
E mesmo assim, se ainda tiver alguma dúvida, estamos disponíveis para atendê-lo até as 19h do dia 24.12.20 pelo whatsapp 35 99910.1827.

CANNELLONI DE BACALHAU COM FONDUTA DE QUEIJO, MOLHO RÚSTICO DE TOMATES E TAPENADE DE AZEITONAS

Você vai receber:

Embalagem com Cannelloni de Bacalhau com Fonduta de Queijo -
Alérgicos: contém trigo, peixe, leite e ovo
Embalagem com Molho Rústico de Tomates
Embalagem com Tapenade de Azeitonas

Sugestão de recipiente: uma travessa de cerâmica para levar ao forno

Montagem: Passar uma espátula em volta de toda a embalagem e virar na travessa, colocando todos os cannellonis e o molho, deixando na mesma posição em que estavam na embalagem.

Com uma colher, colocar o molho rústico de tomate em cima dos cannellonis, somente no meio. Levar ao forno a 180°C por 30 minutos, ou até que o molho esteja borbulhando.

Finalizar com pequenas colheradas de tapenade de azeitonas.

Sugestão de montagem na mesa: colocar a travessa de cerâmica sobre uma bandeja de outro material decorativo.

ROAST BEEF DE FILÉ MIGNON COM NOZES GLAÇADAS NO XAROPE DE ROMÃ, FIGOS FRESCOS E CHIPS DE PARMA AO MOLHO ROTI

Você vai receber:

Embalagem com Roast beef de Filé Mignon
Embalagem com Nozes Glaçadas no Xarope De Romã e Figos Frescos - Alérgicos: contém nozes
Embalagem com Chips de Parma e Alecrim
Embalagem com Molho Roti - Alérgicos: contém trigo, derivados de leite.

Sugestão de recipiente: uma travessa de cerâmica para levar ao forno

Montagem:

Colocar todo o molho roti na travessa. Delicadamente, organizar as fatias de carne sobre o molho, formando um círculo. Levar ao forno a 180°C por 15 minutos se você preferir a carne mais rosada por dentro. Ou por 25 minutos se preferir a carne bem assada.

Ao retirar do forno, colocar um ramo de alecrim de cada lado, os figos ao meio intercalando com as nozes. Para finalizar, quebre os chips de parma em pedaços menores e coloque entre as fatias de carne.

Sugestão de montagem na mesa: colocar a travessa de cerâmica sobre uma bandeja de outro material decorativo.

PLATTER - Alérgicos: contém derivados de leite, trigo e pode conter traços de castanhas

BOBÓ DE PUPUNHA

Você vai receber:

Embalagem com Bobó de Pupunha

Sugestão de recipiente: uma travessa de cerâmica.

Montagem:

Para aquecer na panela: com uma espátula, retire todo o conteúdo da embalagem e coloque em uma panela. Leve ao fogo baixo e mexa a cada 3 minutos, até ferver.

Para aquecer no micro-ondas: retire a tampa da embalagem, leve ao micro-ondas por 5 minutos.

Finalização: Transfira para uma travessa e decore com um ramo pequeno de alecrim e uma flor de capuchinha.

Sugestão de montagem na mesa: colocar a travessa de cerâmica sobre uma bandeja de outro material decorativo.

ARROZ COM CHAMPAGNE E AMÊNDOAS

Alérgicos: contém amêndoa

Você vai receber:

Embalagem com a Arroz com Champagne e Amêndoas

Sugestão de recipiente: uma travessa de cerâmica ou bandeja.

Montagem:

Para aquecer na panela: coloque 200 ml de água na panela, aguarde ferver. Juntar o arroz e mexer bem por aproximadamente 4 minutos. Tampar e manter tampado por 5 minutos. Desligar o fogo e deixar tampado por mais 10 minutos.

Para aquecer no micro-ondas: retirar a tampa da embalagem e levar ao micro-ondas por 5 minutos.

Finalização: Colocar o arroz com amêndoas na bandeja e decorar com ramos de alecrim.

COUSCOUS NATALINO

Alérgicos: contém derivados de trigo e derivados de leite.

Você vai receber:

Embalagem com Couscous Natalino

Sugestão de recipiente: prato ou bandeja de base reta.

Para aquecer na panela: coloque 100 ml de água na panela, aguarde ferver. Juntar o couscous e mexer bem por aproximadamente 8 minutos. Tampar e manter tampado por 5 minutos.

Para aquecer no micro-ondas: retirar a tampa da embalagem, levar ao micro-ondas por 5 minutos.

Montagem: Usar uma forma de fundo removível, sem o fundo. Colocar em cima do prato, colocar todo o couscous dentro desta forma e apertar muito bem com o fundo da colher. Quando estiver bem liso, deixe descansar por 5 minutos. Somente desenformar na mesa onde será servido, para que não desmonte! Assista ao vídeo para esta dica especial! Decorar com ramos de alecrim ou lavanda.



FINALIZAÇÃO DOS PRATOS

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS PREPARADA COM EXCLUSIVIDADE PELA DONNA FLOR CONFEITARIA

Alérgicos: contém trigo e derivados de leite

Você vai receber:

Embalagem com a Cheesecake

Embalagem com Calda de Frutas Vermelhas

Sugestão de recipiente: uma travessa redonda

Montagem:

Com duas espátulas, com delicadeza, transferir a cheesecake para a travessa. Com uma colher, espalhar toda a quantidade da calda de frutas vermelhas por cima da cheesecake.

Sugestão para finalizar: framboesas, morangos e cereja por cima da calda (não incluso)

Dica: deixar no freezer até a montagem – tirar 5 minutos antes de servir. Montar no prato, e não voltar para a geladeira para que ela volte à textura da cheesecake.

PÃES QUE ACOMPANHAM O PLATTER: FOCACCIA E PÃO DE CACAU COM NOZES E QUEIJO SAINT MARCELIN

Você vai receber os pães embalados em papel manteiga. Desembrulhar, transferir para uma assadeira e levar ao forno pré-aquecido por 10 minutos a 180°C.

Dica: Para um resultado ainda melhor, molhe suas mãos com água e passe em volta dos pães. Isso formará uma casquinha crocante e um miolo bem macio e quentinho!

E para dar um toque especial ao Pão de Cacau com Queijo Saint Marcelin, regue um pouco de mel ou melado! Sirva imediatamente, para acompanhar o platter de queijos, frios e frutas.

Sugestão de montagem: tábua de madeira ou de vidro e faca de serra para que cada um corte os pães à vontade.

Alérgicos - Focaccia: contém trigo. Pão de Cacau: contém trigo, nozes e derivados de leite

SALADA DE PERU DESFIADO, GRÃO DE BICO, CUBOS DE MAÇÃ VERDE, LASCAS DE SALSÃO ENVOLTOS POR CREME AZEDO

Alérgicos: contém derivados do leite

Você vai receber:

Embalagem com Salada de Peru Desfiado, Grão de Bico, Cubos de Maçã Verde, Lascas de Salsão

Embalagem com Creme Azedo

Sugestão de recipiente: uma travessa de cerâmica ou vidro

Montagem: Transferir todo o conteúdo da embalagem para a travessa, colocar o creme azedo e envolver delicadamente.

SUGESTÃO PARA DECORAÇÃO DA MESA

Vale usar toda a criatividade para fazer desta noite um momento ainda mais lindo e especial.

Fizemos um vídeo para você, mostrando como decoramos nossa mesa, tirando vantagem das travessas de cerâmica que fazem parte da história da nossa família e bandejas de prata que usamos apenas em momentos especiais! Também aproveitamos das alturas, com suportes para as bandejas, fazendo com que os pratos que estão ao centro da mesa tenham mais destaque. E assim, todos os pratos ficam bem próximos uns dos outros, ficando fácil de todos se servirem. Uma outra dica é usar o que temos em casa para a decoração da mesa. Velas, folhas verdes. Aqui usamos velas pequenas e galhos de azevinho, porque temos uma pequena árvore! Colocamos os galhos saindo de baixo de algumas bandejas. E nos pratos, usamos galhos de alecrim!

IMPORTANTE: Nos pratos, usamos somente decorações comestíveis e higienizadas. Na mesa, podemos usar plantas não comestíveis, desde que não sejam muito perfumadas ou atraiam mosquitinhos! Uma ótima opção são vasilhinhos de suculenta, folhas verdes, bolas de natal e castiçais. Deixe sua imaginação fluir!

Compartilhe conosco uma foto da sua mesa pronta pelo Instagram @buffetvienna e pelo WhatsApp 99132-9473.

Sentimos uma gratidão enorme pela confiança e pela oportunidade de estarmos juntos com você e sua família neste Natal! Que seja uma Holy Night, repleta de alegrias e muita paz!

Um grande abraço da Família Vienna!