



Barbarella
BAKERY

Cardápio de Catering - Brunch -

Defina o número de convidados. Percorrendo nosso cardápio você irá encontrar o rendimento de cada produto (quantas pessoas serve). Isto lhe ajudará a calcular o quantidade de produtos necessários para seu evento.

Índice	página
SANDUÍCHES NA BAGUETTE INTEIRA	2 e 3
PÃES PUROS	4
PASTAS FRIAS E MOLHOS QUENTES	5
SALGADOS E SALADAS	6
DOCES	7

Sanduíche de 50cm. Serve aprox. 3 pessoas (exceto Barbarella* e Brigitte*)

O sanduíche vai inteiro e o cliente deve cortar na hora de servir.

FRIOS

▶ SIMPLES

SIMPLES - R\$ 60,00

Baguette, queijo lanche artesanal, presunto magro fatiado e manteiga.

SIMPLES INTEGRAL - R\$ 70,00

Baguette integral, peito de chester, queijo lanche artesanal e manteiga.

SIMPLES CERATTI - R\$ 80,00

Baguette, queijo lanche artesanal, mortadela Ceratti e manteiga.

**ACRESCENTE
SALADA
+ R\$ 15,00**
(tomate e alface
americana)

▶ ESPECIAIS

FRENCH ALASKA - R\$110,00

Baguette, cream cheese, carpaccio de salmão, ciboulette e azeite de oliva.

CHICKEN - R\$ 85,00

Baguette, pasta de frango ao pomodoro rosé, queijo lanche artesanal e alface americana.

NIKITA - R\$ 95,00

Baguette integral, pasta de atum, queijo lanche artesanal gratinado, alface americana e tomate.

NATURAL - R\$ 80,00

Baguette integral, catupiry, peito de chester, tomate e alface americana.



SIMPLES CERATTI COM SALADA



CHICKEN

QUENTES

BARBARELLA - R\$ 160,00

***serve aprox. 4 pessoas**

Baguette, queijo lanche artesanal gratinado, rosbife de filé, cebolas carameladas e queijo Roquefort.

PENSILVÂNIA - R\$ 150,00

Baguette, queijo gruyère gratinado, escalopes de filé e cebolas na chapa.

SAMADHI - R\$ 95,00

Baguette de milho e quinua, mozzarella de búfala gratinada, tomates secos, rúcula e manteiga temperada.

BRIGITTE - R\$ 150,00

***serve aprox. 4 pessoas**

Baguette, rosbife de filé, queijo lanche artesanal e gruyère gratinados.

PENÉLOPE - R\$ 95,00

Baguette, salsicha Endler, queijo lanche artesanal e parmesão gratinados com toque de mostarda Dijon.

LOLLOBRIGIDA - R\$ 85,00

Baguette temperada com azeitonas e parmesão, presunto magro fatiado, queijo lanche artesanal gratinado e toque de oliva.

Os sanduíches quentes devem ser aquecidos antes do consumo!

1. Pré-aquecer o forno a 220°C.
2. Dispor o sanduíche em uma forma e aquecer por 5 a 6 minutos.
3. Servir, preferencialmente, sobre uma tábua de madeira e bon appétit!



LOLLOBRIGIDA

PÃES GRANDES

BAGUETTE TRADICIONAL - R\$32,50/kg

300g com 50cm - serve aprox. 3 pessoas.

BAGUETTE INTEGRAL - R\$10,70 un.

300g com 50cm - serve aprox. 3 pessoas.

BAGUETTE AUX NOIX (COM NOZES) - R\$22,00 un.

300g com 50cm - serve aprox. 3 pessoas.

BAGUETTE TEMPERADA COM AZEITONAS E PARMESÃO - R\$28,00 un.

300g com 50cm - serve aprox. 3 pessoas.

LEVAIN DE TRIGO REDONDO - R\$32,30/kg

Pão de 1kg - serve aprox. 7 pessoas.

LEVAIN DE CENTEIO - R\$32,30/kg

Pão de 4kg (pode ser vendido inteiro ou em pedaços).

Inteiro: serve aprox. 20 pessoas.

PÃO DE AIPIM (FORMA) - R\$22,40 un.

serve aprox. 6 pessoas.

Nossa sugestão de como servir as baguettes:

1. Pré-aquecer o forno a 220°C.
2. Colocar a baguette diretamente na grade, de 4 a 5 min.
3. Dispor sobre uma tábua de madeira e cortar em fatias.
4. Servir imediatamente!

PÃES INDIVIDUAIS

BAGUETINHA PRANA - R\$4,40 un. - 22cm

Nossa baguetinha integral, com 8 grãos e cereais.

BAGUETINHA VIENNOISE - R\$4,40 un. - 22cm

Massa suave e macia à base de leite e manteiga.

PÃO PRETO - R\$3,80 un. - Ø10cm

Farinha integral, centeio, aveia, mel e linhaça.

PÃO MILHO E QUINUA - R\$4,40 un. - Ø10cm

PÃO DE HAMBÚRGUER - R\$4,40 un. - aro 10

Nossa tradicional massa de pão de aipim.

BAGEL - R\$4,40 un. - Ø10cm

Massa neutra e macia, apresenta película fina e elástica.

Opção com ou sem gergelim.

MEIA LUA - R\$8,00 un. - 12cm

Pão folhado em formato de quarto crescente.

BRIOCHE DE GRUYÈRE - R\$ 8,00

MINI PÃES

MINI MILHO E QUINUA - R\$2,50 un. - pão de 40g

MINI PRETO DE AVEIA E MEL - R\$2,00 un. - pão de 40g

Nossa sugestão de acompanhamento:

A baguette tradicional tem a crocância e a neutralidade para realçar e valorizar o sabor das pastas e molhos.

PASTAS FRIAS

As pastas devem ser servidas frias. Cada porção de pasta serve aprox. 3 pessoas.

MARINADO DE BERINGELA - R\$ 20,60 - Porção de 200g.
Berinjelas finamente torcidas em molho picante de azeitonas, alcaparras e especiarias.

FRANGO AO POMODORO ROSÉ - R\$ 20,60 - Porção de 200g.
Peito de frango finamente desfiado envolvido em nosso molho pomodoro rosé.

MANTEIGA TEMPERADA - R\$ 20,60 - Porção de 150g.
Manteiga emulsionada em oliva, manjericão e leve toque de alho.

SARDELA - R\$ 20,60 - Porção de 150g.
Redução de pimentões vermelhos com um toque de aliche, erva doce e outras especiarias. Levemente adocicado e picante!

MOLHOS QUENTES

Os molhos devem ser aquecidos antes do consumo (microondas ou fogão). Cada porção de pasta serve aprox. 3 pessoas.

SCARPETTA - R\$ 20,60 - Porção de 200g.
Tradicional carne de panela “à italiana”, desfiada em molho pomodoro.

FONDATA DE ROQUEFORT - R\$ 20,60 - Porção de 200g.
Molho de queijo com roquefort e um toque de alecrim.

COGUMELOS AO CREME - R\$ 20,60 - Porção de 200g.
Molho de nata com cogumelos Shitake e Paris.



BAGUETTE COM MOLHOS QUENTES

TORTAS SALGADAS

BELLE DE JOUR INTEIRA - R\$95,00

Serve aprox. 10 pessoas.

Nossa jardineira de legumes com creme de gruyère, envolta em massa fina e crocante.

QUICHE DE COGUMELOS INTEIRA - R\$ 98,00

Serve aprox. 10 pessoas.

Tradicional quiche feita exclusivamente com queijo gruyère, ovos, nata e sauté de cogumelos.

QUICHE LORRAINE INTEIRA - R\$ 98,00

Serve aprox. 10 pessoas.

Tradicional quiche feita exclusivamente com queijo gruyère, ovos, nata e pedacinhos de bacon crocante.

MINI EMPADA

Massa crocante e folhada, recheada com nosso maravilhoso frango pomodoro e gota de catupiry no topo - **R\$ 6,00**



CAESAR + QUICHE

SALADAS

“Perfeito para acompanhar quiches e sanduíches”

Nossas saladas tem tamanho para consumo individual, considerando como uma refeição única e completa. Já em eventos, em que há uma grande variedade de outros produtos, cada salada individual serve até 3 pessoas.

CAESAR SALAD - R\$ 31,40 - individual - 250g

Molho Caesar, alface americana, croutons e parmesão.

CHICKEN CAESAR SALAD - R\$ 36,80 - individual - 350g

Nossa tradicional Caesar Salad com frango desfiado.

MINI EMPADA



TORTAS

TORTA BROWNIE INTEIRA - R\$116,00 - serve aprox. 12 pessoas.

Disco de brownie, doce de leite, ganache, chantilly de baunilha e coroa de noz pecan.

APFELSTRUDEL INTEIRA - R\$89,00 - serve aprox. 6 pessoas.

Massa folhada fina e crocante, lâminas de maçã, passas e toque de nozes. Um clássico!



TORTA BROWNIE

PASTRIES AND SWEETS

“Produtos doces de panificação com tamanhos clássicos para consumo individual, mas que ficam deliciosos divididos em mais partes para compartilhar entre 2 ou 3 pessoas, dependendo da quantidade de produtos solicitada”

APRICOT BUTTERFLY ROLL - R\$12,50

Nossa “sweet dough” em formato de borboleta, recheada com geleia de damasco caseira.

CINNAMON ROLL - R\$12,50

Nosso “sweet roll” recheado com manteiga, canela, passas e nozes.

KOUGLOF - R\$15,20

Pão alsaciano com amêndoas, passas e cerejas.

CHOCOLATE CHIP MUFFIN - R\$9,80

APPLE CRUNCH MUFFIN - R\$9,80

Bolinho de maçã com topo crocante de pecan

QUARTIER LATIN - R\$14,30

PAIN AU CHOCOLAT - R\$12,50 → SUGESTÃO: cortar em 2 partes!

Pão folhado recheado com chocolate belga.

MEIA LUA COM CHOCOLATE - R\$ 12,50 → SUGESTÃO: cortar em 3 partes!

SUGESTÃO

cortar em
4 partes!

MINI DOCES

MINI COOKIE (PECAN E GOTAS DE CHOCOLATE) - R\$ 5,00 - aprox. Ø 5cm

MINI DANISH PASTRY - R\$ 6,00 - aprox. Ø 5cm

Clássico pão dinamarquês coberto com brigadeiro e chocolate branco. Pedido mín.: 34 un.

FINANCIER - R\$ 5,50

Pequeno bolinho suave à base de farinha de amêndoas e manteiga.

CHOCOLATE FUDGE - R\$ 6,20

Caramelo de chocolate caseiro em cubos.

MINI SALADA DE FRUTAS - R\$ 5,30

Frutas da estação cortadas em cubos.