A ceia começa com um bom plano.

Ceia Resolvida

Uma amostra para conhecer o kit

Cardápios para 4, 8 e 12 pessoas
Receitas + compras + organização



Edição Natal 2026 - Guia de planejamento doméstico

Quantidades de referência para adultos, considerando todos os pratos do cardápio servidos juntos. Ajuste ao perfil dos seus convidados.

Três caminhos para sua mesa

Ingredientes acessíveis

Frango ao limão, arroz branco, farofa de cenoura e creme de limão. Compare preços locais antes de decidir se cabe no orçamento.

- Frango desossado ao limão e páprica
- Arroz branco soltinho
- Farofa de cenoura e cebola
- Creme gelado de limão sem ovos

Natal tradicional

Lombo com laranja, arroz colorido, batatas douradas e pavê. A carne entra no forno primeiro; as batatas são finalizadas depois.

- Lombo suíno com laranja
- Arroz colorido com cenoura e ervilha
- Batatas douradas com alecrim
- Pavê de chocolate de travessa

Preparo simplificado

Frango de panela, arroz branco, farofa e creme de limão. Salgados feitos no fogão; sobremesa precisa de ao menos 4 horas de geladeira.

- Frango de panela com tomate
- Arroz branco soltinho
- Farofa de cenoura e cebola
- Creme gelado de limão sem ovos

Se trocar pratos entre menus, refaça a lista somando os ingredientes das receitas escolhidas. As listas prontas deixam de corresponder ao novo conjunto.

Um gostinho do planejamento

Antes de ir ao mercado

Escolha o cardápio, confirme os convidados e confira a despensa. Essa ordem ajuda a transformar receitas soltas em uma lista organizada.

No kit completo

Receitas dimensionadas para 4, 8 e 12 adultos, listas consolidadas de cada cardápio, cronograma, orientações de higiene e folhas para orçamento e tarefas.

Esta amostra não contém as receitas e as listas completas.