



Ceias

Natal & Ano Novo



Da esquerda para a direita: Carlos Ohata, Expert em Peixes e Frutos do Mar; Lorena Abreu, Expert em Cozinha Saudável; Christophe Lidy, Expert em Gastronomia; Marcelo Scofano, Expert em Azeites e Temperos.

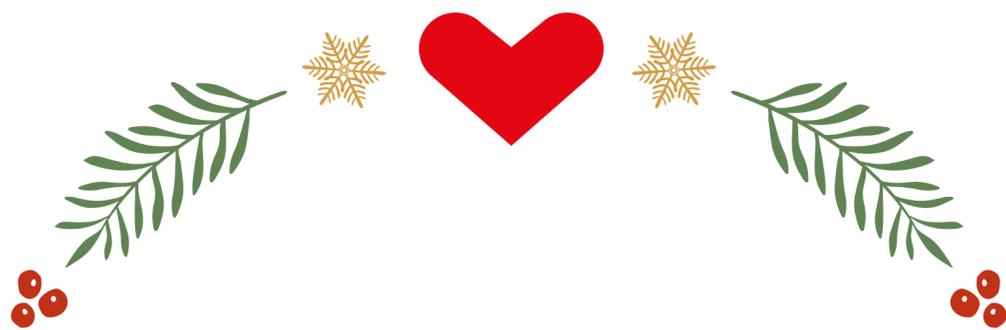


Sabores para criar memórias.

O fim do ano tem sabor de reencontros, histórias na memória e sonhos reavivados. Seja no Natal ou no Ano Novo, reunir-se ao redor de uma mesa farta tem um sentimento que vai além das trocas de presentes ou conversas: é uma alegria que vem do coração, que contagia e conquista.

Aproveitar a ceia é mais do que partilhar os pratos, é aproveitar cada segundo juntos, sem preocupações com a cozinha ou ingredientes. Deixe essa parte com o Zona Sul, que já preparou tudo para que sua ceia seja perfeita e com sabor de afeto.

Encomende sua ceia e curta cada momento das festas de fim de ano com quem você ama. Boas festas!



Faça sua encomenda.

Telefone: (21) 3924-8084 ou 2122-7070

WhatsApp  (21) 97901-6420

ou pelo site www.zonasul.com.br

ENCOMENDE SUA CEIA ZONA SUL

Pedidos* de Natal até 19/12 com entregas para os dias 23 e 24/12.



Pedidos* de Ano Novo até 26/12 com entregas para os dias 30 e 31/12.



Taxa de entrega: R\$ 29,90

Região Serrana: R\$ 65,00

Região dos Lagos e Costa Verde: R\$ 80,00



*Pedidos sujeitos à disponibilidade em estoque. As imagens deste catálogo são meramente ilustrativas.



Proteínas & acompanhamentos





*Chester assado
recheado com farofa
e guarnecido com
cogumelos*

Aprox. 3,8kg | Serve 6 a 8 pessoas

Chester assado com recheio de farofa, decorado com mix de cogumelos e acompanhado de massa risoni ao molho cremoso de cogumelos.

R\$ 409,90





*Pernil de cordeiro
assado com pérolas
de cuscuz*

R\$ 439,90

2kg | Serve até 5 pessoas

Pernil de cordeiro assado lentamente por 7 horas, parcialmente desossado, acompanhado de pérolas de cuscuz com legumes.





Bacalhau com natas

R\$ 179,90

750g | Serve 3 a 4 pessoas

Bacalhau em lascas, com batatas laminadas, alho-poró e cebolas em molho bechamel, gratinados com parmesão.



Bacalhau folhado

1kg | Serve até 5 pessoas

Massa folhada recheada com bacalhau, cebola, azeitonas, batata asterix e requeijão.

R\$ 199,90

Gabriel Pinheiro
Chef Zona Sul



Roastbeef de filet mignon com batatas assadas e vegetais

2kg | Serve até 5 pessoas

Filet mignon assado acompanhado de batata calabresa, champignon Paris e shiitake sauté, vagens francesas, cenouras cozidas e molho demi-glace.

R\$ 329,90



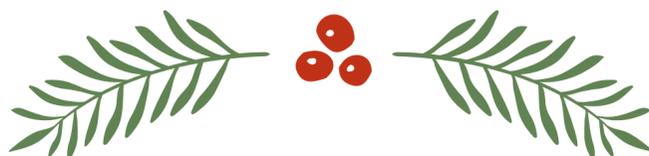


Arroz de pato

R\$ 139,90

750g | Serve até 3 pessoas

Arroz preparado com lascas de pato assado, calabresa e cebolas fritas.



Farofa com frutas secas

R\$ 49,90

600g | Serve 3 a 4 pessoas

Farinha de mandioca tostada com bacon, cebola, calabresa, figos, tâmaras e damasco secos e temperos.

Porchetta assada

Aprox. 2,2kg | Serve 6 a 8 pessoas

Barriga de porco marinada recheada com filet mignon suino e especiarias, acompanhada de cebola caramelizada, batata calabresa e maçã assada.

R\$ 249,90



Quiche Vegetariana

1kg | Serve 6 a 8 pessoas

Quiche de abobrinha, cebola e tomate cereja.

R\$ 79,90



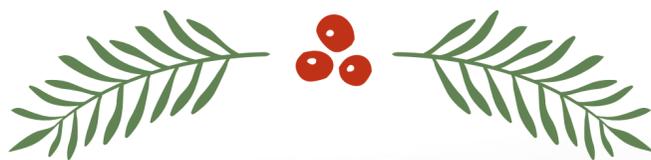


*Caponata de
berinjelas com
shiitake*

R\$ 72,90

600g | Serve 3 a 4 pessoas

Caponata preparada com berinjelas, pimentões, tomates, cebola, shiitake, azeitonas e passas.



*Mix de arroz
com castanhas*

R\$ 49,90

600g | Serve 3 a 4 pessoas

Mix preparado com arroz branco, vermelho e negro, damascos, passas, amêndoas e figos.

"A Quiche Vegetariana é versátil e serve como acompanhamento ou prato principal. Todos vão amar e pedir mais!"

Lucélia Barros

Chef Zona Sul





Vai bem com
espumante
ODE Blanc
de Blancs ou
Prosecco.



Salada de grãos e bacalhau

650g | Serve 3 a 4 pessoas

Salada com arroz negro, lentilha verde, grão de bico, lascas de bacalhau, alho-poró, cebola roxa, azeitonas, amêndoas laminadas, e temperos como sal, pimenta e salsa.

R\$ 119,90





Da esquerda para a direita: Chefs Zona Sul Thays Costa, Gabriel Pinheiro e David Eleutério.



"A salada de bacalhau é uma receita exclusiva que mistura o sabor do bacalhau com o clima quente do Natal carioca."

Thays Costa
Chef Zona Sul





Da esquerda para a direita: Chefs Zona Sul Gabriel Pinheiro, Thays Costa, David Eleutério e Lucélia Barros.



Salpicão tradicional

600g | Serve 3 a 4 pessoas

Salpicão tradicional com peito de frango desfiado, presunto cozido, cenoura, cebola, ervilhas, passas e batata palha. Temperos à base de maionese, azeite, mostarda, suco de limão, sal e pimenta branca.

R\$ 57,90



Vai bem com
azeite extravirgem
San Francesco.





Vai bem
com vinho
Pacheca
Porto Ruby.

Torta de chocolate com creme de avelã

1,2kg | Serve 5 a 6 pessoas

Mousse de chocolate com creme de avelã, recheada e envolta com base de pão-de-ló preto e branco.

R\$ 119,90





Da esquerda para a direita: Chef Zona Sul Lucélia Barros e Expert em Cozinha Saudável Lorena Abreu.



Cheesecake de frutas vermelhas

1kg | Serve 5 a 6 pessoas

Cheesecake com calda de frutas vermelhas com decoração de morango e mirtilos.

R\$ 119,90

Catálogo de Ceias 2024

Thays Costa
Chef Zona Sul





Pudim de leite

1kg | Serve 5 a 6 pessoas

Pudim tradicional à base de leite condensado com calda de caramelo.

R\$ 69,90



Torta Guirlanda

1kg | Serve 5 a 6 pessoas

Guirlanda de brownie recheado com brigadeiro de laranja, com decoração de brigadeiro de chocolate e physalis.

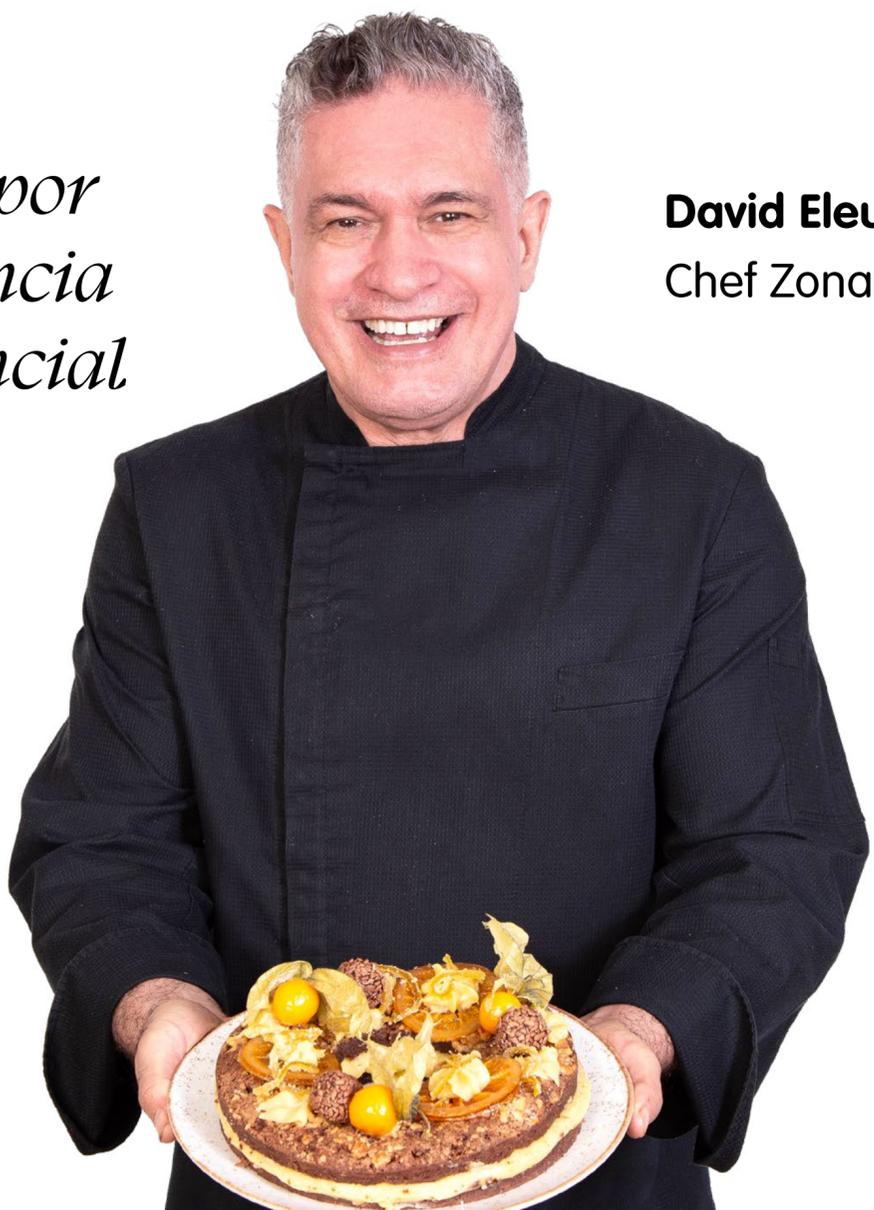
R\$ 119,90



"A Torta Guirlanda é para os apaixonados por brownie, com a elegância do physalis e o diferencial carioca de coração."

David Eleutério

Chef Zona Sul





Menu completo e embalagens de entrega



Entradas



Bacalhau folhado (1kg)

Massa folhada recheada com bacalhau, cebola, azeitonas, batata Asterix e requeijão.

R\$ 199,90



Quiche vegetariana (1kg)

Quiche de abobrinha, cebola e tomate cereja.

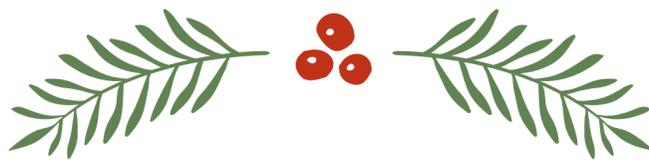
R\$ 79,90



Caponata de berinjelas com shiitake (600g)

Caponata preparada com berinjelas, pimentões, tomates, cebola, shiitake, azeitonas e passas.

R\$ 72,90



Acompanhamentos



Salpicão tradicional (600g)

Salpicão tradicional com peito de frango desfiado, presunto cozido, cenoura, cebola, ervilhas, passas e batata palha. Temperos à base de maionese, azeite, mostarda, suco de limão, sal e pimenta branca.

R\$ 57,90



Farofa com frutas secas (600g)

Farinha de mandioca tostada com bacon, cebola, calabresa, figos, tâmaras e damasco secos e temperos.

R\$ 49,90



Mix de arroz com castanhas (600g)

Mix preparado com arroz branco, vermelho e negro, damascos, passas, amêndoas e figos.

R\$ 49,90

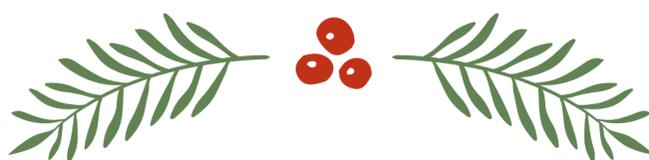


Salada de grãos e bacalhau (650g)

Salada com arroz negro, lentilha verde, grão de bico, lascas de bacalhau, alho-poró, cebola roxa, azeitonas, amêndoas laminadas e temperos como sal, pimenta e salsa.

R\$ 119,90

Aqui você encontra os seus pratos favoritos para as festas de fim de ano elaborados pelos Experts e Chefs Zona Sul.



Proteínas



Chester assado recheado com farofa e guarnecido com cogumelos (aprox. 3,8kg)

Chester assado com recheio de farofa, decorado com mix de cogumelos e acompanhado de massa risoni ao molho cremoso de cogumelos.

R\$ 409,90



Roastbeef de filet mignon com batatas assadas e vegetais (2kg)
Filet mignon assado, batata calabresa, champignon Paris e shiitake sauté, vagens francesas, cenouras cozidas e molho demi-glace.

R\$ 329,90



Porchetta (2,2kg)
Barriga de porco marinada recheada com filet mignon suino e especiarias, acompanhada de cebola caramelizada, batata calabresa e maçã assada.

R\$ 249,90



Pernil de cordeiro (2kg)
Pernil de cordeiro assado lentamente por 7 horas, parcialmente desossado, acompanhado de pérolas de cuscuz com legumes.

R\$ 439,90



Bacalhau com natas (750g)
Bacalhau em lascas, com batatas laminadas, alho-poró e cebolas em molho bechamel, gratinados com parmesão.

R\$ 179,90



Arroz de pato (750g)
Arroz preparado com lascas de pato assado, calabresa e cebolas fritas.

R\$ 139,90

Sobremesas



Torta de chocolate com creme de avelã (1,2kg)

Mousse de chocolate com creme de avelã, recheada e envolta com base de pão-de-ló preto e branco.

R\$ 119,90



Pudim de leite (1kg)

Pudim tradicional à base de leite condensado com calda de caramelo.

R\$ 69,90



Torta Guirlanda (1kg)

Guirlanda de brownie recheada com brigadeiro de laranja, com decoração de brigadeiro de chocolate e physalis. Pronta para servir.

R\$ 119,90



Cheesecake de frutas vermelhas (1kg)

Cheesecake com calda de frutas vermelhas com decoração de morango e mirtilos.

R\$ 119,90

*Sua mesa
mais bonita.*

Você sabia que o Zona Sul também oferece utensílios de cozinha e decoração para deixar a sua mesa ainda mais bonita?



INSPIRE-SE COM MAIS IDEIAS DE NATAL

Zona Sul

O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia para você aproveitar de todo o coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente. Saúde!



www.zonasul.com.br



Peça pelo WhatsApp
(21) 97901-6420



@zonasulsupermercado



ENCOMENDE SUA CEIA ZONA SUL