



Distrito Federal

Cardápio do *Buffet*

Restaurante-escola Senac
Câmara dos Deputados



9 de setembro

Prato principal

Frango ao *chutney* de cagaita

Cordeiro ao molho de menta e castanha de caju

Gueiroba grelhada acompanhada de geleias de pimentas especiais

Tambaqui assado na folha da bananeira

Terrine de jatobá

Feijão tropeiro

Arroz carreteiro

Carne de sol com mandioca cozida

Paçoca de carne seca

Sobremesa

Cajuzinho do Cerrado em calda

Brigadeiro de jatobá

Bavaroise de araticum

Naked cake com geleia apimentada de frutas vermelhas

Doces de frutas do Cerrado





Distrito Federal

Menu empratado

Restaurante-escola
Senac Downtown - CNC



10 de setembro

Entrada

Pescada marinada com redução de cajuzinho do Cerrado com pó de castanhas e palha de batata doce

Prato principal

Filé de carne de sol acompanhado de toucinho de porco do Cerrado, molho de jaboticaba e batatas rústicas

Sobremesa

Panna Cotta de baunilha do Cerrado



Chefs André Marques, Diego Jacob e Gustavo Maragna



Distrito Federal

Menu empratado

Restaurante-escola Senac
Senado Federal



11 de setembro

Amuse bouche

Palmito pupunha no leite de coco

Entrada

Filé-mignon curado, acompanhado de acelga braseada, pickles de beterraba, maxixe e banana caramelizada

Prato principal

Leitão a vácuo acompanhado de purê de maçã com baunilha do Cerrado, farofa crocante com pimenta e cenoura *baby*

Sobremesa

Camadas de *biscuit* de jatobá, creme de mangaba, caramelo e *praliné* de macadâmia



Chefs André Marques, Diego Jacob e Gustavo Maragna