

## Planejamento de Cardápio de Natal (34 Pessoas - Sábado e Domingo)

Este documento detalha o cardápio, a lista de compras e o cronograma de preparo para garantir que todas as refeições (Almoço/Lanche de Sábado, Ceia e Almoço de Domingo) sejam servidas no tempo e com tranquilidade.

### I. Cardápio Completo

Refeição	Horário Sugerido	Pratos Principais	Acompanhamentos e Petiscos
SÁBADO - ALMOÇO/CHURRASCO	13:30h (Serviço principal)	Picanha e Alcatra (Almoço)	Arroz Branco Simples
SÁBADO - TARDE	15:30h - 18:30h	Linguiça de Pernil (ou Salsichão)	Pão de Alho (Com alho e queijo)
SÁBADO - CEIA NATALINA	22:00h	Peru Assado ou Chester (4.5 kg)	Salpicão de Frango
		Lombo Suíno ao Molho Cítrico (2.5 kg)	Arroz à Grega
			Batatas Coradas com Alecrim
			Farofa Natalina (com passas e frutas secas)
			Sobremesas: Rabanada, Pavê de Chocolate/Nozes, Frutas da Época
DOMINGO - ALMOÇO	13:00h	Reaproveitamento da Ceia (Peru/Lombo)	Salpicão (Reaproveitamento)
		Strogonoff de Frango (Para a garantia)	Batatas Palha, Arroz Branco.

### II. Lista de Ingredientes e Quantidades (SÁBADO)

Pessoas: 34 (29 Adultos, 5 Crianças)

#### Proteínas (15 kg para 6 horas de churrasco + 7 kg para a Ceia)

Item	Quantidade	Observações
Picanha / Alcatra	10 kg	Para o Almoço principal.
Linguiça de Pernil	5 kg	Para petiscar durante a tarde.

Peru/Chester	4.5 kg	Para a Ceia. Deixe marinando na Sexta.
Lombo Suíno	2.5 kg	Para a Ceia. Deixe marinando na Sexta.
Filé de Frango (Strogonoff)	2.0 kg	Para o Salpicão (Ceia) e Strogonoff (Almoço Domingo).

### Acompanhamentos e Otimização

Item	Quantidade	Uso Principal
Arroz (Cru)	2.5 kg	Arroz Branco (Almoço) e Arroz à Grega (Ceia/Domingo).
Batata (para Maionese)	3.0 kg	Almoço.
Batata (para Corar)	3.5 kg	Ceia.
Tomate, Cebola, Pimentão	2.5 kg (total)	Vinagrete.
Pães (de alho)	35 unidades	Churrasco.
Farinha de Mandioca	1.0 kg	Farofa Natalina.
Maionese (Pote grande)	1.5 kg	Salada de Batata e Salpicão.
Cream Cheese / Requeijão	500g	Salpicão.
Frutas Secas (Passas, Ameixa)	500g	Farofa Natalina e Arroz à Grega.
Amêndoas/Nozes picadas	400g	Salpicão e Pavê.
Leite Condensado / Creme de Leite	10 latas/caixas	Ceia (Pavê, Strogonoff e Rabanada).
Pães de Sal (para Rabanada)	5-6 unidades	Ceia.
Açúcar / Canela	A gosto	Rabanada.
Leite (para Rabanada)	2 Litros	Rabanada.
Laranja (Molho Cítrico)	1 kg	Marinada do Lombo.
Batata Palha	400g	Strogonoff (Domingo).

### III. Cronograma de Preparação (Ordem e Antecedência)

A regra de ouro é: **Tudo que pode ser cortado, cozido ou resfriado antes, deve ser feito.**

#### 5 Dias Antes (Segunda-feira)

Ação	Observação
Definir o Menu Final	Confirmação do cardápio para evitar compras desnecessárias.
Verificar Utensílios	Garantir que panelas, travessas de <i>rechaud</i> e tábuas são suficientes.

## 2 Dias Antes (Quinta-feira) - 🍜 Foco em Cozimento e Bases

Ação	Ingrediente Principal	Porquê Adiantar
1. Cozinhar e Desfiar o Frango	2 kg de Filé de Frango	O Frango deve estar frio para o Salpicão. Economiza tempo crucial no Sábado.
2. Preparar o Pavê de Chocolate/Nozes	Leite Condensado, Creme de Leite, Biscoito	Sobremesas cremosas devem descansar no freezer/geladeira por pelo menos 24h para atingir a consistência ideal.
3. Compras de Secos e Bebidas	Panetones, Bebidas (Cerveja, Refri, Vinho), Farinha, Lataria.	Evita a loucura dos mercados na véspera de Natal.

## 1 Dia Antes (Sexta-feira) - 🍜 Foco em Cortes, Marinadas e Montagem

Ação	Ingrediente Principal	Porquê Adiantar
1. Marinhar as Carnes Nobres da Ceia	Peru/Chester (4.5kg) e Lombo (2.5kg)	O processo de marinhar (sal, ervas, frutas, vinho) por 12-24 horas é obrigatório para que o sabor penetre.
2. Preparar e Armazenar o Vinagrete	Tomate, Cebola, Pimentão	Os vegetais cortados com antecedência (e guardados em pote hermético) facilitam o preparo no Sábado, mas adicione o vinagre e azeite apenas 1h antes de servir para não "cozinhar" os vegetais.
3. Cozinhar e Descascar as Batatas	Batatas (3.0 kg + 3.5 kg)	Cozinhar as batatas para a Maionese e a Ceia. Guarde na geladeira para economizar o tempo de espera de cozimento no Sábado.
4. Fazer a Base do Salpicão	Frango Desfiado, Maionese, Passas	Misture todos os ingredientes (exceto a batata palha) e guarde na geladeira. O Salpicão deve ser servido frio.
5. Cozinhar o Arroz	1.5 kg de Arroz Cru	Cozinhe o arroz para o Arroz Branco (Almoço) e o Arroz à Grega (Ceia). Armazene em pote vedado na geladeira.

## Dia D (Sábado) - 🍗 Foco em Assar, Grelhar e Finalizar

Horário	Ação	Observação
8:00h - 11:00h	Assar as Carnes da Ceia	Coloque o Peru e o Lombo no forno. Eles precisam de 3 a 4 horas.

11:00h - 12:00h	Finalizar Maionese	Misturar as batatas cozidas (da Sexta) com maionese e temperos.
12:00h - 13:00h	Começar a Farofa e Pão de Alho	Refogue a Farofa Natalina e prepare os Pães de Alho para irem à brasa.
13:00h - 15:30h	Fogo na Churrasqueira	Churrasco (Picanha/Alcatra, Linguiça). Inicie o serviço com Linguiça e Pão de Alho (entrada).
18:00h - 21:00h	Finalização da Ceia	1. Arroz à Grega: Misture o arroz cozido (da Sexta) com passas e frutas secas. 2. Batatas Coradas: Coloque as batatas cozidas (da Sexta) no forno (depois das carnes) para corar com azeite e alecrim.
21:30h - 22:00h	Preparar Rabanada	Faça a Rabanada. É um prato que deve ser feito e servido quase imediatamente para estar quente e crocante.