

ED ALVES/CB/D.A PRESS

As encomendas de ceias de Natal e Réveillon podem ajudar na correria de fim de ano. Confira restaurantes que oferecem opções para a comodidade

Isabela Berrogain

As celebrações de Natal e Réveillon são, para muitos, os momentos mais esperados do ano. Estar com a família, trocar presentes e se sentar ao redor da mesa posta farta fazem parte das tradições que são repetidas anualmente. Há quem prefira se aventurar no fogão e replicar as receitas de família, mas o público que opta por praticidade e economia de tempo aumenta cada vez mais. Em Brasília, são inúmeros os restaurantes que oferecem opções de encomenda, com menus exclusivos que prometem sabor e fartura.

“O brasiliense procura estar despreocupado, ter confiança de que vai receber um produto de



qualidade e vai ter uma boa entrega”, apontou Eliane Cardoso, proprietária do Empório Boechat. “A entrega não é só o sabor, ela vai além de estar gostoso ou não o prato. É estar bonito e bem apresentável

também”, complementou.

Segundo ela, os queridinhos do público são os assados, como o leitão, o suíno e o cordeiro, ideais também para a ceia do dia seguinte, se necessário. “Se eles forem requeitados no

vapor, não ficam tão ressecados”, sugeriu Eliane. Para você que pretende optar pelas encomendas, o Divirta-se Mais selecionou, nesta semana, menus de fim de ano para todos os gostos. Confira!

► Ceia completa

O cardápio para as celebrações de Natal e Ano Novo do Parentela Casa de Pães é recheado de opções que vão desde entradas, como o tradicional salpicão de frango (R\$ 80/kg), até os pratos principais — chester marinado com ervas e vinho branco (R\$ 75/kg), acompanhado por farofa de castanhas, e bacalhau com natas (R\$ 180/kg).

Os acompanhamentos do menu ficam por conta de pratos como arroz de bacalhau (R\$ 124/kg), arroz à grega (R\$ 55/kg), arroz com amêndoas e champanhe (R\$ 72/kg), arroz branco (R\$ 45/kg), farofa de bacon com alho-poró (R\$ 70/kg) e farofa de castanhas (R\$ 80/kg). As encomendas podem ser feitas até 19 de dezembro, com retirada no local.

► Delícias de Natal

Restaurante self-service localizado na Asa Norte, o Praticitá oferece, neste ano, um menu de fim de ano composto por duas opções de prato principal, o filé mignon e o robalo na crosta de coco, ambos por R\$ 170/kg. A carne pode ser feita ao molho de gorgonzola, ao molho madeira, au poivre ou ao molho de mostarda.

De acompanhamentos, a casa oferece arroz de frutos

do mar (R\$ 150/kg), arroz natalino com frutas e castanhas (R\$ 90/kg), arroz com lentilhas e cebolas fritas (R\$ 90/kg), farofa natalina com frutas e castanhas (R\$ 90/kg) e salpicão defumado (R\$ 130/kg). O restaurante aceita encomendas de no mínimo um quilo de cada prato.

Também há as opções dos quiches (R\$ 120 — unidade), que servem de seis a oito pessoas.