



Unilever
Food
Solutions

**ENCANTE SEUS CLIENTES COM UM MENU
ESPECIAL PARA AS FESTAS DE FIM DE ANO
EM SEU RESTAURANTE!**



Unilever
Food
Solutions



AS FESTAS DE FINAL DE ANO TRAZEM UMA EXCELENTE OPORTUNIDADE



Festas de final de ano são consideradas uma **oportunidade** de faturamento, pois muitas famílias se reúnem para comemorações, gerando um ticket médio **maior** que o habitual.

Ótima oportunidade de **vendas**, uma vez que nem todos possuem habilidade e tempo para produzir esse menu completo, normalmente focado em carnes suínas e aves assadas, acompanhamentos variados, além das sobremesas mais indulgentes.

Esse tipo de ação é **bem vista** pelo consumidor pela comodidade que traz. Oportunidade de construir **relacionamentos** com clientes novos e firmar com os antigos.

CONFIRA O MENU DE AJUDA:

1. Planeje seu menu
2. Promova sua oferta de Festas
3. Faça das Festas uma experiência
4. Crie opções rentáveis e práticas

Avaliar a entrega de menus via **delivery** pode ser uma boa alternativa, representando a chance de experimentar um novo modelo de **negócio** e formato de **operação** dentro da sua empresa.



INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NO FINAL DE ANO



PADRONIZAÇÃO

Toda nossa linha Food Solutions te ajuda a manter o padrão dos preparos. Otimizam processos e podem reduzir tempo e gás durante o cozimento.



PLANEJAMENTO

Se planeje com antecedência, defina como vai atender seus clientes, produza materiais de comunicação e antecipe seus pedidos de estoque.



QUALIDADE

Nossos produtos são reconhecidos como sinônimo de qualidade e segurança alimentar, assim reduzindo o risco de contaminação na sua cozinha.



PREPAROS TRADICIONAIS

Lembre-se das tradições dessas datas comemorativas, algumas receitas clássicas de final de ano não podem faltar.



PARA COMPARTILHAR

Disponibilize opções de pratos que possam ser compartilhados em família. Afinal, o Natal é um momento de celebração entre família e amigos.



WHATSAPP

Aproveite os contatos, comunique o menu de final de ano, envie fotos, combos exclusivos e promoções.





ÍNDICE

- Salpicão Especial **4**
- Peru com Manteiga de Ervas e Demi Glace Oriental **5**
- Frango de Natal com Molho de Frutas Vermelhas **6**
- Molho de Mostarda com Cerveja e ervas. **7**
- Lombo Suíno com Molho Demi Glace com Maçã **8**
- Pernil de Cordeiro Recheado com Queijo Provolone e Legumes Assados **9-10**
- Quiche de Legumes e Cogumelos **11**
- Frango Recheado com Abacaxi e Espinafre **12**
- Legumes Assados e Croutons **13**
- Sanduíche de Copa Lombo Suína com Maionese de Pimenta de Cheiro **14**
- Salpicão Vegetariano **15**
- Panquecas de Natal **16**
- Rabanada de Brioche com Mousse de Canela **17**
- Sequilhos de Limão com Goiabada **18**
- Torta Brownie com Mousse de Chocolate **19**
- Merengue de Frutas Vermelhas **20**



Salpicão Especial

Rendimento:
10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma tigela, misture a cenoura ralada, maçã verde em cubos pequenos, salsão picado, peito de peru fatiado, milho, uvas passas, azeitona fatiada.
- 2.** Adicione a Maionese e Mostarda Hellmann's e ajuste o tempero, se necessário, com sal e pimenta do reino.
- 3.** Finalize com a salsinha.
- 4.** Armazenar em refrigeração até o momento de consumo

INGREDIENTES

- 200g de Cenoura Ralada
- 100g de Maçã Verde em Cubos
- 150g de Salsão Picado
- 600g de Peito de Peru Fatiado
- 30g de Salsinha Picada
- 150g de Milho em Conserva
- 80g de Passas Brancas
- 550g de Maionese Hellmann's
- 30g de Mostarda Hellmann's
- 100g de Azeitona sem Caroço
- 30ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Peru com Manteiga de Ervas e Demi Glace Oriental

Rendimento:
12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Adicione o peru em um recipiente fundo, inclua o vinho branco seco, sumo da laranja, a pimenta do reino e o Caldo de Galinha Knorr Professional.
- 2.** Deixe marinando por 12 horas em refrigeração.
- 3.** Pique todas as ervas e misture com a manteiga em ponto de pomada, leva para refrigeração até ficar firma. Forte em fatias grossas e use para preencher entre a pele e a ave.
- 4.** Leve o peru para uma assadeira, cubra com papel alumínio e asse por 3 horas. Em seguida retire o papel alumínio e asse por mais 45 minutos até dourar.
- 5.** Em uma panela adicione a água e misture com o Demi Glace Knorr Professional, deixe ferver e adicione o gengibre ralado, a cebolinha picada, o óleo de gergelim tostado e o molho Shoyu Knorr Professional.
- 6.** Cozinhe o molho por 2 minutos em fogo baixo e sirva a parte para acompanhar o peru.

INGREDIENTES

- 1 Peru de 5kg
- 500ml de Vinho Branco Seco
- 200ml de Sumo de Laranja
- Pimenta do Reino
- 80g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 2 Ramos de Alecrim
- Tomilho
- Salsinha Desidratada
- 150g de Manteiga
- 450ml de Água
- 45g de Demi Glace Knorr Professional
- 30ml de Óleo de Gergelim Tostado
- 50g de Cebolinha Picada
- 30ml de Molho Shoyu Knorr Professional
- 10g de Gengibre Ralado



Frango de Natal com Molho de Frutas Vermelhas

Rendimento:
08 a 10 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Adicione a ave em um recipiente fundo, inclua o vinho branco seco, sumo da laranja, sumo do limão siciliano, raspas do limão siciliano, Base Sabor Limão em Pó e o Caldo de Galinha Knorr Professional, os ramos de alecrim picados e pimenta do reino.
- 2.** Deixe marinando por pelo menos 8 horas.
- 3.** Em uma panela, acrescente a água e misture com o molho Demi Glace Knorr Professional, deixando ferver por 2 minutos, reserve.
- 4.** Em outra panela adicione as frutas vermelhas e o açúcar, tempere com pimenta do reino e em fogo baixo deixe cozinhar por 5/6 minutos. Amasse ou processe parte das frutas, para obter um molho pedaço.
- 5.** Misture as frutas vermelhas com molho Demi Glace e finalize com a manteiga gelada, misture tudo.
- 6.** Leve a ave para uma assadeira, envolva com papel alumínio e asse por 2 horas e 30 minutos. Retire o papel alumínio e asse por mais 35 minutos até dourar. Você pode fatiar e servir junto ao molho.

INGREDIENTES

- 1 Ave de 3,5kg
- 1 Limão Siciliano
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 500ml de Vinho Branco Seco
- 200ml de Sumo de Laranja
- 3 Ramos de Alecrim
- 80g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 45g de Demi Glace Knorr Professional
- 500ml de Água
- 150g de Morango Congelado
- 150g de Amora/Framboesa Congelada.
- 45g de Açúcar
- 20g de Manteiga sem Sal Gelada



Molho de Mostarda com Cerveja e ervas.

Rendimento:
12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e a cerveja, inclua o molho Demi Glace Knorr Professional e deixe ferver por 2 minutos.
- 2.** Inclua a Mostarda Hellmann's, o açafrão e o gengibre e ajuste sabor com pimenta do reino.
- 3.** Adicione o Caldo de Galinha Knorr e o Karo, misture tudo em fogo baixo e finalize com alecrim e tomilho.

INGREDIENTES

- 40g de Demi Glace Knorr Professional
- 250ml de Água
- 250ml de Cerveja
- 90g de Mostarda Hellmann's
- 50g de Karo
- Pimenta do Reino
- Açafrão da Terra
- Gengibre Ralado
- 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 1 Ramo de Tomilho
- 1 Ramo Alecrim



Lombo Suíno com Molho Demi Glace com Maçã

Rendimento:
8 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione o lombo suíno e tempere com pimenta do reino, Caldo de Carne Knorr Professional, páprica doce, folhas de louro e vinho branco seco, marine por 6 horas em refrigeração.
- 2.** Retire da marinada, coloque o lombo enrolado em um celofane compatível para assar.
- 3.** Asse por pelo menos 1 hora em forno a 170°C, após, retire do plástico e deixe por mais 15 minutos. Retire, deixe descansar e fatie.
- 4.** Em uma panela, misture o suco de maçã com o Demi Glace Knorr Professional e comece a aquecer. Finalize com alecrim, canela e cravo. Deixe cozinhar por mais 2 minutos.
- 5.** Corte o lombo em fatias e regue com o molho Demi Glace.

INGREDIENTES

- 1 Lombo Suíno de 1,5kg
- 45g de Molho Demi Glace Knorr Professional
- 500ml de Suco de Maçã
- 2 Folhas de Louro
- 2 Ramos de Alecrim
- Pimenta do Reino
- 25g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 2 unid de Canela
- 2 unid de Cravo
- 60ml de Azeite
- 300ml de Vinho Branco Seco
- 10g de Páprica Doce



Pernil de Cordeiro Recheado com Queijo Provolone e Legumes Assados

Rendimento:
10 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata 2 cebola, alecrim, vinho branco, Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino, até virar uma pasta.
- 2.** Em um recipiente fundo, adicione o pernil de carneiro e toda a pasta. Deixe marinar por pelo menos 10 horas em refrigeração, para desenvolver o sabor.
- 3.** Corte as cenouras em bastões e Grelhe metade delas de forma bem rápida. Corte o queijo provolone em bastões e use junto as cenouras para rechear o cordeiro, amarre com barbante culinário e leve ao forno com papel alumínio por fora, assando por 2 horas.
- 4.** Corte a cabeça de alho ao meio na horizontal, corte o restante das cebolas em 4 partes e o restante da cenoura em bastões, leve para assadeira do cordeiro, inclua os tomates cereja, tempere com o Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, regue com azeite e asse tudo por mais 20 minutos.

INGREDIENTES

- 1 Pernil de Cordeiro sem osso(3kg).
- 400ml de Vinho Branco Seco
- 2 Ramos de Alecrim
- 2 Ramos de Tomilho
- 40ml de Azeite
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 40g de Caldo de Carne Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- Sal
- 250g de Queijo Provolone
- 200g de Cebola
- 2 Cabeças de Alho



Pernil de Cordeiro Recheado com Queijo Provolone e Legumes Assados

Rendimento:
10 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata 2 cebola, alecrim, vinho branco, Caldo de Carne Knorr Professional e pimenta do reino, até virar uma pasta.
- 2.** Em um recipiente fundo, adicione o pernil de carneiro e toda a pasta. Deixe marinar por pelo menos 10 horas em refrigeração, para desenvolver o sabor.
- 3.** Corte as cenouras em bastões e Grelhe metade delas de forma bem rápida. Corte o queijo provolone em bastões e use junte as cenouras para rechear o cordeiro, amarre com barbante culinário e leve ao forno com papel alumínio por fora, assando por 2 horas.
- 4.** Corte a cabeça de alho ao meio na horizontal, corte o restante das cebolas em 4 partes e o restante da cenoura em bastões, leve para assadeira do cordeiro, inclua os tomates cereja, tempere com o Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, regue com azeite e asse tudo por mais 20 minutos.

INGREDIENTES

- 3 Cenouras
- 12 Tomates Cereja
- 4 Cebolas
- 50ml de Azeite



Quiche de Legumes e Cogumelos

Rendimento:
10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o Purê de Batata Knorr Professional e a manteiga. Junte tudo até que se torne uma massa homogênea e lisa, descanse na geladeira por 10 minutos e caso necessário adicione 30ml de água para ajudar a dar o ponto na massa.
- 2.** Em uma frigideira, inclua o azeite e doure o alho poró, em seguida adicione os cogumelos fatiados e as ervilhas, refogue por 2 minutos e reserve.
- 3.** Abra a massa em uma forma para quiche, coloque a refogue de legumes com cogumelos.
- 4.** Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's, os ovos e as gemas, ajuste sal e bata com ajuda de um fouet.(batedor aramado)
- 5.** Inclua essa mistura em cima do recheio e finalize com queijo parmesão ralado, asse em forno pré-aquecido por cerca de 30 a 35 minutos ou até que esteja dourado e sirva-se.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Manteiga
- 180 de Purê de Batata Knorr Professional
- 500g de Maionese Hellmann's
- 3 Ovos
- 200g de Cogumelo Shitake
- 100g de Alho Poró
- 50g de Ervilhas Frescas
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Frango Recheado com Abacaxi e Espinafre

Rendimento:
4 Porções de 300g

MODO DE PREPARO

- 1.** Corte o cada peito de frango em 2 partes, tempere com Caldo de Galinha Knorr e pimenta do reino. Reserve
- 2.** Em uma frigideira, adicione um pouco de azeite e refogue rapidamente a abobrinha fatiada, o espinafre e as fatias finas de abacaxi. Tempere com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
- 3.** Use esse recheio para colocar entre as fatias de peito de frango, inclua uma fatia de presunto cru em cada porção e amarre com barbante culinário e sele na frigideira com azeite por 4 minutos.
- 4.** Leve ao forno para finalizar o cozimento, cerca de 7 minutos.

INGREDIENTES

- 4 Peitos de Frango sem Osso
- 17g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 80g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 4 Fatias de Presunto Cru(tipo parma)
- 4 Fatias de Abacaxi
- 250g de Espinafre
- 80ml de Azeite
- 5g de Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional
- 100g de Abobrinha Fatiada
- Barbante Culinário



Legumes Assados e Croutons

Rendimento:
8 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira forneável, adicione os cubos de abóbora, batata e cebola, regue com azeite e tempere com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, inclua um toque de pimenta do reino e leve ao forno por 20 minutos.

2. Corte os pães em cubos, inclua junto aos legumes, regue um pouco mais de azeite e o alecrim picado, asse por mais 3 minutos, até que os cubos de pão estejam crocantes e os legumes todos assados.

INGREDIENTES

- 500g de Abóbora em Cubos
- 350g de Batata Doce em Cubos
- 180g de Cebola em Cubos
- 100ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 5 Fatias de Pão de Forma Integral
- 2 Ramos de Alecrim



Sanduíche de Copa Lombo Suína com Maionese de Pimenta de Cheiro

Rendimento:
12 a 15 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione as fatias de copa lombo para marinar, temperando com a cerveja, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Caldo de Carne Knorr Professional, a pimenta do reino e o alecrim. Deixa descansar em refrigeração por 2 horas.
- 2.** Retire a proteína da marinada e em uma frigideira ou chapa, adicione um fio de azeite e grelhe as proteínas até dourar.
- 3.** Corte as fatias de pão italiano ao meio, dobrando a quantidade de fatias ao final. Pincele azeite e grelhe na chapa.
- 4.** Em um refratário, corte as pimentas ao meio, retire as sementes, regue com azeite e leve ao forno bem baixo e asse por 10 minutos.
- 5.** Processe a pimenta com a Maionese Hellmann's e refrigere em seguida.
- 6.** Monte o sanduíche com uma fatia de copa lombo assada, folhas de rúcula, tomate seco e uma camada generosa de Maionese de Pimenta.

INGREDIENTES

- 1kg de Copa de Lombo Suíno Fatiado
- 10g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 4g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 200ml de Cerveja
- 400g de Maionese Hellmann's
- 2 Pimentas de Cheiro
- 50ml de Azeite
- 5 Fatias de Pão Italiano
- 100g de Rúcula
- 70g de Tomate Seco
- 1 Ramo Alecrim



Salpicão Vegetariano

Rendimento:
10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e cozinhe o Macaroni até ficar ao dente.
- 2.** Em uma panela adicione o azeite e refogue por 1 minuto as ervilhas com um toque de pimenta do reino branca. Desligue o fogo e misture com a maçã, a cenoura e o Macaroni.
- 3.** Adicione a Maionese Hellmann's, os cubos de queijo e envolva tudo delicadamente, refrigere por pelo menos 2 horas.

INGREDIENTES

- 200g de Cenoura em Cubos
- 180g de Ervilha Fresca
- 150g de Maçã em Cubos
- 150g de Massa Macaroni (Massa para Mc Cheese).
- 300g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino Branca
- 20ml de Azeite
- 100g de Queijo Provolone em Cubos
- 15g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional



Panquecas de Natal

Rendimento:
8 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador ou bawl, misture todos os ingredientes líquidos.
- 2.** Quando a mistura estiver homogênea, misture a farinha aos poucos, até que esteja toda incorporada.
- 3.** Aqueça uma frigideira antiaderente e espalhe uma concha da massa, asse os dois lados até que esteja dourado. Lembre-se que o tamanho da frigideira vai definir o diâmetro e espessura da massa.
- 4.** Você pode usar a massa com recheios doces e salgados.

INGREDIENTES

- 2 Ovos
- 350ml de Leite
- 180g de Farinha de Trigo
- 70g de Maionese Hellmann's



Rabanada de Brioche com Mousse de Canela

Rendimento:
8 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture o 80ml de leite e o leite condensado.
- 2.** Corte os pães ao meio e regue com essa mistura.
- 3.** Bata os ovos em outro recipiente, passe as fatias pela mistura de ovos e frite em óleo quente até dourar.
- 4.** Misture canela e açúcar e polvilhe sobre os pães.
- 5.** Em uma batedeira misture o restante do leite com o Mousse Carte D'or de forma delicada, depois aumente a velocidade até firmar, inclua uma porção generosa de canela e misture novamente, refrigere por 4 horas e use para rechear as rabanadas.

INGREDIENTES

- 8 fatias de pão brioche
- 400g de Mousse Branco Carte D'or.
- 880ml de Leite Gelado
- Canela em Pó
- 4 Ovos
- 150g de Leite Condensado
- 150g de Açúcar
- Óleo para Fritura



Sequilhos de Limão com Goiabada

Rendimento:
12 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture a Maizena, a Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, as gemas, a manteiga e o açúcar.
- 2.** Assim que a massa estiver homogênea, abra com ajuda de um rolo e papel manteiga.
- 3.** Corte no formato de sua preferência e leve para assar em forno pré-aquecido até que esteja firme e crocante.
- 4.** Quando os biscoitos atingirem temperatura ambiente, espalhe uma camada de goiabada cremosa e junte com outro biscoito.

INGREDIENTES

- 500g Maizena
- 130g Manteiga
- 3 Gemas
- 160g de Açúcar
- 150g de Goiabada Cremosa
- 10g de Base Sabor Limão Em Pó Knorr Professional



Torta Brownie com Mousse de Chocolate

Rendimento:
8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o leite e derreta a manteiga, com um fouet, misture o Brownie e o Petit Gateau Carte D'or.
2. Separe uma forma redonda, inclua a massa com papel manteiga e leve ao forno por 10 minutos a 170°, até que o disco asse. Ao esfriar, tire da forma e reserve.
3. Em uma batedeira, adicione o leite gelado, a Mousse de Chocolate Carte D'or e bata até incorporar e obter uma consistência aerada. Adicione as avelãs picadas e reserve.
4. Em uma panela, aqueça o creme de leite, desligue o fogo, acrescente o chocolate meio amargo e misture até que derreta. Aguarde chegar em temperatura ambiente.
5. Em outra forma redonda, coloque a base de brownie, complete com a Mousse e finalize com a cobertura de chocolate. Deixe gelar por pelo menos 2 horas.

INGREDIENTES

BROWNIE

- 200g Brownie e Petit Gateau Carte D'or
- 35g Manteiga
- 50ml de leite

MOUSSE

- 200g de Mousse de Chocolate Carte D'or
- 150ml de leite gelado
- 60g avelã picada

COBERTURA

- 150g de creme de leite
- 100g de Chocolate meio amargo



Merengue de Frutas Vermelhas

Rendimento:
8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma batedeira, adicione o leite gelado e a Mousse de Chocolate Branco Carte D'or. Comece a bater em temperatura baixa para hidratar e após, aumentar a velocidade até estruturar a mousse. Finalize com o cream cheese e bata por mais 2 minutos.
- 2.** Em uma travessa, adicione metade da mousse, metade das frutas vermelhas com metade dos suspiros.
- 3.** Cubra com a outra metade da mousse
- 4.** Finalize com os suspiros e frutas vermelhas
- 5.** Armazene em refrigeração até o momento de consumo

INGREDIENTES

- 200g de Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or
- 350ml de Leite Gelado
- 100g de Cream Cheese
- 400g de Frutas Vermelhas
- 250g de Suspiro



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:**

