

CARDÁPIO

DU JOTA ASSADOS Y EVENTOS

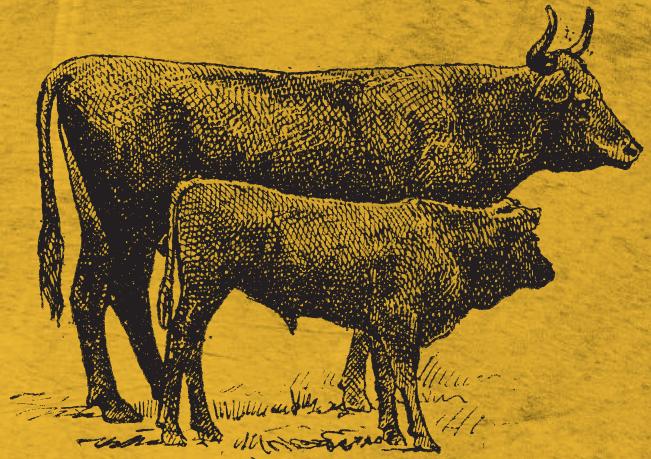
GASTRONOMIA SOBRE O FOGO



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

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

INÍCIO

RELEITURA DO CLÁSSICO ARGENTINO: CHORIPAN COM CHIMICHURRI CASEIRO

MATAMBRE SUÍNO MARINADO NO LIMÃO

PÃO DE ALHO SÃO BENTO, TRADICIONAL, BACON E CALABRESA

ABOBRENA 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 PURÉ 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

PURÉ DE CABOTIÁ

GELEIA DE MARACUJÁ

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

BURGER AND SANDWICHES



PCQM

- PÃO
- CARNE
- QUEIJO
- MOLHO

DU JOTA

- PÃO
- CARNE
- QUEIJO
- BACON
- CEBOLA
CARAMELIZADA
- 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 MACARICADO
- 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.”**