



TERRINE

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Terrines clássicas de forno

Peça de 1 kg e 500 g

Entregue em embalagem descartável. Não acompanha torradas.
Consulte quantidade por pessoa!

Aves com alho poro

Cogumelos frescos com amêndoas (V)

Salmão com ervas

Terrine de Campanha

Terrines Cremosas & Frias

Peça de 1 kg e 500 g

Entregue em embalagem descartável. Não acompanha torradas.
Consulte quantidade por pessoa!

Gorgonzola com pera e nozes caramelizadas (V)

Queijo de cabra com geléia de pimenta (V)

Salmão com dill

Tomate seco (V)

Gorgonzola, minis tomatinhos confitados e pesto clássico de manjeriço (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



QUICHES

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Quiches

Grande - Rendimento aproximado de 12 fatias.
Tamanho individual – Mínimo de 4 unidades
Entregue em embalagem descartável.

03 Cogumelos: shitake, champignon e funghi (V)

Alho poro (V)

Alho poro com lascas de presunto cru

Bacalhau

Brie com damasco (V)

Carne seca com queijo coalho

Cebola (V)

Presunto cru com parmesão e tomates cereja e seco

Frango com alho poro

Gruyère com tomate seco (V)

Lorraine

Queijo chèvre com tomates e sálvia (V)

Camarão com brócolis e alho poró salteados

Shitake com alho poro (V)

Tomate seco com manjeriço (V)

Cogumelos frescos com espinafre (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



FOLHADOS, EMPADÕES E ESCONDIDINHOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Strudels

Porção de 500g e seu múltiplo (peças de no máximo, 1,0kg).
Entregue em embalagem descartável.

Frango com alho poro

Camarão

Bacalhau com alho poro e tapenade de azeitona

Queijo com presunto

Duo de cogumelos (fresco e seco) com alho poro (V)

Empadões

Porção mínima de 1kg.
Podem ser entregues em material retornável.

Camarão

Frango cremoso

Palmito (V)

Escondidinhos

Porção mínima de 1kg.
Podem ser entregues em material retornável.

Escondidinho de carne seca com purê de mandioquinha e catupiry

Escondidinho de carne seca com aipim

Escondidinho de carne seca com banana da terra e queijo coalho

Escondidinho de abóbora com carne seca e cebola

Escondidinho de camarão com purê de aipim e batata doce

Ragu de costela com funghi escondido em purê de aipim

Escondidinho de bacalhau com batata

Escondidinho de vegetais com creme de banana (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SALADAS VERDES

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Saladas Verdes

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.

Para cada porção de 500g serão entregues 150ml de molho.

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Salada verde com tomate-cereja e alho-poró salteado e sementes crocantes (V)(VG)(SL)(SG)

Mix de folhas frescas com tomates-cereja maduros, alho-poró levemente salteado no azeite, sementes de abóbora levemente tostadas, .

Acompanha:

Molho de iogurte com hortelã (V) ou Vinagrete de limão-siciliano

(V)(VG)(SL)(SG)

Salada verde com palmito pupunha e sementes de girassol

Folhas selecionadas com palmito de pupunha , sementes de girassol crocantes e vinagrete balsâmico artesanal. (V)(VG)(SL)(SG)

Salada de cabra, morangos e pistache

Folhas verdes frescas com queijo de cabra cremoso, morangos frescos, tâmaras e farofinha crocante de pistache. Acompanha vinagrete de limão-siciliano (V)(SG)

Salada de rúcula com manga e queijo brie

Rúcula fresca com carpaccio de manga, finas lâminas de queijo brie e molho cremoso de mostarda.(V)(SG)

Salada de pera grelhada, nozes e queijo de cabra

Folhas frescas com pera grelhada no ponto certo, queijo de cabra e nozes caramelizadas. Acompanha vinagrete de mostarda suave (SG)(V)

Salada Verde da Horta com Grão de Bico Crocante e Molho Tahine

Mix de folhas verdes com cenoura em fitas, abobrinhas grelhadas, grão de bico crocante e molho tahine com toque cítrico (V)(VG)(SL)(SG)

Salada italiana com pesto de manjericão

Mix de folhas, berinjelas crocantes no azeite extra virgem, tomate seco e pesto de manjericão fresco.(V)(VG)(SL)(SG)

Salada verde com chèvre e palmito pupunha

Folhas verdes com queijo chèvre, palmito pupunha e tomate-cereja, finalizada com vinagrete balsâmico suave (V)(SG)

Salada tropical com queijo coalho e castanhas

Verdes selecionadas com queijo coalho grelhado, crocante de castanhas brasileiras e vinagrete de maracujá (V)(SG)

Salada Caesar da Casa

Alface americana crocante, parmesão em lascas, croutons crocantes artesanais e tiras de frango grelhado, finalizada com molho caesar levemente cítrico (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SALADAS VERDES

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Salada verde com Abóbora Assadas e Queijo de Cabra

Folhas verdes, cubos de abóbora assadas com mel e alecrim, queijo de cabra cremoso, sementes de abóbora tostadas e vinagrete de laranja

(V)(SG)

Salada Verde Clássica com vinagrete de ervas

Mix de folhas verdes, tomatinhos confitados, pepinos laminados, croutons artesanais e vinagrete de ervas frescas .

(V)(VG)(SL)(SG)

Salada Verde com Camarões ao Limão siciliano

Folhas verdes nobres, camarões grelhados ao alho, lascas de parmesão e molho cítrico de limão siciliano

(SG)

Mix de folhas frescas selecionadas, cenoura em tiras delicadas, abobrinhas grelhadas, salsinha fresca, finalizada com sementes de abóbora tostadas acompanhada de vinagrete cítrico artesanal

(V)(VG)(SL)(SG)

* **(V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.**

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SALADAS ESPECIAIS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Saladas com grãos e outros

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Salada de bacalhau em lascas com grãos, tomatinhos confitados, azeitonas, flores de brócolis e crisp de cebolas (SL)(SG)

Salada de risoni com bacalhau, açafraão, alho poro e azeitonas verdes

Salada de quinoa com shitake, espinafre e queijo meia cura (V)(SG)

Salada de grão com quinoa, com cevadinha, trigo em grão, castanha de caju torrada e brócolis ao pesto de ervas (V)(SG)

Mix de grãos selecionados (lentilha, cevadinha e grão de bico) com legumes frescos crocantes e ervas aromáticas (V)(VG)(SL)

Salada caprese: muçarela de búfala, tomate, manjericão e pesto de manjericão à parte (V)(SG)

Salada de lentilha com arroz de sete cereais (V)(VG)(SL)

Tabule à moda da casa (V)(VG)(SL)

Salpicão de frango tradicional: frango desfiado, juliana de cebola, cenoura ralada e passas. Batata palha à parte (SG)

Salpicão de frango desfiado com abacaxi, juliana de cebola e curry de bombay (SG)

Salada de couve-flor com brócolis levemente cozido, tomates frescos, lascas de queijo parmesão ao molho especial de gorgonzola (V)

Cuscuz

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Com legumes ao aroma de hortelã e gengibre (V)(VG)(SL)

Com mix nuts ao aroma de hortelã e gengibre (V)(SL)(VG)

Com frango ao curry com castanhas de caju (SL)

Com ratatouille, manjericão e orégano fresco (V)(SL)(VG)

Com camarão ao coentro e tomate cereja (SL)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SALADAS COM MASSA

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Saladas com massa

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Farfalle com Queijo Fresco, Tomates Confitados e Alho-Poró ao Pesto de Rúcula. (V)

Em pesto artesanal de rúcula, queijo branco fresco em cubos, tomates cereja levemente confitados e lâminas delicadas de alho-poró.

Fusilli com Tomatinhos, Mini Muçarelas de Búfala e Agrião ao Pesto de Limão Siciliano (V)

Penne com Berinjela Crocante, Abobrinha Grelhada e Tomate Seco ao Vinagrete de Mostarda e Manjericão (V)(VG)(SL)

Finalizado com cubos de berinjela crocante no azeite extra virgem, abobrinha grelhada, tomate seco artesanal e vinagrete de mostarda Dijon com toque fresco de manjericão.

Penne com Frango Grelhado, Aipo Crocante e Pimentão Vermelho ao Pesto de Ervas Finas

Com tiras suculentas de frango grelhado, aipo crocante, pimentão vermelho assado e pesto de ervas finas da casa.

Mini Penne com Presunto Cru, Ciboulette Fresca, Lascas de Parmesão e Nozes Crocantes

Salada de Penne com Abobrinha, Hortelã e Ricota Temperada (V)

Com cubos de abobrinha grelhada, folhas de hortelã fresca, ricota artesanal temperada com limão siciliano e azeite

Salada de Fusilli Integral com Legumes Assados e Molho de Tahine

Com cubos de cenoura, abobrinha e berinjela assados, cebola roxa caramelizada e molho cremoso de tahine com limão. (V)(VG)(SL)

Salada de Rigattoni com Lascas de Mignon e Cogumelos Salteados

Com tiras de mignon grelhadas, cogumelos salteados no alho, rúcula baby e molho cremoso de mostarda Dijon.

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



MASSAS E MOLHOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Massas grão duro

Pedido mínimo de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Não acompanha queijo parmesão ralado.

Penne (V)

Mini penne (V)

Farfale (V)

Fusilli (V)

Fusilli ou Penne sem glúten (V) (SG)

Massas simples frescas

Porção mínima a partir de 600 gramas e seu múltiplo.
Entregue em embalagem descartável.

Nhoque de aipim, batata, abóbora, espinafre, baroa, roxa (V)

Fettuccine massa branca Ou espinafre (V)

Parpadelle massa branca Ou espinafre (V)

Tagliatelle massa branca Ou espinafre (V)

Massas Recheadas

Porção mínima a partir de 600 gramas e seu múltiplo.
Entregue em embalagem descartável.

Raviolini de muçarela de búfala Ou Queijo de Cabra (V)

Ravioli verde de ricota e salsa (V)

Mini Rondelli de alho poró (V)

Raviolone verde de palmito (V)

Raviolone de brie com pera (V)

Entre em contato para consultar outras opções.

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



MASSAS E MOLHOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Molhos para massas

Porção de 500ml.

Sugerimos 250ml de molho para cada porção de 500g de massa.

Entregue em embalagem descartável.

4 Queijos (V)

Ragù alla Bolognese

Molho Pesto de Manjericão com Castanhas (V)

Branco com ervas (V)

Camarão com tomate e açafrão

Molho Funghi Secchi ao Creme (V)

Gorgonzola (V)

Molho de shitake com aspargos verdes frescos, tomate seco e vinho
branco (V)

Molho de vinho branco suave com confit de tomate cereja (V)

Pomodoro e basílico (V)(VG)(SG)(SL)

Molho de azeite com manjericão e tomates confitados (V)(VG)(SG)(SL)

Queijo parmesão ralado (fresco) (V)(SG)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



FILET MIGNON

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Filet Mignon

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.

Para cada 500g proteínas serão entregues 200ml de molho.

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Filé Mignon sobre Ninho de Cogumelos ao Vinho do Porto

Servido sobre cama de cogumelos salteados com ervas, finalizado com redução de vinho do Porto (SL)

Picadinho de Mignon na Ponta da Faca com Toque de Mostarda e Ervas Salteadas com cebola, ervas frescas e leve perfume de mostarda Dijon.

(SL)

Filé Marajó com Crosta de Castanha da Amazônia e Muçarela de Búfala

Fatiado intercalados com muçarela de búfala, cobertos com crosta crocante de castanha-do-pará, finalizados com redução de vinho tinto e toque amazônico.

Filé Mignon ao Molho de Hortelã e Redução de Laranja

Servido com suave molho de hortelã fresca e redução cítrica de laranja com toque de mel e vinho branco. (SL)

Filé Mignon ao Molho Branco de Gorgonzola com Pimenta Rosa.

Selado na manteiga, coberto com molho cremoso de gorgonzola e finalizado com pimenta rosa e azeite aromatizado.

Filé grelhado com crosta dourada, servido ao molho de alcaparras na manteiga com toque de limão siciliano e ervas frescas.

Rosbife de Mignon ao Dijon com Estragão.

Servido fatiado com molho cremoso de mostarda Dijon e estragão fresco. (SL)

Filé Mignon ao Molho de Alcaparras com Limão Siciliano (SL)

Filé Mignon com Pupunha Fresco ao Vinho Merlot e Manteiga de Sálvia

Fatias intercaladas com palmito pupunha grelhado, regados com molho de vinho Merlot e toque de manteiga de sálvia fresca.

Filé Mignon com Cebolas Caramelizadas e Mostarda de Dijon.

Servido com cebolas lentamente caramelizadas e molho quente de mostarda rústica com vinho branco e fundo de carne. (SL)

Medalhões de Mignon ao Molho de Pistache (SL)

Rosbife de Mignon com Crosta de Castanha, Pupunha e Alecrim

Servido sobre palmito pupunha grelhado e regado com molho de vinho e alecrim fresco.

Rosbife de Mignon com Crosta de Flocos de Milho e Alho Poró

Sobre cama de alho-poró confitado e finalizado com molho leve de ervas.

Rosbife de Mignon com Crosta de Parmesão ao Vinho Tinto

Servido com redução de vinho tinto encorpado e perfume de tomilho-limão.

Rosbife com Crosta de Cogumelos e Farofa de Tomilho ao Porto

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



FILET MIGNON

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Cubos altos de filé mignon dourados no azeite, com cebola roxa e bacon crocante, finalizados com redução de vinho Malbec e manteiga de alho.

Medalhões com Crosta de Ervas e Grana Padano ao Molho de Cogumelos Silvestres

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SUÍNOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Suínos

Porção de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Para cada 500g de proteínas serão entregues 200ml de molho.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Lombinho de porco com molho de abacaxi

Lombo de porco recheado com banana da terra e linguiça artesanal de porco e molho suave de laranja

Lombinho Suíno ao Molho de Cerveja e Alecrim acompanhado de cebola caramelizada.

Lombinho Suíno ao Molho de Abacaxi e Pimenta Rosa

Lombinho Suíno ao Molho de Maracujá e Castanhas

Lombo de porco recheado com tâmaras e castanha do Pará ao seu molho

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



OUTRAS CARNES VERMELHAS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Cordeiro

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.

Para cada 500g proteínas serão entregues 200ml de molho.

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Pernil de cordeiro desossado salteado em nacos com frutas secas e
echalotes, servido com redução de vinho tinto **(SL)**

Pernil de cordeiro marinado na cachaça, melado de cana e especiarias
acompanhado de relish de maçã com abacaxi **(SL)**

Pernil de Cordeiro na Cerveja Escura com Echalotes Caramelizadas **(SL)**

Pernil de cordeiro desossado, salteado em nacos suculentos, finalizado
com tomates cereja confitados, azeitonas pretas, alho assado e ervas
frescas da costa mediterrânea **(SL)**

* **(V): vegetariano** / **(VG): vegano** / **(SG): sem glúten** / **(SL): sem lactose**.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



AVES

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Aves

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.

Para cada 500g de proteínas serão entregues 200ml de molho.

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Ballotine de frango recheado com tomate seco e ricota ao molho de queijo

Ballotine de frango recheado com tomate seco e espinafre ao molho de manjericão (SL)

Filé de frango com crosta de castanha de caju ao molho de damasco

Filé de frango com crosta de ervas ao molho de limão siciliano

Filé de frango thai com legumes e molho de amendoim (SL)

Iscas de frango ao molho curry (SL)

Iscas de frango com mel e laranja (SL)

Rolinhos de frango com juliana de legumes ao molho de queijo

Rolinhos de frango com tâmaras ao seu molho (SL)

Roulade de frango com espinafre e ricota ao molho de gorgonzola

Tirinhas de frango ao molho de coco e curry (SL)

Filé de frango selado na manteiga e azeite, servido com molho cremoso de champagne e champignons frescos salteados

Roulade de frango recheada com figos, presunto Parma e Brie, acompanhada de molho aveludado de vinho do Porto e mel

Filé de frango grelhado, envolto em delicado molho de tomates confitados, azeitonas pretas e alho assado, finalizado com toque de azeite e ervas frescas (SL)

Frango grelhado com crosta de amêndoas, acompanhado de molho aveludado de frutas vermelhas

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



PEIXES E FRUTOS DO MAR

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Peixes e Frutos do Mar

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.

Para cada 500g de proteínas serão entregues 200ml de molho.

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Filé de peixe ao azeite de limão siciliano com tomatinhos confitados e alcaparras (SL)(SG)

Filé de peixe branco com crosta de coco, limão e gengibre ao molho de camarão e açafrão

Filé de peixe branco sobre leito de palmito pupunha com crocante de alho poro ao molho de ervas

Filé de peixe branco com crosta de quinoa ao molho de limões

Filé de peixe branco com crosta de ervas e azeitonas pretas ao molho de limão siciliano (SG)

Moqueca de frutos do mar (camarões, mexilhões e peixe) (SL)(SG)

Acompanha à parte, farofinha de dendê (300g para 1,0kg de moqueca)

Salmão grelhado com crosta de pão acompanhado de molho cítrico suave (SL)

Salmão acompanhado de brócolis ao vapor com molho de maracujá (SL)(SG)

Salmão com molho de laranja e uva rosada (SL)(SG)

Salmão com crosta crocante ao molho suave de ervas

Bobozinho de camarão (camarão médio)(SG)

Gratinado de bacalhau sobre leito de batatas inglesa

Bacalhau à moda da casa (bacalhau em lascas acebolado com azeitonas verdes e batatas baroa e inglesa laminadas) (SL)(SG)

Lombo de bacalhau com crosta de castanha

Bacalhau gratinado à provençal com brie, tomate, tomilho, pão de alho sobre cama de batatas laminadas

Camarão médio com molho cremoso de Bourbon, páprica e açafrão

Robalo grelhado com crosta de ervas e molho de Limão Siciliano

Robalo ao molho de camarão e açafrão (SL)(SG)

Robalo em crosta de quinoa com molho de laranja e gengibre

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



ACOMPANHAMENTOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Arroz

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Arroz com açafrão e nuts (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz com açafrão, damasco e passas (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz com amêndoas (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz com ervas frescas (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz com especiarias (cominho, noz moscada, açafrão e hortelã fresca) (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz com nuts (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz maluco (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz de 7 cereais com ervas frescas e amêndoas (V)(SL)(VG)

Arroz com castanhas (V)(SL)(VG)(SG)

Duo de Arroz (integral e vermelho) com cebola crocante e amêndoas (V)(SL)(VG)

Arroz salsado (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz de jasmim perfumado com gengibre (V)(SL)(SG)(VG)

Arroz em dueto (branco e integral) com sementes de girassol e ervas frescas (V)(SL)(VG)(SG)

Mix de arroz (negro e vermelho) com poeira de macadâmia e azeite de manjeriço (SL)(SG)

Arroz integral com tomate seco, castanha do Pará e granola (V)(SL)(VG)

Arroz Negro com Damascos, Tomates Secos e Castanhas Picadas (V)(SL)(VG)(SG)

Arroz com amêndoas e champagne (V)(SL)(SG)

Arroz especial

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Arroz de pato com paio (SL)(SG)

Arroz de carreteiro com cateto integral (SL)(SG)

Arroz vermelho da Paraíba com vegetais da horta e ragu de frango

Mijadra (tradicional arroz com lentilha e cebolas fritas levemente adocicadas) (V)(SL)(VG)(SG)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



ACOMPANHAMENTOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Farofa

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Farofa crocante com alho (V)

Farofa com frutas secas (V)

Farofa de banana com coentro (V)

Batatas

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Batatas ao murro com alecrim (V)(SG)

Batatas assadas em rodela com azeite de ervas (V)(SG)

Batatas assadas com sálvia e páprica picante (V)(SG)

Batata gratinada com maçã verde e Parmeggiano (V)

Batatas wedges (em gomos com casca) com páprica e ervas (V)(SG)

Duo de batatas au gratin (baroa e inglesa) (V)

Mini batatas assadas com alecrim e mini cebolas glaceadas (V)(SG)

Mini rosti de batata (opcional com batata doce – 06un de 70g/un)

Batatas gratinadas com alho poro ao molho suave de gorgonzola (V)

Batata doce rústica, assada com alho, alecrim, azeite e flor de sal (V)(VG)(SL)(SG)

Mil folhas de batata, alho poro e cogumelos frescos (pedaços de aproximadamente 70g) (V)

Batatas em crosta à provençal (V)

Legumes

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em embalagem descartável.
Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Legumes grelhados com azeite de tomilho e lâminas de parmesão (V)

Mousseline de mandioquinha com provolone (V)

Abóbora de forno com pesto de ervas (V)(SG)

Panache de legumes (batatas baroa e inglesa e cenoura) no azeite aromatizado (V)(VG)(SL)(SG)

Espaguete de legumes ao aroma de limão siciliano e ervas finas frescas (V)(VG)(SL)(SG)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



ACOMPANHAMENTOS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Purê de mandioquinha com cebolas caramelizadas (V)

Bastões de Legumes ao Aroma de Ervas (V)(SG)

Ratatouille Aromático com Toque de Balsâmico (abobrinha, berinjela,
pimentões coloridos, cebola e manjeriço) (V)(VG)(SL)(SG)

Tubérculos rústicos assados com pesto de manjeriço (V)(SG)

Legumes Glaceados com Mel e Alecrim (V)

Brócolis e aspargos crocantes com amêndoas e parmesão (V)

Abóbora de forno com pesto de ervas (V)(SG)

Brócolis crocante com alho, amêndoas, limão siciliano e queijo gruyere
(V)(SG)

Pure rústico de raízes com crocante de ervas (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SOPAS E CREMES

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Sopas e cremes

Porção mínima de 1,0 litro

Entregue em embalagem descartável.

Abóbora com camarão (SG)

Abóbora com laranja e gengibre (V)(VG)(SL)(SG)

Caldo verde

Caldinho de feijão (SL)(SG)

Creme de batata com cebola e alho poro (V)(VG)(SL)(SG)

Creme de legumes da horta e gengibre (V)(VG)(SL)(SG)

Cenoura com laranja e gengibre (V)(VG)(SL)(SG)

Creme de inhame com frango e queijo cremoso (SG)

Ervilha com couve flor (V)(VG)(SL)(SG)

Mandioquinha com gengibre (V)(VG)(SL)(SG)

Palmito de pupunha com alho poro (V)(SG)

Sopa de cebola com 100 g de torradinhas de queijo à parte (V)

Tomate com manjericão (V)(VG)(SL)(SG)

Sopa de ervilha (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



COMIDINHAS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br.

Comidinhas

Apresentadas em mini porcelana individual retornável de 8,5cm de diâmetro.
Pedido mínimo de 6 unidades. Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Bacalhau gratinado com creme de alho poro

Bobozinho de camarão ao aroma de dendê e leite de coco

Creme de aipim com ragout de cogumelos (V)

Escondidinho de abóbora com carne seca e cebola

Escondidinho de aipim com carne seca e salsa

Escondidinho de batata baroa com camarões e catupiry

Escondidinho de carne seca com purê de baroa e catupiry

Escondidinho de palmito de pupunha com purê de aipim, inhame e catupiry (V)

Tirinhas de frango oriental com acelga e broto de feijão sobre leito de creme de polenta (SL)

Gratinado de frango com alho poro

Gratinado de siri

Picadinho na faca sob purê da batata baroa e catupiry

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SOBREMESAS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506 ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Sobremesas

Tortas com rendimento aproximado de 12 fatias.

Oferecemos em tamanhos individuais.

(*) (Entregue em material descartável).

Cheesecake de amora – 20 cm (V) (*)

Cheesecake de damasco – 20 cm (V) (*)

Cheesecake de goiaba – 20 cm (V) (*)

Torta Trufada de Chocolate Meio Amargo (V) (*)

Torta mousse 3 chocolates, meio amargo, ao leite e branco, coberta com ganache de chocolate e raspas de chocolate branco

(24cm - rende 15 a 17 fatias) (V) (*)

Bem casado de damasco com amêndoas (24cm – rende 15 a 24 fatias)

(V) (*)

Bem casado de Morango com Creme Aveludado de Baunilha (24cm – rende 15 a 24 fatias) (V) (*)

Torta Rústica de Banana com Crocante de Castanha-de-Caju (V) (*)

Strudel de maçã com canela e passas (V) (*)

Trança folheada de maçã com castanha do Pará caramelizada, canela e passas (V) (*)

Torta de chocolate brigadeiro (V) (*)

Torta de chocolate com crocante de amêndoas (V) (*)

Torta quente de goiabada com queijo (V) (*)

Torta de limão siciliano com marshmallow (V) (*)

Torta de maracujá com marshmallow (V) (*)

Torta de nozes com baba de moça e marshmallow (20cm) (V) (*)

Mousse de maracujá com calda de ameixa ou calda de maracujá (1,0kg). Entregue em embalagem retornável (V)

Mousse de 3 chocolates, o amargo, o branco e ao leite (1,0kg).

Entregue em embalagem retornável (V)

Mousse de chocolate maio amargo (1,0kg). Entregue em embalagem retornável (V)

Mousse de limão com marshmallow (1,0kg).

Entregue em embalagem retornável (V)

Sobremesas mini degustação

Pedido mínimo: 8 unidades. Aceitamos pedidos apenas em múltiplos de 8

Em mini copos de acrílico ou copos de vidro ou mini porcelanas retornáveis mediante a cobrança da taxa de recolhimento

Porção individual de 50g cada.

Chocolate amargo com geleia de damasco (V)

Chocolate ao leite com farofa de castanha (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.



SOBREMESAS

Para mais informações, solicite nossa tabela de preço
pelo nosso whatsapp (21) 98485 8506
ou pelo e-mail atendimento@casadossabores.com.br

Brigadeiro branco com coulis de amora (V)

Cocada mole com coulis de maracujá (V)

Doce de Leite & Queijo Cremoso com Crocante de Nozes (V)

Mousse de limão com marshmallow maçaricado (V)

Cheesecake de goiabada desconstruída (V)

Tiramisù no shot (V)

Panacota de baunilha com calda de frutas vermelhas (V)

Crocante de castanha-do-Pará com doce de leite e queijo cremoso (V)

Mousse de maracujá com sementes frescas (V)

Mousse de chocolate com praliné de castanhas e flor de sal (V)

Panna cotta de baunilha com calda de maracujá e hortelã (V)

Cheesecake de frutas vermelhas com base de biscoito de amêndoas (V)

Doce de Leite com Farofa Crocante de Biscoito (V)

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!

Cardápio válido a partir de 01/10/2025.