

CARDÁPIO

DU JOTA ASSADOS Y EVENTOS

GASTRONOMIA SOBRE O FOGO



DEZEMBRO

2025

SOBRE NÓS



**CRIAMOS EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS
AO REDOR DO FOGO, UNINDO TÉCNICA ,
FOGO VIVO E APRESENTAÇÃO IMPECÁVEL.
CADA EVENTO É PENSADO PARA
DESPERTAR EMOÇÃO ATRAVÉS DO SABOR,
DA BRASA E DO VISUAL MARCANTE DO
NOSSO TRABALHO.**

ESTILO DE SERVIÇOS

DU JOTA

SERVIDO EM TÁBUAS, CRIANDO UM AMBIENTE DESCONTRAÍDO

CHURRASCO A MESA, SERVIDO EM FORMA DE BUFFET

JANTARES, PARA MOMENTOS MAIS FORMAIS SERVIDO EM PRATOS

FOGO DE CHÃO, EXPERIÊNCIA COMPLETA QUE TORNA A ATRAÇÃO DO EVENTO

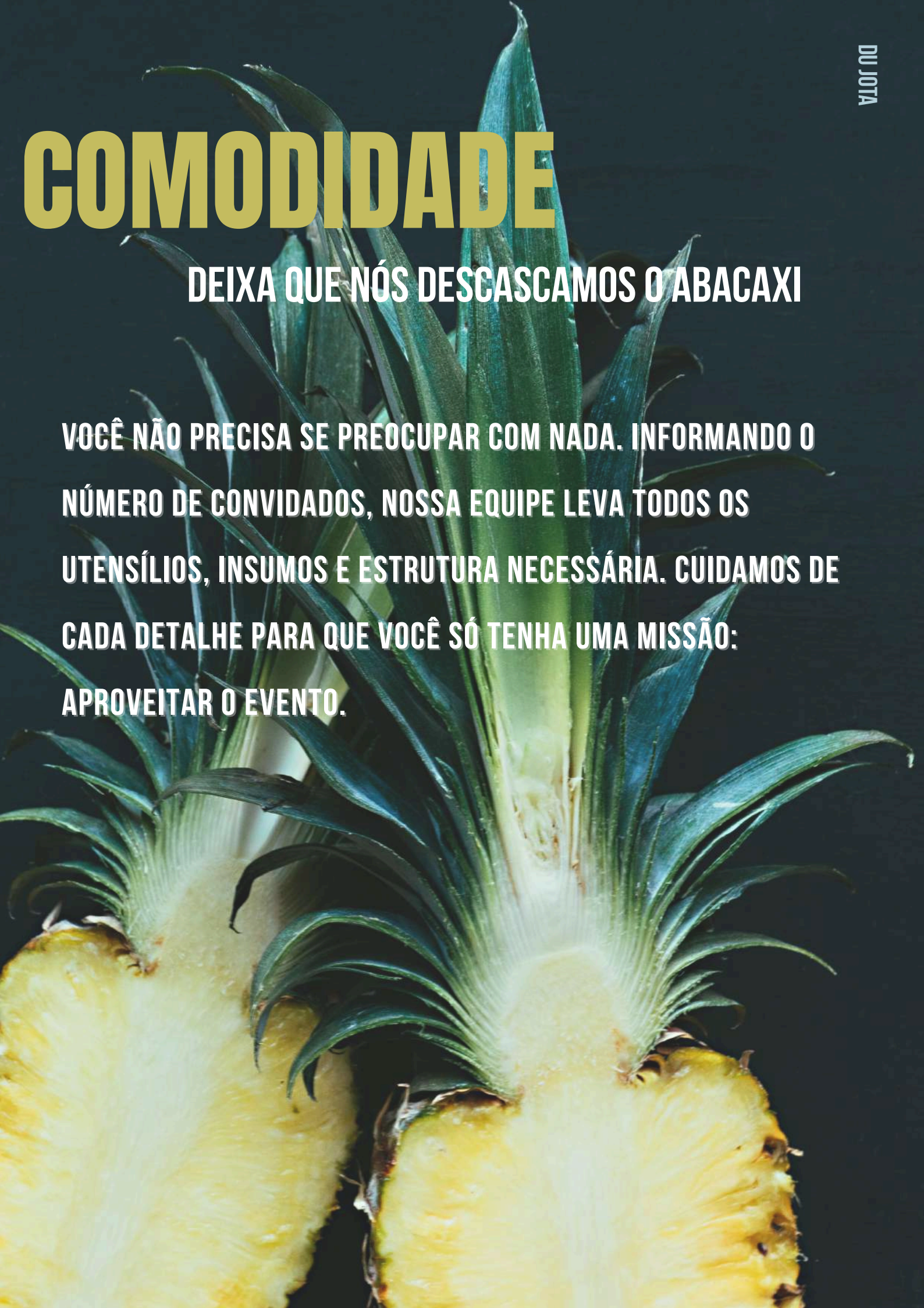
SANDUÍCHES E HAMBÚRGUERES PARA EVENTOS



COMODIDADE

DEIXA QUE NÓS DESCASCAMOS O ABACAXI

VOCÊ NÃO PRECISA SE PREOCUPAR COM NADA. INFORMANDO O NÚMERO DE CONVIDADOS, NOSSA EQUIPE LEVA TODOS OS UTENSÍLIOS, INSUMOS E ESTRUTURA NECESSÁRIA. CUIDAMOS DE CADA DETALHE PARA QUE VOCÊ SÓ TENHA UMA MISSÃO: APROVEITAR O EVENTO.



OPÇÕES DE CARDÁPIO

GURI

DU JOTA

INICIO

RELEITURA DO CLÁSSICO
ARGENTINO: CHORIPAN COM
CHIMICHURRI CASEIRO

MATAMBRE SUÍNO
MARINADO NO LIMÃO

PÃO DE ALHO SÃO BENTO,
TRADICIONAL, BACON E
CALABRESA

ABOBRINHA NA BRASA

MEIO

ENTRECOT COM ALIGOT DE
MANDIOCA E CEBOLA
CURADA NO MEL

VAZIO DE GADO CRIADO A
PASTO COM GELEIA DE
PIMENTA E FAROFA

FRANGO ENVOLTO COM
BACON SERVIDO COM MOLHO
DE MARACUJÁ

SHORT RIB (CORTE
EXTRAÍDO DO DIANTEIRO DO
ANIMAL) NO PONTO DO
ASSADOR PARA TER UMA
EXPERIÊNCIA DIGNA DE UMA
CARNE DO RIO GRANDE DO
SUL

FIM

ABACAXI ASSADO NA BRASA
COM CANELA, SERVIDO COM
BANANA, DOCE DE LEITE E
UM CROCANTE DE CRUMBLE

ACOMPANHAMENTOS

FAROFA DU JOTA

CHIMICHURRI

GELEIA DE PIMENTA

GAUDÉRIO

DU JOTA

INÍCIO

MORANGA CABOTIÁ E
BETERRABA ASSADA NO
FOGO SERVIDAS COM
SOUR CREAM

QUEIJO COALHO E MEL

LINGUIÇA PARRILEIRA

PÃO DE ALHO SÃO BENTO,
TRADICIONAL, BACON E
CALABRESA

MATAMBRE SUÍNO
MARINADO NO LIMÃO

RELEITURA DO CLÁSSICO
ARGENTINO: CHORIPAN
COM CHIMICHURRI
CASEIRO

MEIO

ENTRECOT COM NHOQUE AO
MOLHO DE PROVOLONE E
ALHO PORÓ

VAZIO DE GADO CRIADO A
PASTO COM GELEIA DE
PIMENTA

CORDEIRO SERVIDO COM
GREMOLATA DE HORTELÃ E
PURÊ DE CABOTIÁ

SHORT RIB COM BATATAS AO
MURRO AO MOLHO
GORGONZOLA

FRANGO ENVOLTO NO BACON
SERVIDO COM GELEIA DE
MARACUJÁ

FIM

SORVETE DE NATA, SERVIDO
COM CROCANTE DE
CRUMBLE GELEIA DE FRUTAS
VERMELHAS

ABACAXI ASSADO

ACOMPANHAMENTOS

FAROFA DU JOTA

GELEIA DE PIMENTA

CHIMICHURRI

MOLHO GORGONZOLA

PURÊ DE CABOTIÁ

GELEIA DE MARACUJÁ

500 GRAMAS DE PROTEÍNA POR PESSOA
300 GRAMAS DE ACOMPANHAMENTO POR PESSOA



FOGO DE CHÃO

DU JOTA

INÍCIO

MORANGA CABOTIÁ E BETERRABA ASSADA NO FOGO SERVIDAS COM SOUR CREAM

QUEIJO COALHO E MEL

LINGUIÇA PARRILEIRA

PÃO DE ALHO SÃO BENTO, TRADICIONAL, BACON E CALABRESA

MATAMBRE SUÍNO MARINADO NO LIMÃO

RELEITURA DO CLÁSSICO ARGENTINO: CHORIPAN COM CHIMICHURRI CASEIRO

MEIO

CORDEIRO INTEIRO SERVIDO COM PURE DE CABOTIA E GORGONZOLA, FAROFA DU JOTA, GREMOLATA DE HORTELÃ

PORCO INTEIRO, SERVIDO COM SALADA COLESLAW E PURE DE BATATA

VAZIO DE GADO CRIADO A PASTO

COSTELA NO FOGO DE CHÃO

FIM

SORVETE DE NATA, SERVIDO COM CROCANTE DE CRUMBLE GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

ABACAXI ASSADO

ACOMPANHAMENTOS

FAROFA DU JOTA

GELEIA DE PIMENTA

CHIMICHURRI

MOLHO GORGONZOLA

PURÊ DE CABOTIÁ

GELEIA DE MARACUJÁ

500 GRAMAS DE PROTEÍNA POR PESSOA
300 GRAMAS DE ACOMPANHAMENTO POR PESSOA



BURGER AND SANDWICHES

PCQM

- PÃO
- CARNE
- QUEIJO
- MOLHO

DU JOTA

- PÃO
- CARNE
- QUEIJO
- BACON
- CEBOLA CARMELIZADA
- MAIONESE
- KETCHUP
- ALFACE AMERICANA
- TOMATE

SANDUBA DE CARNE DE PANELA

- PÃO SOVADO
- CARNE DE PANELA DESFIADA
- RÚCULA
- CEBOLA CURADA NO MEL
- MAIONESE DE PIMENTÃO DOCE

ADICIONAIS

ADICIONAIS CARNES

PICANHA

DENVER STEAK

FLAT IRON

COSTELINHA AO BARBECUE

MATAMBRITO A LA PIZZA

CORAÇÃO DE FRANGO MARINADO

CORDEIRO COM GREMOLATA DE HORTELÃ

ENTRECOT COM MOLHO ESPECIAL

ENTRECOT COM PROVOLONE MAÇARICADO

SALMÃO NA PLACHA

BANANINHA

MAMINHA

ADICIONAIS ACOMPANHAMENTO

MOLHO GORGONZOLA

BATATAS AO MURRO

NHOQUE MOLHO DE PROVOLONE E ALHO PORÓ

PURÊ DE MORANGA CABOTIÁ

QUEIJO BRIE NA PANELA DE FERRO COM NOZES UVAS E MEL

BRUSCHETA DE TOMATE CONFITADO COM MANJERICÃO

ADICIONAIS SOBREMESA

BANANA ASSADA COM DOCE DE LEITE E FAROFA DE BISCOITO

QUEIJO COALHO COM MEL, DOCE DE LEITE OU CALDA DE GOIABADA



JANTARES

**MONTAMOS UM CARDÁPIO CONFORME A TUA
NECESSIDADE, PODENDO IR DE UMA BOIA MAIS
CAMPEIRA ATE UM JANTAR MAIS SOFISTICADO**

RISOTOS

FEIJOADA

VACA ATOLADA

MESA ÁRABE

PAELLA

GALETO COM MASSA

...



COMO FUNCIONA?

1. PRIMEIRO CONTATO

VOCÊ NOS INFORMA A DATA, LOCAL E QUANTIDADE APROXIMADA DE CONVIDADOS. A PARTIR DISSO, ENTENDEMOS O ESTILO DE EXPERIÊNCIA QUE DESEJA PROPORCIONAR.

2. CONSTRUÇÃO DO CARDÁPIO + DEFINIÇÃO DO SERVIÇO

COM BASE NO TIPO DE EXPERIÊNCIA QUE VOCÊ DESEJA ENTREGAR AOS SEUS CONVIDADOS, CRIAMOS UM CARDÁPIO PERSONALIZADO E DEFINIMOS O MODELO DE SERVIÇO IDEAL — FOGO DE CHÃO, ASSADOS ARTESANAIS, ILHAS DE CORTES OU SERVIÇO VOLANTE.

3. PROPOSTA COMERCIAL

ENVIAMOS A PROPOSTA COMPLETA COM CARDÁPIO, FORMATO DE SERVIÇO, LOGÍSTICA, VALORES E TUDO O QUE ESTÁ INCLUSO NO ATENDIMENTO.

4. RESERVA DA DATA

PROPOSTA APROVADA? REALIZAMOS A RESERVA OFICIAL DA DATA PARA GARANTIR EXCLUSIVIDADE NO ATENDIMENTO.

5. VISITA TÉCNICA

AGENDAMOS UMA VISITA AO LOCAL (PRESENCIAL OU POR VÍDEO) PARA AVALIAR ESTRUTURA, ACESSOS, ENERGIA E DEMAIS DETALHES ESSENCIAIS.

6. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

COM TUDO ALINHADO, ASSINAMOS O CONTRATO E DEFINIMOS AS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.

7. PREPARATIVOS E PLANEJAMENTO

DAMOS INÍCIO AOS PREPARATIVOS: SELEÇÃO DOS INSUMOS, PLANEJAMENTO DA EQUIPE E ORGANIZAÇÃO DA LOGÍSTICA DO EVENTO.

8. EXECUÇÃO DO EVENTO

NO DIA, CHEGAMOS COM ANTECEDÊNCIA, MONTAMOS TODA A ESTRUTURA, PREPARAMOS OS ASSADOS E ENTREGAMOS A EXPERIÊNCIA COMPLETA DE GASTRONOMIA NO FOGO.



SEU EVENTO

Uma experiência

**“CRIAMOS IMPACTO ATRAVÉS DO FOGO - DA
TRANSMUTAÇÃO DOS ALIMENTOS, CONSTRUINDO
COMBINAÇÕES E DESPERTANDO SENSações ÚNICAS
EM CADA EXPERIÊNCIA.”**