



**Barbarella**  
BAKERY

# Cardápio de Eventos na Barbarella

- Chá de Bebê, Chá de Panela,  
Happy Hour, Coquetel, Jantar... -

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.

<b>Índice</b>	<b>página</b>
SANDUÍCHES NA BAGUETTE INTEIRA	2
PÃES PUROS	3
PASTAS FRIAS E MOLHOS QUENTES	4
SALGADOS E SALADAS	5
SOPAS	6
DOCES	7
BEBIDAS	8

Sanduíche de 50cm. Serve aprox. 3 pessoas (exceto Barbarella\* e Brigitte\*)  
O sanduíche vem cortado em aproximadamente 20 fatias.

## FRIOS

### 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.

## QUENTES

### BARBARELLA - R\$ 160,00

**\*serve aprox. 4 pessoas**

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

### BRIGITTE - R\$ 150,00

**\*serve aprox. 4 pessoas**

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

### PENSILVÂNIA - R\$ 150,00

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

### PENÉLOPE - R\$ 95,00

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

### SAMADHI - R\$ 95,00

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

### LOLLOBRIGIDA - R\$ 85,00

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



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 500g - serve aprox. 3 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.

## 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**

### **PORÇÕES EXTRAS PARA ACOMPANHAR OS PÃES - R\$4,40 un.**

Geleia de morango, mel, manteiga, doce de leite ou cream cheese.

## 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 são 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 são servidos quentes. Cada porção de molho 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





FRENCH ONION SOUP

## NO RÉCHAUD

Servidas em um réchaud de 2 litros, acompanhadas de baguette fatiada com manteiga.

**SHRIMP CHOWDER (SOPA DE CAMARÃO)** - servida de maio a outubro  
R\$ 251,00 - serve aprox. 8 pessoas.

Sopa de origem irlandesa à base de batata e camarão.

**FRENCH ONION SOUP (SOPA DE CEBOLA)** - servida de maio a outubro  
R\$224,00 - serve aprox. 8 pessoas.

Sopa de cebolas intensamente douradas em sauté de tomilho envolta em caldo de frango demi glacê

**CREME DE MILHO** - R\$ 188,00 - serve aprox. 8 pessoas.

A expressão máxima do comfort food.

## NO PÃO *“Excelente como entrada para compor eventos em dias frios”*

Nossa versão menor das sopas [aprox. 150ml], servidas no francês redondo [aprox. Ø15cm].

**SHRIMP CHOWDER (SOPA DE CAMARÃO)** - servida de maio a outubro  
R\$ 27,80 - serve 1 pessoa.

Sopa cremosa (de origem irlandesa) à base de batata e camarão.

**FRENCH ONION SOUP (SOPA DE CEBOLA)** - servida de maio a outubro  
R\$24,20 - serve 1 pessoa.

Sopa de cebolas intensamente douradas em sauté de tomilho envolta em caldo de frango demi glacê.

**CREME DE MILHO** - R\$ 21,50 - serve 1 pessoa.

A expressão máxima do comfort food.

## 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.



CHÁ GELADO DA CASA

**ÁGUA MINERAL** (com e sem gás) - R\$6,20

**REFRIGERANTES** (em lata) - R\$6,20

**CAFÉ EXPRESSO**- R\$6,20

**CAFÉ PINGADO** - R\$7,10

**NESCAU GELADO** (jarra 1,5 litros) - R\$ 28,80

**SUCO DE LARANJA** (jarra 1,5 litros) - R\$ 30,50

**CHÁ DA CASA** (jarra 1,5 litros) - R\$ 30,50

Chá preto, maçã e especiarias.

**CERVEJA ABADESSA HELLES** (1 litro) - R\$38,60

**CERVEJA ABADESSA EXPORT** (1 litro) - R\$39,50

**CERVEJA LONG NECK** - R\$10,70

Budweiser, Heineken, Stella Artois

**CERVEJA LONG NECK EXTRA** - R\$15,20

Corona

**CLERICOT** (jarra 2,1 litros) - R\$85,00

Frutas da estação, gelo e vinho a escolher:

Espumante Marco Luigi Tributo Brut ou Portas do Sol Branco

**CARTA DE VINHOS** - consulte nossa carta de vinhos.

**ROLHA** - R\$ 25,00