



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.