



COZINHA
PAULA CEDIN

A Cozinha

O nosso buffet é comandado por Paula Cedin, nutricionista com formação na escola de gastronomia Wilma Kovesi.

Contamos com uma equipe treinada e pronta para oferecer a melhor experiência aos seus clientes, de forma totalmente personalizada e visando a excelência, desde o planejamento do cardápio, passando pela execução, até a apresentação dos pratos ao público.

Estamos preparados para atender diferentes necessidades, formatos (volante, empratado, ilha ou buffet) e ocasiões, como casamentos, aniversários, eventos corporativos e coquetéis, com a possibilidade de incluir opções vegetariananas/veganais, sem glúten e sem lactose.



Alguns itens do cardápio

Entradas

- Arancini
- Bruschetta al pomodoro
- Batata bolinha com creme de gorgonzola e parmesão
- Batata brava com maionese temperada
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
- Mini pastel de queijo com tapenade de azeitona
- Salada de grãos com damasco, romã, castanha de caju e coalhada seca
- Bolinho de abóbora com carne seca
- Mini kafta com molho de iogurte e hortelã
- Mini hambúrguer no brioche
- Croqueta de jamón
- Blinis de salmão defumado com creme azedo e dill
- Bolinho asiático de camarão com molho sweet chilli
- Mini tartar de atum
- Mini ceviche clássico com chips de banana da terra
- Bolinho de abóbora com carne seca e chutney de pimenta
- Bruschetta de brie, parma e mel
- Burrata com melão cantaloupe, presunto parma e redução de balsâmico
- Mini toast defumada com queijo de cabra, pistache e cramberry



Principais

- Brandade de bacalhau
- Torteloni de cordeiro
- Ravioli de brie na manteiga e sálvia
- Risotto de limão siciliano com filé de robalo
- Penne ao limone com camarão grelhado
- Arroz de polvo
- Mignon em cubos ao molho roti com mousseline de mandioquinha
- Polenta cremosa com ragu de linguiça toscana
- Penne na manteiga e sálvia
- Risoto de funghi
- Frango ao curry com arroz de coco (versão veggie: grão de bico no lugar do frango)
- Pernil desfiado com farofa de couve e banana da terra grelhada
- Ravioli verde de ricota e nozes com molho vermelho rústico
- Polenta cremosa com ragu de cogumelos
- Penne com creme de cogumelos ao limão siciliano
- Moqueca de palmito e banana da terra
- Mejadra (lentilha verde com arroz basmati, crispy de cebola e especiarias)



Sobremesas

- Torta de pêra portuguesa com creme de limão siciliano e crumble de noz pecã com sorvete de creme
- Cheesecake com calda de frutas vermelhas
- Pavlova de frutas vermelhas
- Torta de chocolate com amendoim e caramelo com flor de sal
- Romeu e Julieta com creme de limão siciliano, chantilly de requeijão e biscoito amanteigado
- Mil folhas de pistache
- Curd de limão
- Tiramissu

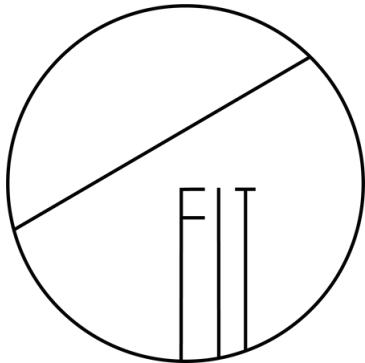


Investimento

O valor do serviço inclui staff e louças e geralmente varia entre R\$ 130,00 e R\$ 500,00 por pessoa, a depender de alguns itens:

- Ocasião (casamento, aniversário, evento corporativo, coquetel, etc)
- Tipo de serviço (volante, ilha ou empratado)
- Cardápio
- Duração
- Local

Alguns clientes



Telefone: (11) 91441-7791

E-mail: paulacedin@gmail.com

Instagram: @cozinhapaulacedin

COZINHA
PAULA CEDIN