

Opção vegana

Há 12 anos, o Vegan-se oferece uma opção de ceia de Natal vegana. Neste ano, o menu inclui aperitivos do tipo salgadinhos (R\$ 100 — 100 unidades) e sanduíches de metro (R\$ 79), peito de peru vegano assado (de R\$ 180 a R\$ 200), seitan recheado (R\$ 169) e tender vegano (de R\$ 54 a R\$ 96) como pratos principais e farofa com nozes crocantes (R\$ 57,40) e salpicão vegano (R\$ 57,40) como acompanhamentos.

As sobremesas também fazem parte da ceia — torta alemã (R\$ 180/kg) e mini churros (R\$ 40,50 — 20 und). O restaurante vende a ceia pronta para consumo, encomendas são aceitas até dia 17, com retirada no dia 24, das 11h às 16h, mas também há opções da ceia congelada.

ARTUR ALEXANDRE



O público vegano pode encomendar a ceia no Vegan-se

Para toda a família

No Gilberto Salomão, a Catedral Empório e Padaria preparou uma ceia completa, com entradas, pratos principais, acompanhamentos e sobremesas. Para iniciar os trabalhos, há opções de caponata de berinjela (R\$ 79,90 — 300g) e torta de massa podre recheada com frango com catupiry (R\$ 99,90/kg). A seleção de carnes fica por conta do chester desossado (R\$ 399,90 — 2,5kg), pernil desossado (R\$ 299,90 — 2,5kg), filé-mignon (R\$ 249,90/kg) e tender (R\$ 249,90 — 1,2kg).

Salpicão (R\$ 99,90), farofa de natal (R\$ 69,90), arroz à grega (R\$ 69,90), batata rústica assada (R\$ 69,90) e batata rústica gratinada (R\$ 69,90) estão entre os acompanhamentos, todos em porção única de 500g. Nas sobremesas, o público pode encontrar as tradicionais rabanadas (de R\$ 69,90 a R\$ 89,90), o pavê de panetone (R\$ 99,90 — 500g) e chocotonnes (R\$ 129,90 — 500g).

Encomendas são aceitas até o dia 21, com no mínimo um dia e meio de antecedência. O pagamento é feito no ato do pedido, e as retiradas poderão ser feitas até as 14h da véspera de Natal.

Jantar árabe

Honrando as origens palestinas, a chef Mariam Jadallah transformou a paixão pela comida árabe em um restaurante de delivery sob encomenda. Neste fim de ano, o Mariam Comida Árabe oferece uma ceia farta aos que desejam uma celebração de Natal e ano

novo regada à gastronomia do Oriente Médio.

O pacote inclui 1,5kg de mjadra, 12 kebabs, 500g tabule, 500g fatuiche, 12 esfirras de carne, 12 quibes fritos, 500g de húmus, 250g de babaganoush, 250g coalhada seca, 500g quibe cru e

15 pães, que sai no valor de R\$ 580 (de oito a 10 pessoas). Também há opção para grupos de 18 a 20 pessoas, por R\$ 1.030, com taxa de entrega inclusa. O restaurante aceita encomendas com três dias de antecedência, tanto no Natal, quanto no ano novo.

RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA

COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS
DAS 11:30H ÀS 23:30H

 /CHURRASCARIAPAMPAS

