

Isabela Berrogain

As encomendas de ceias de Natal e réveillon têm se tornado uma das principais tradições contemporâneas de fim de ano, com o objetivo de facilitar as festas de muitos. Durante todo dezembro, restaurantes da cidade preparam cardápios que servem famílias completas e vão desde as tradicionais receitas de peru e bacalhoda até versões criativas de acompanhamentos e sobremesas diversas.

O hábito das encomendas une praticidade e celebração em torno da mesa, permitindo que familiares e amigos brindem ao fim de ano, sem o desgaste da cozinha e com a garantia de desfrutar pratos deliciosos. “O brasiliense costuma buscar, antes de tudo, praticidade sem abrir mão da qualidade”, avalia o chef Ailton Prudêncio, que assina o menu de fim de ano da Pão Dourado.

“Nessa época do ano, as pessoas querem celebrar, estar com a família e evitar o estresse da cozinha — por isso, valorizam ceias completas, bem executadas e prontas para servir”, acrescenta. Outro destaque, para o chef, é a procura por personalização: “Seja um prato tradicional feito com técnica apurada, uma opção mais leve ou contemporânea, o cliente gosta de ajustar o cardápio ao estilo da sua família”, aponta Ailton.

De acordo com o chef, o segredo por trás da ceia perfeita está no equilíbrio entre técnica, tradição e acolhimento. “Não basta preparar pratos saborosos — é preciso respeitar o tempo de cada ingrediente, escolher insumos frescos, manter a harmonia do cardápio e, acima de tudo, cozinhar com intenção. Uma boa ceia precisa transmitir conforto e celebração ao mesmo tempo, trazendo aquele sabor familiar, mas com um toque de cuidado profissional”, ressalta.

MARCELO FERREIRA/CB/D.A. PRESS

JÁ É FIM DE ANO!
CONFIRA MENUS DE
NATAL E RÉVEILLON PARA
AQUELES QUE OPTAM
PELA FACILIDADE DAS
ENCOMENDAS

UNIÃO ENTRE SABOR E PRATICIDADE

Experiência completa de fim de ano

Neste fim de ano, a Rede Pão Dourado preparou um cardápio exclusivo para encomendas para as ceias de Natal e réveillon, assinado pelo chef Ailton Prudêncio. “Trabalhamos com planejamento rigoroso, padronização de receitas e seleção criteriosa de fornecedores para garantir frescor e qualidade. Durante a produção, seguimos processos que asseguram sabor consistente, segurança alimentar e apresentação impecável”, garante.

“Cada encomenda passa por uma revisão final — desde a montagem até o transporte — para que o cliente receba exatamente o que imaginou: uma ceia pronta para brilhar na mesa, sem preocupação. Nosso compromisso é entregar não apenas comida, mas tranquilidade e uma

experiência completa de fim de ano”, afirma o chef.

Entre as opções de prato principal, estão o peru (R\$ 359 — 4kg), pernil (R\$ 299 — 3kg), tender (R\$ 199 — 1,1kg) e lombo (R\$ 199 — 1,1kg). Todos são marinados por 48h em tempero especial e acompanham farofa e molho agridoce com base de maçã e caldo de carne. Para os vegetarianos, o menu inclui o bobó de palmito (R\$ 129,90).

O tradicional peixe do Natal também marca presença no cardápio nas versões bacalhoda (R\$289 — 5 pessoas), bacalhau ao alho-poró (R\$179 — 10 pessoas) e torta folhada de bacalhau (R\$99). As opções de guarnição ficam por conta do arroz português (R\$ 79,90 — 8 pessoas), à grega (R\$ 59 — 5 a 6 pessoas), com

lentilha (R\$ 59 — 5 a 6 pessoas) e com passas (R\$ 59 — 8 pessoas).

No quesito sobremesas, chamam atenção as tortas de morango, nozes, Sonho de Valsa e red velvet. Todas saem por R\$ 119 e servem até 10 pessoas. Também há opção de pavê (R\$ 59), banoffee (R\$ 139,90 — 6 pessoas), tiramis (R\$ 59 — 5 pessoas) e a rabanada tradicional (R\$ 52,90/kg).

As encomendas de Natal devem ser feitas até o dia 23 de dezembro, pelo telefone 61 3363-3363 ou pelo site www.paodourado.com.br. O serviço é oferecido com entrega em todo o Distrito Federal, sem taxa para compras acima de R\$300. Pedidos a partir de R\$150 têm taxa entre R\$10,90 e R\$25,90. Valores menores podem ser retirados diretamente na loja ou na fábrica.