

THANKSGIVING

UMA TRADIÇÃO NORTE-AMERICANA

ENTRADAS - STARTERS



Tâmara medjoul com gorgonzola C.S.
Gorgonzola stuffed dates

- Canapé de brie com damasco e amêndoas
Brie and apricot canape R\$ 4,10
unidade
- Cestinha mini de queijo em massa filo C.S.
Cheese phyllo basket R\$ 5,20
unidade
- Cheesecake de salmão defumado (grande / individual)
Smoked salmon cheesecake (serves eight / single serving) sob consulta
R\$ 175,00
quilo
- Involtini de salmão C.S.
Smoked salmon pillow



Involtini de salmão C.S.
Smoked salmon pillow

- Patê de fígado artesanal
Chopped liver R\$ 100,00
quilo
- Roulade de salmão defumado com espinafre
e cream cheese C.S.
Smoked salmon and spinach roulade R\$ 126,00
quilo
- Tâmara medjoul com gorgonzola C.S.
Gorgonzola stuffed dates R\$ 3,30
unidade
- Wellington de abóbora com gorgonzola C.S.
Pumpkin Wellington (homemade puff pastry) R\$ 13,20
unidade
- Wellington de brie com cogumelos e alho poró C.S.
Brie, mushrooms and leek wellington (homemade puff pastry) R\$ 18,30
unidade
- Wellington de "haddock" C.S.
Smoked haddock wellington (homemade puff pastry) R\$ 36,60
unidade
- Wellington de salmão com espinafre C.S.
Salmon and spinach wellington (homemade puff pastry) R\$ 28,40
unidade

SALADAS - SALADS



Salada verde com parmesão e damasco C.S.
Green salad with parmesan and apricots

- Cole slaw C.S. R\$ 77,00
quilo
- Patê de ovo C.S.
Egg salad R\$ 82,00
quilo
- Salada Caprese
Tomato, mozzarella and arugula salad R\$ 109,00
quilo
- Salada Ceasar de frango
Ceasar salad R\$ 114,00
quilo
- Salada clássica de batata (maionese caseira) C.S.
Classic potato salad with homemade mayo R\$ 63,00
quilo
- Salada verde com parmesão e damasco C.S.
Green salad with parmesan and apricots R\$ 95,00
quilo
- Salpicão de frango
Chicken salad R\$ 92,00
quilo

ACOMPANHAMENTOS - SIDE DISHES

- Arroz de abóbora com espinafre
Pumpkin spinach rice R\$ 56,00
quilo
- Mix de arroz branco e selvagem com nozes
Wide rice and walnuts R\$ 59,00
quilo
- Abóbora ao forno
Roast Pumpkin R\$ 63,00
quilo
- Abóbora assada com couve e romã
Roasted squash, kale and pomegranate R\$ 103,00
quilo
- Abóbora assada com maçã caramelada
Caramelized pumpkin and apples R\$ 84,00
quilo
- Aspargos frescos com ervas aromáticas
Fresh asparagus with herbs R\$ 112,00
quilo
- Batata ao forno com cebola dourada
Roast potatoes with caramelized onions R\$ 70,00
quilo
- Batata doce assada com alecrim
Roasted sweet potatoes with rosemary R\$ 76,00
quilo
- Batata rústica rot
Oven roasted potatoes R\$ 66,00
quilo

Creme de espinafre
Creamed spinach R\$ 85,00
quilo

Creme de milho C.S.
Creamed corn R\$ 81,00
quilo

“Farofa” úmida de quinoa com nozes e abóbora C.S.
Quinoa, pumpkin and walnut mix R\$ 96,00
quilo



Mini abóbora com stuffing de espinafre C.S.
Baby pumpkin with spinach stuffing

Mini abóbora com stuffing de espinafre C.S.
Baby pumpkin with spinach stuffing R\$ 200,00
quilo

Mix de legumes assados C.S.
Roast vegetables (eggplant, zucchini, tomatoes, pearl onions) R\$ 97,00
quilo

Purê de abóbora com cebola dourada
Pumpkin and caramelized onion puree R\$ 72,00
quilo

Purê de batata com azeite e salsa
Mashed potatoes R\$ 72,00
quilo

Purê de batata doce com cenoura e gengibre
Pumpkin, carrot and ginger mash R\$ 76,00
quilo

Purê de maçã (vidro)
Applesauce R\$ 33,40
350g/un.

Stuffing de blueberry e damasco
Blueberry apricot stuffing R\$ 113,00
quilo

TORTA

PIE

Pumpkin pie (salty) C.S.
Savoury roasted pumpkin pie R\$ 62,00



Pumpkin pie (salty)
Savoury roasted pumpkin pie

PERUS

TURKEYS

Peito de peru assado fatiado
Roast turkey breast, sliced R\$ 153,00
quilo

Peito de peru recheado com amêndoas C.S.
Turkey breast stuffed with almonds R\$ 153,00
quilo



Peru assado inteiro sem recheio C.S.
Whole roast turkey, plain

Peito de peru recheado com ameixa e damasco C.S.
Turkey breast stuffed with prunes and apricots, sliced R\$ 143,00
quilo

Peru assado inteiro recheado com farofa tradicional C.S.
Whole roast turkey stuffed with “farofa” R\$ 198,00
quilo

Peru assado inteiro com stuffing de blueberry e damasco C.S.
Whole roast turkey with blueberry apricot stuffing R\$ 200,00
quilo

Peru assado inteiro sem recheio C.S.
Whole roast turkey, plain R\$ 182,00
quilo

CARNES

MEAT

Costela suína desossada
Roast pork ribs (boneless) R\$ 180,00
quilo

Filet Mignon ao molho de mel e mostarda
Tenderloin steaks, honey mustard sauce R\$ 182,00
quilo



Costela suína desossada
Roast pork ribs boneless

Filet Mignon ao molho de cogumelos
Tenderloin of beef, mushroom sauce R\$ 176,00
quilo

Fraldinha na cerveja
Beer braised flank steak R\$ 149,00
quilo

Rib eye ao molho barbecue C.S.
Roast rib eye with barbecue sauce R\$ 137,00
quilo

Roast beef de mignon em crosta de especiarias C.S.
Roast tenderloin of beef, spices crust R\$ 180,00
quilo

Tender assado sem molho
Smoked ham, boneless R\$ 177,00
quilo

Tender bolinha ao molho de mostarda e laranja
Orange mustard roast ham, boneless R\$ 181,00
quilo

C.S. receita desenvolvida pelo Chef Carlos Siffert
P.B. receita desenvolvida pela Chef Paola Biselli
T.K. receita desenvolvida pelo Chef Thiago Kleen
L.S. receita desenvolvida pela Chef Lucia Siqueira

PEIXES - FISH



Linguado com aspargos C.S.
Filet of sole and asparagus

Linguado com aspargos C.S. <i>Filet of sole and asparagus</i>	R\$ 225,00 quilo
Salmão grelhado com romã e melão <i>Salmon with pomegranate sauce</i>	R\$ 223,00 quilo
Salmão grelhado com crosta de dill <i>Dill crusted salmon steaks</i>	R\$ 223,00 quilo

MOLHOS PARA ASSADOS - SAUCES

Molho de cranberry (vidro) C.S. <i>Cranberry sauce</i>	R\$ 33,90 400 g/un.
Molho de mostarda dijon e laranja para assados (vidro) <i>Orange and mustard sauce</i>	R\$ 29,20 340 g/un.
Molho para peru assado (vidro) <i>Turkey gravy</i>	R\$ 25,50 330 g/un.

CONGELADOS - FROZEN DISHES

Polpa de abóbora <i>Pumpkin puree</i>	R\$ 34,30 450 g/un.
Sopa de abóbora <i>Pumpkin soup</i>	R\$ 29,20 unidade
Stuffing de blueberry com damasco <i>Blueberry apricot stuffing</i>	R\$ 45,00 450 g/un.

* à venda em múltiplos - sob consulta
imagens meramente ilustrativas

SOBREMESAS - DESSERTS



Chocolate experience terrine with red berries

Bolo Devil's Food Cake P.B.	980 g individual quilo	R\$ 127,00 R\$ 19,40 R\$ 130,00
Carrot cake P.B.	quilo 260 g/un.	R\$ 74,00 R\$ 21,70
Carrot cake com cream cheese P.B. <i>Carrot cake with cream cheese</i>	quilo	R\$ 159,00
Vanilla chiffon cream cake <i>Vanilla chiffon cream cheese</i>	quilo	R\$ 121,00
Brownie de chocolate meio amargo belga com caramelo e flor de sal P.B. <i>Belgian bittersweet chocolate brownie with salted caramel (serves six)</i>	540 g	R\$ 75,00
Cheesecake de frutas vermelhas <i>Cheesecake topped with berries</i>	160 g 660 g quilo	R\$ 21,20 R\$ 82,00 R\$ 126,00
Chocolate experience terrine with redberries	830 g	R\$ 142,00
Pecan Caramel pie	390 g individual	R\$ 67,00 R\$ 16,30
Pumpkin cake with cream cheese frosting	quilo	R\$ 106,00
Pumpkin pie	590 g individual	R\$ 63,00 R\$ 9,10
Pumpkin pecan caramel pie	680 g individual	R\$ 86,00 R\$ 14,00
Sticky toffee pudding (Pudim de tâmaras com caramelo)	860 g	R\$ 86,00
Torta brownie de Nutella <i>Nutella brownie pie</i>	quilo média (590 g)	R\$ 132,00 R\$ 80,00
Torta crumble de blueberry P.B. <i>Blueberry crumble pie</i>	750 g	R\$ 117,00
Cheesecake vegano com caramelo e flor de sal T.K. <i>Caramel vegan cheesecake</i>	individual single serving	R\$ 16,70
Mousse de chocolate com avocado vegano (pote) L.S. <i>Chocolate avocado mousse</i>	individual single serving	R\$ 10,90

CONDIÇÕES DE ENCOMENDA

PRAZOS

Para garantir o seu pedido, antecipe-se. As encomendas ou alterações de pedidos serão aceitas até dia 20/11, ou sob consulta.

ATENDIMENTO

- Pessoalmente no setor de Nutrição, diariamente das 8h às 20h.
- A encomenda será confirmada somente após o pagamento de 50% do valor total do pedido.

RETIRADA

No Mezanino da loja.

A encomenda acompanha manual de instruções de aquecimento.

EMBALAGEM E TRANSPORTE

Os pratos serão acondicionados em embalagens descartáveis próprias para aquecimento e acomodados em caixas recicláveis de papel cartão virgem, garantindo um transporte seguro e adequado, não havendo necessidade de retorná-las à loja.

MAIS INFORMAÇÕES

Tel. (11) 3897-5023 ou 3897-5013 / e-mail: encomendas@santaluzia.com.br

Alameda Lorena, 1471 - São Paulo

www.santaluzia.com.br