



**VEGFEST 2018**  
VII CONGRESSO VEGETARIANO BRASILEIRO

**CARDÁPIO**  
COM CURADORIA DA CHEF PRISCILLA HERRERA

# JANTAR DE ABERTURA

10/10/18 das 19h30 às 22h00

RESERVAS ATÉ 6/OUT (CLIQUE AQUI)  
OU INGRESSOS LIMITADOS NA HORA <<<<



## SALADAS E ENTRADAS:

- **Mesa de pães:** Pão integral, pão sem glúten, pão sueco e grissini
- **Mescla de folhas e frutas:** rúcula, agrião, alface romana, moyashi e radicchio com sementes, manga, maçã e uva
- **Guacamole** com chips de batata doce
- **Tomates à Mediterrânea:** tomate italiano, tomate caqui, sweet grape, manjeriço, azeite, alho, alcaparras, azeitonas azapa e tofu marinado em cubos
- **Berinjela recheada** com queijo **VidaVeg** e legumes
- **Cuscuz de couve-flor:** couve-flor ralada, dill, pimenta, cebola roxa, limão, mostarda em grãos e uvas passas
- **Salada de bifum com cogumelos:** macarrão de arroz ao molho oriental, cenoura, rabanete, pepino, shimeji e champignon refogado, amendoim e pimentões
- **Tabule Inca:** quinua, maçã vermelha, cebola roxa, limão, pepino japonês, hortelã, damasco, amêndoas e melado de romã
- **Salada de vegetais à Lancienne:** batata, cenoura, vagem, milho, mostarda com tofu e crispy de alho poró
- **Molho de tahine,** azeite, limão siciliano e melado de romã
- **Molho de mostarda Dijon,** azeite, melado de cana, aceto e tomilho
- **Hommus** de grão de bico com sumagre
- **Pasta de tofu** com beterraba, dill, limão e pepino
- **Chutney de frutas amarelas:** carambola, maçã vermelha, maçã verde, abacaxi, maracujá, manga e uvas passas

## PRATOS QUENTES:

- **Curry de Shitake e Tempê:** shitake **Fungo de Quintal**, tempê de grão de bico **Mun Artesanal**, cenoura, brócolis, batata doce, curry, leite de coco, biomassa e cheiro verde
- **Mini moranga recheada** com carne de jaca **Vegannas**, gratinada com creme de inhame **Germinou**
- **Penne com vegetais:** Penne grano duro **Barilla**, cenoura, abobrinha, molho pesto de manjeriço, tofu marinado em cubos e tomatinhos confitados
- **Moqueca** de palmito pupunha com banana da terra
- **Abobrinha recheada** com queijo vegano **VidaVeg**, quinua, alho poró e gergelim integral
- **Arroz** cateto com vermelho
- **Feijão** roxo
- **Farofa** de tofu defumado **UaiTofu** e couve

## SOBREMESAS:

- **Brownie de chocolate:** batata doce, pasta de castanha de caju com cacau **A Tal da Castanha**, chocolate branco ao leite de coco **Chocolife** e castanhas
- **Torta de Chocolate com frutas vermelhas:** crosta de amendoim, ganache de chocolate com tofu, cumaru e frutas vermelhas
- **Pudim** de tapioca com coco
- **Rocambole** de doce de abóbora
- **Sagu** de vinho tinto
- **Mousse de chocolate:** abacate, melado, cacau em pó e extrato de baunilha
- **Manjar de coco** com calda de ameixa
- **Doce de feijão** preto com recheio de abóbora e calda de vinho tinto
- **Brigadeiros** com biomassa e pasta de castanha de caju com cacau **A Tal da Castanha**
- Chocolate meio amargo e avelã
- Coco queimado
- Especiarias com nozes
- Chocolate branco ao leite de coco **Chocolife** e morangos
- **Frutas** laminadas

## BEBIDAS:

- Água e suco de laranja à vontade