

MINISTÉRIO DA CULTURA APRESENTA

NOVOS SABORES
DA COZINHA ALEMÃ

14º
FESTIVAL
GASTRONÔMICO
DE
POMERODE

CARDÁPIO



14°
FESTIVAL
GASTRONÔMICO
DE
POMERODE

C A R D Á P I O

**HERZLICH
WILLKOMMEN**

#festivalgastronomicopomero





NOVOS SABORES DA COZINHA ALEMÃ.

**O Festival Gastronômico chega
em sua 14ª edição com muitas novidades.**

Em 2018, o evento mais charmoso e delicioso do Vale vai encantar turistas e moradores da região apresentando um novo visual e pratos que destacam a moderna culinária alemã. Uma autêntica festa de sabores que reúne, há 14 anos, os estabelecimentos gastronômicos consagrados de Pomerode.



BOX 1

Restaurante

FUNICULÌ FUNICULÀ

ROULADEN FUNICULÌ

Bife a rolê à moda alemã, servido com purê de batata salsa e vagem com molho de Tomate Pelati.

R\$ **45,00**

Clássico **Rouladen alemão**, tradicional e único. Um prato de cozimento lento, que exige dedicação e cuidado em seu preparo. Seu molho traz o toque especial e os segredos do chef. Os sabores do molho se fundem aos do recheio, criando uma combinação extraordinária. Típico nos almoços de domingo em família na Alemanha, o prato remete ao gostinho da casa da Oma, mas com elementos contemporâneos. Servido com purê de batata salsa e vagem com molho de Tomate Pelati. Inspirado nas receitas do Chef Uwe (Alemanha).



RISOTTO "ALEMÃO"

Feito com Arroz arbóreo Urbano ao vinho branco com recheio de marreco e repolho, e um toque de mostarda Dijon.

R\$ **35,00**



Peixe Meca ao Funghi Porcini

Meca refogada com funghi Porcini e limão. Servido com massa fresca de espinafre na manteiga.

R\$ 45,00



Risotto ao Funghi Porcini

O mais tradicional dos risotos! Feito com Arroz arbóreo Urbano ao vinho branco com Funghi Porcini.

R\$ 39,00

Macarrão Caseiro ou Nhoque de Batata Caseiro com Molho a Escolha

R\$ 32,00

- **Ao Sugo** (Molho de Tomate Italiano Importado) **VEGETARIANO**
- **4 Queijos** (Gorgonzola, Parmesão, Provolone e Mussarela) **VEGETARIANO**
- **A La Vodka** (Molho Rosé com Vodka, bacon e creme de leite)
- **Birra e Salsiccia** (Molho com linguiça toscana refogada na cerveja com creme de leite)

PANNACOTTA DE TANGERINA

À base de creme de leite com suco de tangerina, servido com geleia de tangerina. Especial por sua maravilhosa maciez na boca. **VEGETARIANO**

R\$ **10,00**





BOX 2

Restaurante **CURRY WURST**

PICANHA DE CORDEIRO AO MOLHO DE HORTELÃ

Acompanha mini batatinha e legumes dourados com alecrim.

R\$ 42,00

A tradição de utilizar o cordeiro acompanha gerações. Esta aromática receita mistura o frescor do molho de hortelã ao alecrim nos legumes e mini batatinhas. Sinta todos esses deliciosos aromas!

GEBACKENER CAMEMBERT

CAMEMBERT EMPANADO E FRITO

Acompanha salada de folhas coloridas, flores comestíveis e tomate seco ao molho de mostarda com mel. Pão artesanal integral torrado. **VEGETARIANO**

R\$ 28,00



Currywurst

Duas salsichas brancas Olho grelhadas ao molho de ketchup com condimento Curry, acompanha batata fritas. SEM GLUTEN/SEM LACTOSE.

R\$ 35,00



Kassler mit Pflaumensosse

Bisteca suína Olho defumada grelhada ao molho de ameixas, acompanha: salada de batatas morna com chucrute, mostardas e legumes.

R\$ 35,00

Leberkäse

Bolo de carne bovino/suíno grelhado. Acompanha: salada de batatas morna com bacon e mostarda com mel, palmito fresco grelhado.

R\$ 32,00

Spätzle ao molho de queijo gorgonzola e nozes

Spätzle ao molho de queijo gorgonzola e nozes com toque de cebolas crocantes. **VEGETARIANO**

R\$ 28,00

Costela suína ao molho barbecue

Acompanha batata rústicas e legumes grelhados.

R\$ 32,00

Batata Rösti

Panquecas de batatinha . Acompanha purê de maçã e queijo frescal quark com ervas, Palmito grelhado na manteiga. **VEGETARIANO**

R\$ 28,00



Salada baby colorida

Salada baby colorida, flor capuchinha com lascas crocantes de linguiça Blumenau Olho, ao molho de limão siciliano

R\$ 15,00



Arroz Urbano doce com leite de coco

Com compota de carambola e coco queimado. **VEGETARIANO**

R\$ 12,00



BOX 3

Restaurante **WUNDERWALD**

SCHNITZEL WIENER ART

Escalope de lombo suíno à milanesa com geleia de frutas vermelhas, Bratkartoffeln (batatas) e legumes sautéés.

R\$ 40,00

O **escalope de lombo suíno** tradicionalmente empanado, com a casquinha crocante, recebe uma nota aromática com a geleia de frutas vermelhas, lembrando restaurantes alpinos.

Cada prato do Restaurante Wunderwald acompanha uma sobremesa, o tradicional sagu de vinho com creme de baunilha.

Marreco recheado

1/4 de Marreco, 1 pedaço de recheio, nhoque de batata doce, repolho roxo e purê de maçã.

R\$ 50,00



Eisbein (Joelho de Porco)

Eisbein cozido ou à pururuca, 1 Bockwurst vermelha Olho, Bratkartoffel (batatas), chucrute, mostardas e raiz forte (Isento de Glúten e Lactose)

R\$ 50,00

Gulasch

Carne em cubos com molho ferrugem e páprica picante, com Knödel (nhoque de pão com especiarias).

R\$ 40,00



Hühnerfrikassee

Fricassée de frango à moda alemã preparado com molho branco a base de leite e ovos, leve toque de especiarias, legumes frescos, acompanha Arroz Branco Urbano.

R\$ 30,00

Schwarzsauer

Guarnecido com aipim frito.

R\$ 25,00

O Schwarzsauer é uma receita antiqüíssima, tradicional do norte da Alemanha e da antiga Prússia, região onde se localizava a Pomerânia, e da qual vieram os colonizadores de Pomerode.

É um prato feito à base de cabidela (miúdos) de marreco e/ou galinha, e normalmente era preparado quando feito o abate dos animais, para aproveitamento de todas as partes.

Em Pomerode e região da Colônia Blumenau, o Schwarzsauer era um prato tradicional em todos os casamentos. As festividades de casamento duravam três dias, de sexta a domingo, e o Schwarzsauer era servido na primeira noite do casamento, para aproveitar os miúdos dos animais abatidos para a festa do casamento. Após o Schwarzsauer ocorria o "Quebra Caco", um costume alemão ("Polterabend") em que os convidados para o casamento traziam louças e quebravam no chão, desejando felicidades no casamento. A família Wunderwald, na pessoa de seus sócios, colaboradores e fornecedores, vivenciaram e experimentaram esta rica tradição, que veio com a colonização e se perpetua até os tempos atuais.

No 14o. Festival Gastronômico de Pomerode, o Schwarzsauer será oferecido diariamente pelo Restaurante Wunderwald, em quantidades limitadas, celebrando este prato tradicionalíssimo da imigração alemã em Santa Catarina. Chegue cedo para garantir o seu!



BOX 4

Restaurante

WUNDERWALD

FILET MIGNON COM CEBOLAS ROXAS CARAMELIZADAS

Filet Mignon com cebolas roxas caramelizadas, batatas gratinadas, pimentões confitados e legumes na manteiga.

R\$ 45,00

A **Chef Cleonice** traz cebolas caramelizadas e aromáticas a este prato, combinando ainda com as batatas gratinadas e os legumes, formando uma harmonia de sabores e uma colorida composição.

Cada prato do Restaurante Wunderwald acompanha uma sobremesa, o tradicional sagu de vinho com creme de baunilha.

Contra-Filé

Contra-filé na chapa, farofa, batata gratinada e legumes sauté.

R\$ 40,00



Filet de Linguado com amêndoas

Filet de Linguado grelhado na chapa, com amêndoas, champignons e ervas finas na manteiga, arroz Urbano com alho-poró e amêndoas, batatas douradas, tomates cereja confitados e folhas verdes.

R\$ 45,00

Talharim com lascas de Salmão

Talharim com lascas de Salmão e ervilhas frescas.

R\$ 40,00

Tilápia ao molho de limão siciliano

Filet de Tilápia grelhado na chapa ao molho de limão siciliano, batatas douradas, tomates cereja confitados e folhas verdes

R\$ 35,00



Prato Infantil

Tiras de mignon (150g), batatas fritas, arroz Urbano e legumes.

R\$ 30,00



BOX 5

Restaurante

OPA BOTEÇO

SANDUÍCHE DE MARRECO

No pão de cerveja, mel trufado, queijo provolone, chutney de cebola, mostarda escura e rúcula.

R\$ **27**,00

Sanduiche gourmet de marreco no pão de cerveja, mel trufado, queijo provolone, chutney de cebola, mostarda escura e rúcula. O marreco recheado é uma das receitas mais tradicionais da gastronomia pomerodense. Este sanduiche é uma forma diferente e especial de apreciar essa iguaria local.

Torresminho à pururuca

Acompanhado com sal de especiarias e salsa de cebola.

R\$ 25,00



Linguiça Blumenau Olho flambada na cachaça

Acompanhada com mostarda amarela e pão de cacau.

R\$ 32,00

Ausgezogene

Tradicional doce alemão. Uma saborosa massa frita, servida com geleia de frutas vermelhas orgânicas. **VEGETARIANO**

R\$ 12,00



BOX 6

Restaurante **BIERWEIN**

ENTENKLÖSSE

Nhoque recheado com marreco assado,
Servido na cama de repolho roxo com redução de vinho tinto e
leve toque de purê de maçã.

R\$ 42,00

O tradicional Marreco com repolho roxo, prato típico da cozinha alemã, é apresentado nessa releitura criativa e inovadora – os nhoques de batata são recheados com o melhor da carne do marreco assado, servidos na cama de repolho roxo e purê de maçã.



Filé Mignon à Pizzaiolo

R\$ 49,00

Filé Mignon coberto com molho de tomate rústico, mussarela, azeitona preta e manjeriço, arroz à piemontese, batatas rústicas assadas e farofa de linguiça patê Olho.

Ravioli de Brie

R\$ 41,00

Ravioli recheado com queijo Brie, damasco e nozes, ao molho de queijo fundido e cerveja Weissbier.

VEGETARIANO

Abobrinhas Recheadas

R\$ 45,00

Abobrinhas assadas no forno, recheadas com cogumelos shitake, shimeji e funghi, guarnecidas de arroz com alho-poró e castanha de caju e spaghetti de cenoura.

VEGANO



Petisco Alpino

R\$ 43,00

Tiras de Schnitzel (lombo suíno à milanesa), salsicha vermelha Bockwurst, salsicha branca Weisswurst, pão de cerveja, cebolinha cristal, molho de mostarda.



BOX 7

Restaurante **CURUPIRA**

FILET DE TILÁPIA

Molho de maracujá e mel, Alho-poró refogado, batatas sautéé.

R\$ 38,00

Com inspiração nas criações de renomados chefs que utilizam os ingredientes brasileiros em conjunto com as especialidades europeias, o prato harmoniza o **maracujá com a tilápia** e traz o alho-poró para finalizar.

Panquecas Curupira

R\$ 35,00

São 3 opções de recheios:

- Carne Seca
- Linguiça Blumenau
- Vegetariana **VEGETARIANO**

Mini espetinhos de Salada Caprese Curupira

R\$ 20,00

Mussarela de búfala, com tomate cereja e manjeriço, acompanhada por molho de iogurte, ervas finas, azeite de oliva e limão. **VEGETARIANO**

Frango à passarinho na Cerveja de Trigo

R\$ 30,00

Aromático frango preparado na Cerveja de Trigo, servido com molho picante de mostarda, cebolas caramelizadas, pimenta e queijo.

Hambúrguer artesanal (Bovino ou Linguiça Blumenau)

R\$ 30,00

Com 2 opções de carne (carne bovina e/ou linguiça Blumenau), pão especial, queijo, alface, cebola caramelizada, tomate e molho especial, acompanha batatas fritas e Molho Curupira (maionese, molho de tomate, mostarda e temperos especiais).

Mini pastéis gourmet “Curupira”

R\$ 25,00

Porção 6 Mini-pastéis com recheios exclusivos Curupira; Frango com queijo e manjeriço, linguiça Blumenau Olho e vegetariano (com brócolis, tomates secos e palmito). Acompanha Molho Curupira.

Petit Gateau

R\$ 20,00

Bolinho de chocolate quente, com calda de chocolate com leve toque de cerveja. **VEGETARIANO**





BOX 8

Restaurante **WOX CLUB**

STROGONOFF DE MARRECO



Strogonoff de marreco ao vinho branco, com cogumelos de Paris frescos, palmitos, Arroz Urbano, chips de aipim.

R\$ 29,00

A tradição do marreco, sempre presente no Vale Europeu se encontra na tradição de um aromático Strogonoff recebendo o aroma dos cogumelos frescos e do palmito, finalizado com vinho branco.

Medalhão suíno com ervas, talharim ao Molho Fondue de queijo

R\$ 39,00

Molho preparado com vinho branco, alho, queijo fundido Kräuterkäse, Parmesão, Emmental e Mussarela.



Tábua Especial Alemã

R\$ 39,00

Hackepeter, Leberkäse, Linguiças Olho, Kochkäse, molhos especiais e dois tipos de pães caseiros.

BANANEN-SCHOKO-PFANNKUCHEN

Três finas panquecas americanas, em camadas, recheadas com bananas e **brigadeiro gourmet** de chocolate, salpicadas com amêndoas crocantes. **VEGETARIANO**

R\$ 20,00





BOX 9

Restaurante

TORTEN PARADIES

MACARRÃO PENNE AO MOLHO DE QUEIJO FUNDIDO KRÄUTERKÄSE 500g

Macarrão penne com molho feito à base do queijo fundido Kräuterkäse com bacon.

R\$ **33,00**

O macarrão Penne com molho de Kraeuterkaese se encaixa perfeitamente no termo Comfort Food, que nada mais é, **um prato caseiro recheado com nostalgia**, trazendo consigo um queijo tipicamente consumido na cidade de Pomerode!

Picanha com chimichurri 200g

2 fatias de picanha bovina(200g), molho chimichurri, maionese de batata com creme alemão, alface, tomate e farofa.

R\$ 45,00

Petisco Alemão 400g

Cubos de carne bovina, suína, frango, Bockwurst, linguiça Blumenau Olho, linguiça calabresa, molho vinagrete, mostarda amarela e mostarda escura acompanhado de 2 fatias de pão caseiro.

R\$ 35,00

Cestinha de Parmesão c/ Risotto Milanês e Linguiça Blumenau

Cestinha de queijo parmesão crocante, acompanhado de risotto milanês feito com arroz arbóreo Urbano, vinho branco, açafrão, champignon, creme de leite e linguiça Blumenau Olho.

R\$ 40,00

Gulaschsuppe mit Croûton (Sopa Gulasch servida no Pão Italiano)

Tiras de carne bovina ao molho de páprica, servido no pão italiano, acompanhado de cubinhos de pão frito na manteiga com ervas.

R\$ 33,00

Fondue de Queijo fundido Kräuterkäse no Pão Italiano

Fondue de queijo fundido, servido no pão italiano, acompanhado de cubinhos de pão assados na manteiga com ervas. **VEGETARIANO**

R\$ 35,00

TORTA TRUFADA COM CHOCOLATE NUGALI

Massa de chocolate recheada com trufa de chocolates Nugali, branco e meio amargo, coberto com calda quente de chocolate Nugali, Sorvete Artesanal Italiano Torten Paradies® sabor Baunilha

R\$ **20,00**



Apfelstrudel mit Vanilleeis **VEGETARIANO**

Fatia de Strudel de maçã com sorvete artesanal italiano Torten Paradies® sabor baunilha e Coulis de frutas vermelhas.

R\$ 20,00

Käsestrudel mit Vanilleeis **VEGETARIANO**

Fatia de Strudel de Queijo com Sorvete Artesanal Italiano Torten Paradies® Sabor Baunilha e Coulis de frutas vermelhas.

R\$ 20,00

Brownie mit Vanilleeis **VEGETARIANO**

Fatia de Brownie de chocolate com castanhas, servido com calda quente de chocolate Nugali®, acompanhado de Sorvete Artesanal Italiano Torten Paradies® sabor Baunilha.

R\$ 20,00

Cheese Cake Frutas Vermelhas **VEGETARIANO**

Fatia de Torta Cheese Cake com calda quente de frutas vermelhas.

R\$ 15,00

Torta Banoffee **VEGETARIANO**

Massa Suçrê, doce de leite, banana c/ creme belga, creme de leite fresco, cacau, canela.

R\$ 15,00

A junção de dois chocolates foi a ideia da equipe de profissionais da Torten Paradies, para essa edição do festival gastronômico. O chocolate escolhido da Nugali deu início a torta trufada, trazendo consigo sabor e tradição, juntamente com o famoso sorvete artesanal italiano Torten Paradies.





BOX 10

Restaurante **SIEDLERTAL**

ENTENBRUST MAGRET DE CANARD

Peito de Pato grelhado, ao Molho de Vinho tinto com geleias de frutas vermelhas e pimenta, guarnecido com batata sauté e Spätzle.

R\$ 50,00

Clássico da Nouvelle Cuisine francesa, este “Magret de Canard” recebeu um toque especial em seu molho de vinho tinto finalizado com geleia de frutas vermelhas e poivre vert (pimenta do reino verde).

KASSLER MIT KÄSESPÄTZLE UND SENFSAUCE

Kassler levemente defumado e grelhado, com molho de mostardas especiais, guarnecido com Spätzle ao queijo Emmental, batata sauté e 01 Bockwurst.

R\$ 48,00



O tradicional **Kassler**, coberto generosamente com molho de mostardas especiais traz ainda Spätzle ao queijo Emmental... um prato tradicional e contemporâneo ao mesmo tempo.

Pato à Moda da “Oma”

Carne de Pato (coxa/sobrecoxa e peito) confitada, guarnecida com Aipim frito, Purê de maçã, Spätzle, Repolho Roxo e Molho de Pato.

R\$ 48,00

Eisbein à Pururuca

Joelho de porco especial, à pururuca ou “tradicional”, guarnecido com 01 salsicha tipo Bockwurst, chucrute e purê de batata.

R\$ 45,00

Javali Grelhado “WILDSCHWEIN”

Carne de Javali Grelhada, marinada com especiarias, guarnecida com Salada de Batata, e Batata Rústica.

R\$ 45,00

Jägerschnitzel

Escalopes de mignon suíno empanado, ao molho madeira com champignons, Spätzle e batatas rústicas.

R\$ 40,00

Filet Mignon ao creme gorgonzola

Filé grelhado ao creme gorgonzola Kräuterkäse, guarnecido de batatas rústicas e purê de batata.

R\$ 45,00

Cordeiro grelhado

Pernil de cordeiro marinado com pimentas e especiarias, guarnecido de batatas rústicas e salada de batata.

R\$ 43,00

Wurstplatte

Salsichas alemãs tipo Schübli, Cervela, Weisswurst, Kalbsbratwurst, Bockwurst Olho, flambadas na cachaça com alho, cebola e cheiro verde, acompanhado de mostardas e Pão de Cerveja Schornstein.

R\$ 45,00



BOX II

Restaurante **SCHORNSTEIN**

FILET MIGNON AO MOLHO ESPECIAL DE CERVEJA FESTIVAL

Filet Mignon ao molho especial de Cerveja Festival (Cerveja Chocolate Bock com pimenta Schornstein), risoto de alho-poró.

R\$ 52,00

Nessa criação você sentirá todos os aromas da **Cerveja Festival** (Cerveja Bock Schornstein com toque de chocolate e pimenta rosa), uma alquimia de saboresagridoces!

FILET DE TILÁPIA GRELHADO NA CROSTA DE GERGELIM E CHIA

A textura crocante do gergelim envolvida pelos aromas da cerveja Witbier Schornstein - um prato leve e saboroso.

R\$ 36,00



A textura crocante do gergelim envolvida pelos aromas da cerveja Witbier Schornstein - um prato leve e saboroso.

Sopa de Queijo fundido Kräuterkäse

Sopa de queijo fundido servida no pão redondo artesanal de chope Bock Schornstein. **VEGETARIANO**

R\$ 34,00

Sopa de Abóbora

Sopa de abóbora servida no pão redondo artesanal de chope Bock Schornstein. **VEGANO**

R\$ 34,00

Hackepeter

Tartar de carne bovina moída (crua), alcaparras, azeitonas verdes, cebolas, cebolinha, salsinha, mostarda escura, mostarda amarela, páprica picante, sal, azeite de oliva e conhaque Acompanha pão artesanal de chope.

R\$ 42,00

Linguiça Pomerana Caracol Olho

Linguiça Pomerana de carne suína e picante, grelhada e flambada Acompanha: Pão artesanal de chope, farofa, pepino e azeitonas e mostarda escura. Prato serve até duas pessoas.

R\$ 50,00

“Ofenschlupfer” - Pudim de cerveja Bock Schornstein

Pudim de pão de cerveja Bock Schornstein com maçãs verdes. **VEGETARIANO**

R\$ 32,00





BOX 12

Restaurante

SABOR DO SUL

SALMÃO SABOR DO SUL

Filé de salmão ao molho de nata com espumante, aspargos, tomate cereja, brócolis e cogumelos. Acompanha batatas baby na manteiga.

R\$ **52,00**

Um cremoso molho de nata com espumante traz um aroma todo especial a este **salmão grelhado**, combinando com os aspargos, tomates cereja, brócolis e cogumelos – um clássico da nova cozinha alemã.



Filé ao Molho “Pffferlinge In Sahnessosse”

R\$ 48,00

Filé mignon ao molho de nata com cogumelos e bacon acompanhado de Spätzle (massa caseira tradicional alemã).



Risotto de Linguíça Blumenau

R\$ 35,00

Arroz, molho sugo, creme de leite, linguíça Blumenau Olho e vinho branco.



Risotto de Camarão

R\$ 48,00

Arroz, molho sugo, creme de leite, camarão e vinho branco.

Isca de Tilápia

R\$ 32,00

Isclas de tilápia à milanesa acompanhada de molho sour cream.

Wurstbrot mit Joghurt

R\$ 30,00

Patê de linguíça com iogurte natural acompanhado de fatias de pão caseiro.

Prato Kids

R\$ 28,00

Espetinho de carne moída recheado com queijo mussarela acompanhado de batata frita e arroz.

Pudim de Leite

R\$ 18,00

Pudim de leite servido com calda de ameixa com licor de cacau. **VEGETARIANO**



Restaurante

OPA BOTEÇO

BARRIGADA DE PORCO CONFITADA

Ao molho de licor de ervas, servido com purê de batata e chips de mandioca.

R\$ **33,00**

Barrigada de porco confitada ao molho de licor de ervas, servido com purê de batata e chips de mandioca. Elaborado com um corte suíno extremamente saboroso, apresentado de forma contemporânea, acompanhado de um inusitado molho preparado com o tradicional licor de ervas alemão.

Escondidinho de costela bovina

Com purê de aipim, requeijão cremoso e queijo colonial.

R\$ 25,00

Costelinha de porco grelhada

Da churrasqueira ao molho de cerveja porter, servida com fritas.

R\$ 45,00

Churrasco do famoso filé duplo

Três cortes nobres na mesma peça. Filé mignon, contrafilé e o "vazio", servidos com maionese de batatas, farofa, pepino e manteiga aromatizada.

R\$ 57,00

Salsichas Bockwurst e Bratwurst

Em cama de chucrute servidas com fritas, pão de cacau e mostarda amarela.

R\$ 33,00





NUGALI CHOCOLATES

**FABRICADOS EM
POMERODE, PREMIADOS
INTERNACIONALMENTE.**

Fondue de Chocolate **VEGANO**

R\$ 35,00

Ao Leite (sem glúten) ou Amargo 60% (vegano, sem glúten, sem lactose) servido com frutas frescas
Porção para duas pessoas.

Schoko-Scheibe **VEGETARIANO**

R\$ 5,00

Disco de chocolate ao leite com nozes, castanhas, avelãs e amêndoas.

Chocolate Quente

R\$ 7,00

Café Espresso

R\$ 5,00



VERITTO

TODOS OS SUCOS SÃO FEITOS DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.

Sucos Naturais 400ml

- Suco de laranja R\$ 8,00
- Suco Brasil (água de coco, abacaxi e hortelã) R\$ 9,00
- Suco Vermelho (melancia, morango, limão, gengibre) R\$ 10,00
- Suco Amarelo (laranja, maracujá e manga) R\$ 10,00
- Suco Veritto (melancia, manga, maracujá, morango, limão e mel) R\$ 12,00
- Suco de uva integral (suco de caixinha) R\$ 6,00



Sobremesas no Pote

Mousse de chocolate 70% com morango picado **VEGETARIANO** R\$ 12,00
**diet, sem lactose, sem glúten.*

Ingredientes: Chocolate Nugali 70% zero lactose, zero açúcar, creme de leite sem lactose, morango.

Mousse de chocolate 70% com mousse de maracujá **VEGETARIANO** R\$ 15,00
**sem lactose, sem glúten, contém açúcar.*

Ingredientes: Chocolate Callebaut 70%, clara de ovos, creme de leite sem lactose, leite condensado zero lactose, maracujá.

Cheesecake com geleia de frutas vermelhas caseira **VEGETARIANO** R\$ 15,00
**diet, sem lactose, sem glúten.*

Ingredientes: massa doce feita com amendoim, fubá, manteiga ghee, xylitol. Recheio de creme de leite zero lactose, cream cheese zero lactose, limão, morango, amora, framboesa, mirtillo.

Brownie 70% no pote com doce de leite **VEGETARIANO** R\$ 15,00
**diet, sem lactose, sem glúten.*

Ingredientes: Chocolate Nugali 70% zero açúcar, farinha de amendoim, xylitol, ovos, manteiga, doce de leite zero açúcar.



GLÜHWEIN

O Glühwein é uma bebida quente feita com vinho, canela, anis e outras especiarias, muito tradicional na Alemanha nas épocas de inverno. Seu nome seria traduzido como “vinho aceso”, assim chamado porque a bebida era aquecida pela imersão de ferros em brasa durante a idade média. Sucesso em todas as edições, o Glühwein é oferecido Festival Gastronômico de Pomerode seguindo uma receita tradicional, comercializado em uma casinha de madeira típica igual à das feiras de inverno alemãs.

Glühwein na Caneca Personalizada	R\$20,00
Glühwein no Copo Descartável	R\$12,00
Refil na Caneca Personalizada	R\$10,00
Souvenir Caneca Festival	R\$10,00



BEBIDAS

Água sem Gás	R\$4,00
Água com Gás	R\$4,00
Refrigerante	R\$5,00
Cerveja sem Álcool	R\$7,00
Chopp Schornstein Pilsen	R\$10,00
Chopp Schornstein Especial Weiss, IPA, APA e Bock	R\$12,00
Chopp Schornstein Imperial Stout e Chocolate Bock com Pimenta	R\$15,00
Chopp OPA Pilsen	R\$10,00
Chopp OPA Especial Old Ale, Vinho, Weizen, Belgian Blond Ale	R\$13,00



PRODUTOS DE EXCELÊNCIA

ESPAÇO POMERODE

Passeie pelas casinhas de madeira, inspiradas em uma típica feira de inverno alemão, e conheça alguns produtos de qualidade fabricados em Pomerode.



N
NUGALI
CHOCOLATES
NUGALI CHOCOLATES



OLHO EMBUTIDOS
POMERODE ALIMENTOS
QUEIJOS LEIPZIG



EMPÓRIO
RAIAR
DECORAÇÕES • CERVEJAS ESPECIAIS • BOMBONIER
EMPÓRIO RAIAR



Special Presentes
SPECIAL PRESENTES



CASA & CIA



BEHLING MADEIRAS



Guenther
VELAS DECORATIVAS
Acenda esta idéia

DAGMAR VELAS



Diva
Bolachas Artesanais

DIVA BOLACHAS



Schluck
Haus

SCHLUCK HAUS LICORES



PRODUTOS DE EXCELÊNCIA



BACKSTUBE

CUCAS INTEIRA: R\$20 MEIA: R\$10,00

Cuca de Farofa

Cuca de Farofa c/ Banana

Cuca de Farofa c/ Chocolate Preto

Cuca de Farofa c/ Linguíça Blumenau

Cuca de Coco

Cuca de Creme

Cuca de Abacaxi

Cuca de Morango.

PÃES INTEIRO: R\$10 MEIO: R\$5,00

Pão de Aipim

Pão de Batata

Pão Caseiro

FEIRA DE ARTESANATO

Adquira produtos feitos pelas nossas artesãs e lojas locais. Pomerode é nacionalmente conhecida pela qualidade do seu artesanato. Aproveite para conhecer todo o encantamento dessa tradição em peças e torneados em madeira, crochê e tricô, bordados tradicionais, porcelanas pintadas à mão, bonecas, patchwork e a incomparável Bauernmalerei - técnica de pintura à mão livre típica alemã.



APOIO:



SCHORNSTEIN
A CERVEJA COM ALMA



SEBRAE
Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Santa Catarina



Karsten



REALIZAÇÃO:



MINISTÉRIO DA
CULTURA GOVERNO
FEDERAL