

SALTORAL

GASTRONOMIA



Cardápio de Festas

Banquete & Festa





Brie en Croûte



Croqueta de Bacalhau



Terrine de Damasco & Roquefort

Para receber

Brie en Croûte

Com Caramelo de Flor de Sal e Favo de Mel.

P (2 pessoas).....	R\$ 177,00
M (6 pessoas).....	R\$ 367,00
G (10 pessoas).....	R\$ 527,00

Grazing Table (2 pessoas).....R\$ 137,00

Mix de Frutas Frescas | Secas | Castanhas | Queijos e Embutidos.

Grazing Table & Parma (2 pessoas).....R\$ 157,00

Ilha do Favo de Mel (2 pessoas).....R\$ 177,00

Mix de Frutas Frescas | Secas | Castanhas | Queijos Embutidos e Favo de Mel.

Terrines

P (4 pessoas).....	R\$ 177,00
M (8 pessoas).....	R\$ 347,00
G (12 pessoas).....	R\$ 497,00

Parma | Caprese | Salmão Defumado | Figo turco&cranberries | Damasco&Roquefort | Legumes com Chèvre | Olivas&limão siciliano

Coulis de Frutas (500g).....R\$ 87,00

Sour Cream (500g).....R\$ 87,00

Creme Dijon (500g).....R\$ 87,00

Fonduta de grana padano (500g).....R\$ 127,00

Burratas (2 pessoas).....R\$ 87,00

Salada de Burrata | Burrata Gratinada | Mil Folhas de Burrata.

Guirlanda de Burrata (10 pessoas).....R\$ 427,00

Salada Alteza (2 pessoas).....R\$ 87,00

Tabule de Quinoa (2 pessoas).....R\$ 87,00

Croqueta de Bacalhau (4 unidades).....R\$ 87,00

Com Tapenade de Azeitona.

Couscous Marroquino (2 unidades).....R\$ 97,00

Com Castanhas Caramelada.

Punheta de Bacalhau.....R\$ 297,00/KG

Banquete & Festa





Para receber

Cuscuz (Legumes, Palmito ou Frango)

P (4 pessoas).....	R\$ 189,00
M (6 pessoas).....	R\$ 269,00
G (10 pessoas).....	R\$ 329,00

Cuscuz de Camarão

P (4 pessoas).....	R\$ 229,00
M (6 pessoas).....	R\$ 299,00
G (10 pessoas).....	R\$ 399,00

Pães (unidade)

Telha Integral com Gergelim..... R\$ 40,00

Pão Tortano R\$ 80,00

Calabresa Artesanal Defumada | Parmesão e Alecrim.

Pão Provence & Camembert..... R\$ 60,00

Focaccia Tradicional..... R\$ 40,00

Focaccia com Cobertura..... R\$ 60,00

Caprese | Brie e Parma | Pera com Roquefort | Creme de Queijo com Geleia de Pimenta.

Ciabatta Tradicional..... R\$ 40,00

Ciabatta com Cobertura ou com Recheio..... R\$ 60,00

Pera com Gorgonzola | Caprese | Quattro Formaggi | Linguça Artesanal com Catupiry | Romeu e Julieta.

Telha de Parmesão..... R\$ 60,00

Quiches R\$ 207,00

Quiche artesanal inteira (Ø 30 cm)– serve aproximadamente 16 pessoas.

Palmito | Quattro Formaggi | Caprese | Lorraine | Zucchini | Pera & Roquefort.

Quiches Especiais (unidade)..... R\$ 247,00

Quiche artesanal inteira (Ø 30 cm)– serve aproximadamente 16 pessoas.

Bacalhau | Parma & Brie | Cogumelos & Roquefort | Linguça Toscana no Vinho Tinto | Brie & Mignon.

Banquete & Festa





Ave Saltoral



Bacalhau Saltoral



Ave Saltoral

PRINCIPAL & ACOMPANHAMENTOS

Pernil Saltoral.....R\$ 227.00/KG

Crosta de Bacon | Batatas no Alecrim e Molho Especial.

Tender.....R\$ 267.00/KG

Marinado com Farofa de Frutas Secas e Molho Especial.

Ave de Natal Especial.....R\$ 997.00/5KG

Suculenta e Recheada, Acompanha com Frutas Secas, Frescas, Farofa e Molho.

Bacalhau en Croûte.....R\$ 327.00/KG

Com Fatias de Ciabatta e Geleia Roxa.

Sofiatelle.....R\$ 187.00/KG

Com Recheio de Queijo ao Molho de Tomates Frescos.

Arrozes.....R\$ 87.00/KG

*Com Amêndoas Glaceadas e Tomilho Fresco | Com Frutas Secas & Castanhas
| Com Champanhe.*

Farofas.....R\$ 87.00/KG

Farofa Saltoral | Farofa Frutas Secas & Bacon.

PRINCIPAL (individual)

Lasanha Osteria.....R\$ 97,00

Gratinada, Recheio de Osso Buco e Fondura de Grana Padano.

Steak au Poivre.....R\$ 137,00

com Risoto de Parmesão.

Bacalhau Saltoral.....R\$ 157,00

Posta de Bacalhau no Azeite com Alho, Batata no Alecrim, Tomatinhos e Azeitonas.

Filet Copa.....R\$ 137,00

Com Risoto Caprese

Entrecote.....R\$ 127,00

Batatas Rusticas e Alecrim, Molho Dijon e Geleia de Cebola Roxa.

Salmão.....R\$ 127,00

Com Crosta de Castanhas e Aligot de Mandioquinha.

Camarões Gratinados.....R\$ 157,00

Com Espaguete no Molho Branco.

Porchetta Saltoral.....R\$ 127,00

Com Risoto de Limão Siciliano.

Banquete & Festa





Mil Folhas Saltoral



Terrine de Chocolate



Naked Cake Red Velvet

DOÇURAS (individual).....R\$ 57.00

Mil Folhas

Com Recheio de Crème Brûlée.

Cocada de Colher

Com Calda de Tâmaras e Sorvete de Creme.

Brownei

Com Calda de Chocolate e Sorvete de Creme.

Profiterolis

com recheio de crème brûlée e calda choco&coffee

Tiramisù Saltoral W!R\$ 67.00

DOÇURAS PARA COMPARTILHAR

Torre de Profiteroles.....R\$ 467.00

com recheio de creme brûlée e calda choco&coffee.

Mil Folhas

Com Recheio de Crème Brûlée e Morangos.

M (8 pessoas).....R\$ 387.00

G (12 pessoas).....R\$ 567.00

Heart Cake.....R\$ 147.00

Com Crème Brûlée ou Creme de Avelã (P)

Heart Cake.....R\$ 367.00

Com Crème Brûlée ou Creme de Avelã (G)

Torre de Brownei.....R\$ 367.00

Terrine de Chocolate (8 pessoas).....R\$ 367.00

Com Coulis de Frutas Vermelhas.

Naked Cake (2 andares).....R\$ 387.00

Massa Branca ou Red Velvet com Recheio de Crème Brûlée.

Naked Cake (3 andares).....R\$ 597.00

Massa Branca ou Red Velvet com Recheio de Crème Brûlée.

Cake Cenoura&ChocolateeR\$ 157.00

Cake Maçã&CanelaR\$ 157.00

Cake Tapioca&Coulis de frutas vermelhas

P.....R\$ 157,00

MR\$ 267.00

GR\$ 387.00

Cake Tapioca&Brûlée de paçoca

P.....R\$ 157,00

MR\$ 267.00

GR\$ 387.00

Banquete & Festa



Banquete & Festa

Realizamos seu Banquete Personalizado!

Tradicional | Feijoada | Vegetariano | Vegano



Cada detalhe pensado para surpreender.

SALTORAL
GASTRONOMIA & EVENTOS



*Harmonize seu Banquete
com nossa linha de
Espumantes Autorais!*

Conheça nossa linha completa de espumante
Saltoral Brut, Saltoral Brut Rose
Saltoral Moscatel, Saltoral Zero Álcool

*É um privilégio servir
clientes como você!*

CONTATO

(19) 9 9626-8156 | (19) 9 8211-8619

Rua Armando S. de Oliveira, 1321 | Cidade Nova | Indaiatuba - SP



Leia o QR Code
e **acesse o nosso
WhatsApp!**

SALTORAL
G A S T R O N O M I A

 @saltoralgastronomia

 /saltoralgastronomia