



GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

PORTFÓLIO DE **ALIMENTOS & BEBIDAS**



- | | | | |
|---|----------------------------|----|-------------------|
| 1 | Coffee Break Semanal | 9 | Buffet Temático |
| 2 | Coffee Break Personalizado | 10 | Menu do Chef |
| 3 | Coffee Break Temático | 11 | Pacote de Pizzas |
| 4 | Serviço de Sala | 12 | Pacote de Bebidas |
| 5 | Coquetel | 13 | Lunch in Box |
| 6 | Ilhas Temáticas | 14 | Workshops |
| 7 | Estações de Finalização | 15 | Mimos |
| 8 | Buffet | | |

COFFEE BREAK SEMANAL

Incluem: uma opção de água aromatizada, café, leite, achocolatado, caixa de chás e uma opção de suco de fruta.

R\$ **52,00** por pessoa, por período (manhã ou tarde). Item adicional: R\$ **10,00** por pessoa, por item.

Item adicional do coffee break temático: R\$ **20,00** por pessoa, por item.

Segunda-feira · Manhã

- Folhado de presunto e queijo
- Salada de frutas
- Baguete com salame, Gruyère e folhas
- Bolo de limão com calda de leite condensado
- Brownie de chocolate com castanhas

Segunda-feira · Tarde

- Pão de queijo
- Abacaxi com raspas de limão
- Sanduíche em pão de forma com berinjela grelhada, muçarela de búfala e tapenade de azeitonas
- Cuca de maçã
- Madeleine

Terça-feira · Manhã

- Catarina de Ementhal e Parma
- Salada de frutas
- Ciabatta Caprese
- Bolo de cenoura com calda de chocolate
- Cookies de castanha

Terça-feira · Tarde

- Pão de queijo
- Melão orange
- Baguete com presunto Tessinês e queijo Gruyère
- Bolo de laranja
- Donuts de chocolate

Quarta-feira · Manhã

- Calzone de ricota com nozes
- Salada de frutas
- Pão australiano com presunto cru, rúcula e creme azedo
- Bolo de iogurte com frutas vermelhas
- Tartelette de Crème Pâtissière com frutas frescas

Quarta-feira · Tarde

- Pão de queijo
- Cubos de melancia
- Brioche Caesar (frango empanado com folhas e molho Caesar)
- Bolo de fubá com goiabada
- Pão de mel com doce de leite

Quinta-feira · Manhã

- Folhado de palmito
- Salada de frutas
- Brioche com pasta de cenoura, salame, tomate e folhas
- Bolo de abobrinha com nozes
- Financier de amêndoas

Quinta-feira · Tarde

- Pão de queijo
- Ameixa
- Baguete integral com pastrami, queijo Brie e cebola caramelizada
- Bolo de chocolate com coco e calda de café
- Sonho com creme de baunilha

Sexta-feira · Manhã

- Catarina de quatro queijos
- Salada de frutas
- Ciabatta com frango defumado, avocado e radicchio
- Cuca de banana
- Broa de milho

Sexta-feira · Tarde

- Pão de queijo
- Seleção de uva
- Ciabatta com bresaola, tomate seco e rúcula
- Bolo de maçã com canela
- Amanteigado de chocolate

Sábado · Manhã

- Calzone com meia cura de búfala e berinjela
- Salada de frutas
- Sanduíche com salpicão de frango e folhas
- Bolo mesclado
- Petit four de goiabada

Sábado · Tarde

- Pão de queijo
- Mix de frutas laminadas
- Brioche com abobrinha grelhada, queijo Brie e pesto
- Bolo inglês com cereja marrasquino
- Petit four de amêndoas

Domingo · Manhã

- Pão de queijo
- Kiwi
- Baguete integral com pastrami, pasta de queijo e cebola
- Bolo de milho
- Cookie de chocolate

Domingo · Tarde

- Croissant de pastrami, mostarda e rúcula
- Salada de frutas
- Baguete com abobrinha, Gruyère e pesto
- Bolo de maracujá com calda de chocolate
- Bolinho de chuva com chocolate

Observações

- Valores dos pacotes referem-se a 30 minutos de serviço, com tolerância máxima de 20 minutos por motivo de atraso;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%;
- Adicional de 50% sobre o valor a cada 30 minutos no serviço de Coffee Break. Contratação com 2 dias de antecedência.

COFFEE BREAK PERSONALIZADO

Incluem: uma opção de água aromatizada, café, leite, achocolatado, caixa de chás e uma opção de suco de fruta.

Coffee 1: Escolha 2 itens

R\$ **48,00** por pessoa

Coffee 2: Escolha 4 itens

R\$ **58,00** por pessoa

Coffee 3: Escolha 6 itens

R\$ **68,00** por pessoa

Coffee 4: Escolha 8 itens

R\$ **78,00** por pessoa

Item adicional: R\$ **10,00** por pessoa, por item.

Item adicional do coffee break temático: R\$ **20,00** por pessoa, por item.

Opções para composição:

Folhados

- Queijo fresco com limão siciliano
- Presunto e queijo
- Frango com queijo cremoso
- Palmito
- Cogumelos com queijo

Pão de queijo

- Tradicional
- Grãos
- Goiabada cascão

Quiches

- Lorraine (torta cremosa à base de ovos, bacon e Gruyère)
- Palmito
- Legumes
- Peito de peru
- Bacon e cebola caramelizada
- Pepperoni e queijo muçarela
- Queijo com manjericão

Sanduíches

- Ciabatta com pasta de ricota e peito de peru
- Baguete com pasta de atum, folhas e tomate
- Misto light (pão integral, peito de peru e queijo Minas)
- Brioche com berinjela, abobrinha e pasta de ervas
- Baguete com salame, Gruyère e pesto
- Ciabatta caprese
- Baguete com queijo provolone, alface e tomate
- Sanduíche com pasta de cenoura, salame e folhas
- Sanduíche com pasta de tomate seco, rúcula e muçarela de búfala
- Sanduíche com salpicão de frango e folhas
- Sanduíche com roast beef, pasta de mostarda e folhas
- Sanduíche misto (presunto e queijo) com tomate e folhas

Brownie

- Chocolate com castanhas
- Branco com frutas vermelhas

Bolos

- Cenoura com chocolate
- Milho cremoso
- Abobrinha com nozes
- Avelã com chocolate
- Limão siciliano com mirtilos
- Laranja
- Fubá com goiabada
- Banana
- Cuca de maçã com canela
- Iogurte com frutas vermelhas
- Limão
- Formigueiro
- Integral de castanha do Pará
- Integral de coco
- Integral de banana

Doces

- Donuts de doce de leite
- Donuts de chocolate
- Bolinho de chuva com chocolate
- Broa de milho
- Sonho com creme de baunilha
- Pão de mel com doce de leite
- Madeleine

Cookies

- Chocolate
- Chocolate branco
- Aveia com castanhas

Frutas

- Melancia
- Abacaxi
- Mamão
- Ameixa
- Uva
- Salada de frutas

Observações

- Valores dos pacotes referem-se a 30 minutos de serviço, com tolerância máxima de 20 minutos por motivo de atraso;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%;
- As opções deverão ser escolhidas com, no mínimo, 15 dias de antecedência do evento. Caso contrário, os cardápios serão de acordo com o cronograma semanal e disponibilidade do hotel;
- Adicional de 50% sobre o valor a cada 30 minutos no serviço de Coffee Break. Contratação com 2 dias de antecedência.

COFFEE BREAK TEMÁTICO

Item adicional: R\$ 20,00 por pessoa, por item.

Coffee Light

R\$ 72,00 por pessoa

- Wrap de hommus com cenoura, folhas e sementes
- Gâteau de mandioquinha com frango e muçarela de búfala
- Muffin integral de banana
- Coalhada com granola, mel e frutas
- Cookies de aveia
- **Bebidas:** Suco de laranja; água aromatizada de camomila e limão com morangos; café coado.

Coffee Caipira

R\$ 72,00 por pessoa

- Pastel de carne
- Croquete de mandioca com queijo
- Pé de moleque cremoso
- Bolo de fubá com goiabada
- Doce de abóbora com coco
- **Bebidas:** Suco de acerola; água aromatizada de limão e gengibre com melão de cana; café coado.

Coffee Sustentável

R\$ 78,00 por pessoa

- Torta de atum com talos de vegetais
- Gâteau de cascas de tubérculos com sálvia, tomates e ricota
- Bolo de abobrinha com nozes
- Financier de casca de maçã com talos de hortelã
- Doce de casca de melancia com mirtilo e especiarias
- **Bebidas:** Suco de laranja; chá gelado de casca de abacaxi com maçã verde; café coado.

Coffee Garden Vegano

R\$ 82,00 por pessoa

- Pão de beijo (pão de queijo vegano)
- Bolinho de batata doce e espinafre
- Muffin de chocolate
- Pudim de chia em verrine com frutas vermelhas (leite de amêndoas)
- Cookies de amendoim
- **Bebidas:** Suco de melancia com gengibre; chá gelado de lichia com morango; café coado.

Coffee Paulista

R\$ 84,00 por pessoa

- Pão de queijo
- Coxinha de frango cremoso
- Brigadeiro de colher
- Bolinho de chuva com doce de leite
- Tartelette folhada de limão com merengue
- **Bebidas:** Limonada suíça, chá gelado de pêssego; café coado.

Coffee Mediterrâneo

R\$ 84,00 por pessoa

- Quiche de cogumelos com queijo de cabra
- Crostinis de parmesão com pasta de tomate seco e pasta de azeitonas
- Borma (molho mediterrâneo de nozes e pistache finalizado com calda de açúcar e água de rosas)
- Mabroum (doce de tâmaras e nozes)
- Bolo de iogurte com limão e baunilha
- **Bebidas:** Smoothie de frutas; água aromatizada de romã e hibisco com pepino; café coado com cardamomo.

Observações

- Valores dos pacotes referem-se a 45 minutos de serviço, com tolerância máxima de 20 minutos por motivo de atraso;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%;
- As opções deverão ser escolhidas com, no mínimo, 15 dias de antecedência do evento. Caso contrário, os cardápios serão de acordo com o cronograma semanal e disponibilidade do hotel;
- Adicional de 50% sobre o valor a cada 30 minutos no serviço de Coffee Break. Contratação com 2 dias de antecedência.

COFFEE BREAK TEMÁTICO

Item adicional: R\$ 20,00 por pessoa, por item.

Coffee Francês

R\$ 86,00 por pessoa

- Quiche Lorraine
- Mini croissant recheado com cebola caramelizada, queijo Gruyère e folhas
- Financier de amêndoas
- Madeleine
- Macarons de chocolate
- **Bebidas:** Suco de framboesa com limão; água aromatizada de tangerina com tomilho; chocolate quente.

Coffee Garden Party

R\$ 86,00 por pessoa

- Sanduíche de salmão defumado com sour cream e pepino
- Quiche de abobrinha com tomate e manjerição
- Biscotti de amêndoas (biscoitos crocantes de amêndoas)
- Cinnamon roll bites
- Bolo de laranja com chocolate
- **Bebidas:** Água de coco; suco de laranja; café coado.

Coffee Mantiqueira

Exclusivo no Grande Hotel Campos do Jordão

R\$ 92,00 por pessoa

- Pão de queijo recheado com requeijão de corte
- Coscorão de pernil com molho Tiburcio
- Cocada de frutas vermelhas
- Bolo de milho verde
- Broa de pau a pique
- **Bebidas:** Suco de abacaxi; água aromatizada de frutas vermelhas; café coado.

Observações

- Valores dos pacotes referem-se à 45 minutos de serviço, com tolerância máxima de 20 minutos por motivo de atraso;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%;
- As opções deverão ser escolhidas com, no mínimo, 15 dias de antecedência do evento. Caso contrário, os cardápios serão de acordo com o cronograma semanal e disponibilidade do hotel;
- Adicional de 50% sobre o valor a cada 30 minutos no serviço de Coffee Break. Contratação com 2 dias de antecedência.

SERVIÇO DE SALA

BEBIDAS

R\$ 7,50	Água mineral ▪ Lata com ou sem gás
R\$ 85,00	Suco de fruta natural ▪ Jarra 2,5l
R\$ 215,00	▪ Suqueira 8l - Laranja - Abacaxi - Melancia
R\$ 75,00	Chá gelado ▪ Jarra 2,5l
R\$ 195,00	▪ Suqueira 8l - Mate com gengibre e limão - Mate com laranja - Mate com pêssego - Preto com limão - Hibisco com morango
R\$ 65,00	Água aromatizada ▪ Jarra 2,5l
R\$ 175,00	▪ Suqueira 8l - Frutas vermelhas - Limão, gengibre e melaço de cana - Romã, hibisco com pepino - Tangerina com tomilho - Camomila, limão e morango
R\$ 9,00	Outra bebidas ▪ Refrigerante
R\$ 15,00	▪ Água de coco Kero Coco 300ml*
R\$ 21,00	▪ Água de coco Villa Piva 300ml**
R\$ 15,00	▪ Isotônico
R\$ 19,00	▪ Suco de uva integral
R\$ 21,00	▪ Energético
R\$ 65,00	Térmicas 2,5l ▪ Café
R\$ 72,00	▪ Leite
R\$ 80,00	▪ Chocolate
R\$ 65,00	▪ Chá natural de cidreira
R\$ 65,00	▪ Água + caixa de chás
R\$ 180,00	Máquina de Café Nespresso ▪ Pacote com 20 cápsulas por dia. Cortesia da máquina. ▪ Confirmação com, no mínimo 15, dias de antecedência da data do evento.
R\$ 9,00	▪ Cápsula extra (por unidade).

* Exclusivo no Grande Hotel São Pedro.

** Exclusivo no Grande Hotel Campos do Jordão.

FRUTAS E PORÇÕES

R\$ 85,00	▪ Cesta de frutas (banana, maçã e uva - atende até seis pessoas)
R\$ 65,00	▪ Mix de castanhas (300g)
R\$ 60,00	▪ Mix de frutas secas (300g)
R\$ 95,00	▪ Mini sanduíche (12 unidades) - Ciabatta com pasta de ricota e peito de peru - Misto light (pão integral, peito de peru e queijo Minas) - Baguete com salame, Gruyère e pesto - Ciabatta Caprese - Sanduíche com pasta de tomate seco, rúcula e muçarela de búfala - Sanduíche misto (presunto e queijo) com tomate e folhas
R\$ 16,00	▪ Salada de fruta (individual)
R\$ 85,00	▪ Pão de queijo pequeno (25 unidades)
R\$ 95,00	▪ Pão de beijo vegano (25 unidades)
R\$ 75,00	▪ Bolo simples (25 fatias) - Maçã com canela - Chocolate - Limão - Mesclado
R\$ 55,00	▪ Petit four (50 unidades) - Amêndoas - Goiabada - Coco
R\$ 85,00	▪ Cookies de chocolate (50 unidades)

COQUETEL

Coquetel 1: Escolha 4 itens

R\$ **72,00** por pessoa

Coquetel 2: Escolha 6 itens

R\$ **85,00** por pessoa

Coquetel 3: Escolha 8 itens

R\$ **95,00** por pessoa

Item adicional: R\$ **8,00** por pessoa, por item.

Opções de Finger Food para compor seu Coquetel:

Opções frias

- Bao de cruado de mignon com molho Hoisin
- Corbeille de Camembert com figos (massa folhada recheada)
- Canapé de tapioca com requeijão cremoso e goiabada
- Macarron com queijo de cabra e geleia de tâmara
- Profiteroles de bacalhau com manjerição e azeitonas pretas
- Torresmo de sagu com guacamole e milho crocante
- Canapé de brioche com carpaccio de filet, mostarda Dijon e agrião
- Tart Phyllo com cogumelos e creme azedo
- Blinis de salmão defumado com ovas de tobiko
- Crudité (cenoura e pepino) com sal grosso de ervas

Opções quentes

- Arancini de funghi com limão siciliano
- Bolinho de bacalhau
- Croquete de abóbora com carne seca
- Quibe de cordeiro com coalhada seca
- Cake de siri com aioli de Sriracha
- Empanada de queijo meia cura com cebolinha
- Vol-au-vent com pato desfiado e queijo Brie
- Twist folhado de queijo Gruyère e gergelim
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Cardápio não configura refeição. Sugere-se a contratação de buffet temático, ilhas ou estações;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores referem-se à primeira hora de serviço. Para a segunda hora será cobrado o valor integral do pacote. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ILHAS TEMÁTICAS

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Cremes e Sopas

R\$ **55,00** por pessoa

- Creme de abóbora com gorgonzola
- Creme de mandioquinha com azeite trufado
- Capeletti in brodo
- **Acompanhamentos:** Seleção de pães; queijo parmesão; croûtons.

Boeuf Bourguignon

R\$ **65,00** por pessoa

- Boeuf Bourguignon (carne cozida com bacon, echalotes e vinho tinto) com legumes
- **Acompanhamentos:** Purê de batata rústica; pão de fermentação natural.

Blend Artesanal de Mini Hambúrgueres

R\$ **75,00** por pessoa

- Mini Hambúrguer de picanha com cheddar e bacon em pão de gergelim
- Mini Hambúrguer de costela com cebola frita e queijo cremoso em pão australiano
- Mini Hambúrguer de cogumelo com queijo prato e maionese trufada em pão de brioche
- **Acompanhamentos:** Maionese de ervas; maionese de alho; pickles de pepino; pickles de cebola roxa; batata frita.

Polenta Recheada na Pedra

R\$ **65,00** por pessoa

- Polenta de corte recheada com escarola e provolone
- **Acompanhamentos:** 3 opções de molhos (ragout de cordeiro com passas; ragout de linguiça; fonduta de queijo).

Petiscos de Boteco

R\$ **75,00** por pessoa

- Pastel de queijo
- Pastel de carne
- Mandioca frita
- Torresmo
- Linguiça fresca com erva doce
- Linguiça fresca apimentada
- Caldinho de feijão tradicional
- Caldinho de feijão apimentado

Brigadeiros

R\$ **65,00** por pessoa

- Brigadeiro branco
- Chocolate ao leite
- Chocolate amargo
- **Acompanhamentos:** Pistache; amêndoa; avelã; castanha do Brasil; coco; frutas frescas; confeitos de chocolate.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Ilhas Temáticas não contemplamos o serviço de Cozinheiros, sendo uma ilha montada em formato de buffet;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 ilhas temáticas;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ILHAS TEMÁTICAS

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Mousses

R\$ **65,00** por pessoa

- Mousse de frutas frescas
- Mousse de castanha do Pará
- Mousse de castanha de caju
- **Acompanhamentos:** Caldas de chocolate e de doce de leite; crumble de amêndoas.

Fondue

R\$ **75,00** por pessoa

- Clássico de chocolate ao Leite
- Chocolate amargo
- Branco caramelizado com Frangélico
- **Acompanhamentos:** morango, banana, uva, marshmallows; Madeleine de avelã.

Gelatos

R\$ **65,00** por pessoa

- Escolha 2 sabores de gelatos:
 - Baunilha
 - Chocolate
 - Pistache
 - Doce de Leite
 - Iogurte com Amarena
 - Três Leites
 - Morango
 - Frutas Vermelhas
 - Limão Siciliano
 - Maracujá
 - Abacaxi
 - Laranja
 - **Acompanhamentos:** Casquinhas de sorvete; caldas de caramelo, chocolate e morango; farofa doce; avelã triturada; Xerém; granulado; Crispearls.
- **Sabor adicional:** R\$ 12,00 por pessoa.

Macarons

R\$ **95,00** por pessoa

- Caramelo salgado
- Chocolate belga
- Frutas vermelhas
- Maracujá
- Matchá

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Ilhas Temáticas não contemplamos o serviço de Cozinheiros, sendo uma ilha montada em formato de buffet;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 ilhas temáticas;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ESTAÇÕES DE FINALIZAÇÃO

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Massas Frescas

R\$ **65,00** por pessoa

Preparo artesanal com ovos, semolina de trigo (parte mais nobre do trigo) e água. A massa fresca do macarrão é mais leve, macia, de coloração forte e sabor único.

Composição: Orecchiette; Tagliatelle; Ravioli Del Plin (recheio de carne com queijo parmesão).

Molhos: Pomodoro; Bechamel; Capuccino (carne com creme de leite).

Acompanhamentos: Cogumelo Paris; ervilha fresca; tomates cereja e seco; azeitona preta; aspargos; manjericão; rúcula; abobrinha; berinjela.

Queijos: Parmesão, gorgonzola, Brie; muçarela de búfala.

Saladas Frescas

R\$ **65,00** por pessoa

Seleção de folhas e acompanhamentos preparadas à la minuta por nossos Cozinheiros, trazendo sabor, frescor e textura.

Folhas e vegetais: Alface; agrião; rúcula; cenoura; pepino; tomate.

Grãos e leguminosas: Grão de bico; lentilha; quinoa.

Complementos proteicos: Frango desfiado; muçarela de búfala.

Frutas secas e sementes: Nozes; amêndoas; chia; linhaça.

Extras: Croûtons; ovo de codorna; azeitona.

Molhos: Mostarda e mel; pesto; vinagrete cítrico; Ponzu; Caesar.

Finalização: Azeite; queijo parmesão; sal; pimenta.

Ceviche

R\$ **65,00** por pessoa

Prato tradicional da culinária peruana baseado em peixe cru marinado em suco de limão ou lima ou outro cítrico.

Composição: Salmão e peixe branco.

Acompanhamentos: Pimentões, cebola, coentro, gengibre, limão, água de coco.

Servidos com chips de tubérculos.

Costela no Bafo

R\$ **65,00** por pessoa

Preparada em baixa temperatura por um longo período, revelando todo seu sabor e suculência característicos.

Composição: Costela no Bafo.

Acompanhamentos: Seleção de pimentas (3 opções); farinha de mandioca temperada; queijo coalho com mel.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Estações contemplamos o serviço de Cozinheiros interagindo com os participantes e executando o preparo dos pratos;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 estações de finalização;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ESTAÇÕES DE FINALIZAÇÃO

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Yakisoba

R\$ **65,00** por pessoa

Tradicional prato de verduras salteadas com macarrão, agregadas a algum tipo de proteína animal ou vegetal.

Composição: Filet mignon em tiras; peito de frango em cubos; vegetais laminados; cogumelo shiitake.

Acompanhamento: Molho especial.

Guiozas

Exclusivo no Grande Hotel São Pedro

R\$ **65,00** por pessoa

Pastel de origem chinesa, muito apreciado em todo o continente asiático. Feito com uma massa fina de farinha e sal, recheada com carne moída ou legumes, é servido ao vapor ou frito.

Composição: Guiozas tradicional de carne; de camarão; de cogumelo shiitake com espinafre e curry.

Bao com Porco Laqueado e Kimchi

Exclusivo no Grande Hotel São Pedro

R\$ **65,00** por pessoa

O Bao é um pão macio cozido a vapor, tornando-se especialmente popular por sua textura suave e versatilidade na cozinha. Em muitos países asiáticos é consumido diariamente como entrada, lanche ou aperitivo.

Composição: Bao (pão de leite cozido em vapor); porco laqueado; arroz japonês; harussame frito; gergelim torrado; kimchi (conserva coreana de acelga fermentada).

Risotos

R\$ **75,00** por pessoa

Um dos pratos icônicos da gastronomia italiana, representando a riqueza e a diversidade desta culinária. Com sua base feita de arroz cremoso e saboroso, o risotto poderá ser elaborado de distintas maneiras em nossa estação.

Composição: Arroz arbório e arroz negro.

Acompanhamentos: Cogumelo Paris; funghi; ervilha fresca; tomates cereja e seco; azeitona preta; aspargos; manjericão; rúcula; abobrinha; berinjela.

Queijos: Parmesão, gorgonzola, Brie; muçarela de búfala.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Estações contemplamos o serviço de Cozinheiros interagindo com os participantes e executando o preparo dos pratos;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 estações de finalização;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ESTAÇÕES DE FINALIZAÇÃO

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Gnocchis

R\$ **75,00** por pessoa

Preparo artesanal com farinha italiana e ingredientes selecionados, tornando-o leve e muito saboroso.

Composição: Gnocchis de mandioquinha; de Abóbora; de Batata.

Molhos: Pomodoro; Bechamel; Bolognese.

Acompanhamentos: Cogumelo Paris; ervilha fresca; tomates cereja e seco; azeitona preta; aspargos; manjeriço; rúcula; abobrinha; berinjela.

Queijos: Parmesão, gorgonzola, Brie; muçarela de búfala.

Poke Havaiano

R\$ **75,00** por pessoa

Um dos principais pratos da cozinha nativa havaiana. Consiste em peixe cru cortado em cubos, geralmente servido como aperitivo ou prato principal.

Composição: Salmão e pescada.

Acompanhamentos: Arroz japonês, alga nori, manga, pepino, repolho roxo, gari gari, choclo, gergelim torrado, cebolinha, sunomono, wasabi e shoyu tradicional.

Tacos, Burritos e Fajitas

R\$ **75,00** por pessoa

Tex-Mex é uma fusão da cozinha mexicana e estadunidense, derivadas das criações culinárias dos Tejanos, cozinha popular no Texas e em algumas partes do México.

Composição: Carne; frango; vegetais.

Acompanhamentos: Sour cream; guacamole; pico de gallo; chilli; alface; queijo.

Salsichas Alemãs

R\$ **85,00** por pessoa

A variedade das salsichas tem como ponto forte a combinação de temperos, cuja composição enaltece a receita original. A maciez e a suculência estão no equilíbrio entre carnes e toucinho.

Composição: Kalbsbratwurst; Viena; Schüblig.

Acompanhamentos: Chucrute de repolho; salada de batata; mostarda escura e Dijon.

Servido com seleção de pães e limão.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Estações contemplamos o serviço de Cozinheiros interagindo com os participantes e executando o preparo dos pratos;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 estações de finalização;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ESTAÇÕES DE FINALIZAÇÃO

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Temaki

R\$ **95,00** por pessoa

De origem japonesa, tradicionalmente feito de folhas de algas com recheio de arroz e peixe.

Composição: Shari (arroz japonês temperado); salmão em cubos; salmão com cream cheese; manga; kani kama; cebolinha; gengibre em conserva; wasabi.

Baba au Chantilly

R\$ **65,00** por pessoa

Tradicional doce baseado em um bolo de origens polaca e russa. Feito com pão de brioche, mergulhado em calda de frutas cítricas e rum, coberto com frutas e decorado com chantilly.

Composição: Caldas de rum, cítrica e de chocolate; frutas frescas; chantilly.

Choux Cream

R\$ **65,00** por pessoa

Leve e com sabor suave, é uma sobremesa que combina técnicas francesas e ingredientes ocidentais.

Composição: Recheios de baunilha, chocolate e pistache; frutas frescas; caldas de chocolate e frutas vermelhas.

Crème Brûlée

R\$ **65,00** por pessoa

Sobremesa clássica francesa feita com creme de leite, ovos, açúcar e baunilha, com uma crosta de açúcar queimado.

Composição: Tradicional (baunilha); pistache; Nutella; frutas vermelhas.

Açaí

R\$ **65,00** por pessoa

Composição: Açaí tradicional.

Acompanhamentos: Banana; morango; pasta de amendoim; leite em pó; granola; damasco seco; amêndoas; coco ralado.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Estações contemplamos o serviço de Cozinheiros interagindo com os participantes e executando o preparo dos pratos;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 estações de finalização;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

ESTAÇÕES DE FINALIZAÇÃO

Para uma experiência diversificada ou para complementar as refeições exclusivas.

Tiramisù

R\$ **75,00** por pessoa

Sobremesa clássica italiana que apresenta uma harmonia perfeita entre texturas e sabores, com camadas de biscoitos Champagne embebidos em café e um creme de queijo Mascarpone.

Composição: Mascarpone (tradicional); Mascarpone com pistache; Mascarpone com limão siciliano.

Café para umedecer o biscoito: Café tradicional ou café com licor.

Cacau para finalização: Cacau 50% ou cacau 100%.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Nas Estações contemplamos o serviço de Cozinheiros interagindo com os participantes e executando o preparo dos pratos;
- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Para substituição de refeição, é necessária contratação de, no mínimo, 3 estações de finalização;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

BUFFET

REFEIÇÕES NO RESTAURANTE GRANDE HOTEL

Café da manhã: **7h30 às 10h30**

Almoço: **12h30 às 15h30**

Jantar: **19h30 às 22h30**

Café da manhã · Semana (segunda à sexta-feira)

R\$ **109,00** por pessoa

Café da manhã · Fim de semana (sábado e domingo)

R\$ **132,00** por pessoa

Almoço · Semana (segunda à sexta-feira)

R\$ **180,00** por pessoa

Almoço · Sábado (feijoada)

R\$ **235,00** por pessoa

Almoço · Domingo

R\$ **210,00** por pessoa

Jantar · Semana (domingo à quinta-feira)

R\$ **180,00** por pessoa

Jantar · Fim de semana (sexta-feira e sábado)

R\$ **210,00** por pessoa

Almoço ou jantar · Feriados e temporada

R\$ **286,00** por pessoa

Observações

- O buffet seguirá o padrão do hotel e o horário de funcionamento habitual do Restaurante;
- Para transferência do buffet em local exclusivo (seguindo o padrão do hotel em cada período para o mínimo de 20 pessoas) será cobrado o valor com isenção da taxa de negociação para grupos. No caso do buffet já estar incluso na diária, será cobrada uma taxa de transferência no valor de R\$ 95,00 por pessoa. Consulte-nos sobre opções e valores de espaços exclusivos;
- Valores negociados para grupos. Não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

BUFFET TEMÁTICO

Árabe

R\$ **190,00** por pessoa

Oriental

R\$ **190,00** por pessoa

Havái

R\$ **195,00** por pessoa

Vegas

R\$ **195,00** por pessoa

Botequim

R\$ **195,00** por pessoa

Feijoada

R\$ **195,00** por pessoa

Anos 80

R\$ **195,00** por pessoa

Festa Junina

R\$ **195,00** por pessoa

Texas BBQ

R\$ **215,00** por pessoa

Street Food

R\$ **215,00** por pessoa

Paris

R\$ **225,00** por pessoa

Brunch

R\$ **225,00** por pessoa

Churrasco

R\$ **285,00** por pessoa

Chá da tarde

R\$ **128,00** por pessoa

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. Não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.
- Consulte nossas opções de Ilhas Gastronômicas e Estações para tornar seu Buffet Temático ainda mais completo;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Acima de 200 pessoas, a composição poderá sofrer ajuste;
- Importante: todos os buffets devem ser contratados até 15 dias antes da data desejada;
- Caso haja necessidade que parte do grupo (exemplo: staff, equipe terceirizada etc) faça sua refeição em local distinto, que não seja no mesmo espaço exclusivo com buffet temático, é necessário comunicar ao hotel com antecedência mínima de 24 horas.

MENU DO CHEF

Serviço empratado. Todos os menus acompanham couvert.
Consulte-nos para sugestões de harmonização dos cardápios.

3 Tempos

R\$ **320,00** por pessoa

- 1 opção de entrada
- 1 opção de prato principal
- 1 opção de sobremesa

5 Tempos

R\$ **390,00** por pessoa

- 1 opção de amuse bouche
- 1 opção de entrada
- 1 opção de intermediário
- 1 opção de prato principal
- 1 opção de sobremesa

Opções para compor o seu Menu:

Amuse bouche

- Tart Phyllo de pescada com maçã verde e creme azedo
- Pescada curada em capim santo com ovas e limão siciliano
- Tiradito de robalo com ovas, alho dourado e cítricos
- Polvo Grilée com pico de gallo e gelato de tomate
- Ceviche de caju com avocado, milho tostado e gelato de limão siciliano

Entrada

- Salada Caprese com creme de tomate assado e gelato de manjeriçã
- Carpaccio de filet ao creme de Grana Padano com alcaparras e alface frisée
- Tiradito de Robalo com ovas, alho dourado e cítricos
- Salada Caesar com frutos do mar e Guanciale
- Legumes grelhados ao molho pesto com muçarela de búfala, azeitonas pretas e nozes

Intermediário

- Ravioli Del Plin al Brasato (ravioli recheado com lagarto e queijo Grana Padano)
- Gnocchi de ricota e Brie grelhado ao pomodoro fresco com amêndoas defumadas
- Polenta cremosa ao Röti de cogumelos com camarões grelhados e farofa de pipoca
- Socarrat com camarão e curry, leite de coco e queijo azul
- Guioza de cogumelo shitake e espinafre ao Dashi e óleo de gergelim trufado

Principal

- Medalhão de filet curado em baunilha ao Röti de El Candado com mandioquinha à Brás
- Pato ao Gibier de Kirsch com chutney de nectarina e mousseline de Pistache
- Cordeiro ao molho Périgueux com purê de mandioca e aspargos grelhados
- Robalo ao molho Sandefjord com farce trufada e couve-flor tostada
- Couve-flor tostada na parrilla ao chimichurri com purê de feijão fradinho e avelãs

Sobremesa

- Entremet de framboesa, baunilha e pistache com gelato de cassis
- Cheesecake com chocolate branco, manjeriçã e maracujá com gelato de mirtilo
- Mousse passion de chocolate com Streusel de amêndoas e gelato de café
- Fondant au Chocolat com manga e gelato de coco queimado
- Abacaxi flambado com creme Anglaise de Frangélico, suspiro e gelato de caramelo

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- É necessária confirmação do menu empratado com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Acima de 200 pessoas a composição poderá sofrer ajuste;
- O serviço terá início apenas quando todos os participantes estiverem no local;
- Valores não incluem bebidas. Consulte opções no item PACOTES DE BEBIDAS.

PACOTE DE PIZZAS

Pacote 1: 5 itens

R\$ **160,00** por pessoa

- 1 opção de crostata
- 3 opções de pizzas salgadas
- 1 opção de pizza doce

Pacote 2: 6 itens

R\$ **180,00** por pessoa

- 1 opção de crostata
- 4 opções de pizzas salgadas
- 1 opção de pizza doce

Pacote 3: 7 itens

R\$ **220,00** por pessoa

- 1 opção de crostata
- 4 opções de pizzas salgadas
- 2 opções de pizzas doces

Crostatas

Grana Padano

Sobre a massa fina e crocante, leves pinceladas de azeite, gratinada com Grana Padano.

Alecrim

A massa fina e crocante recebe leves pinceladas de azeite, salpicada com flor de sal e alecrim.

Pesto

Sobre a massa fina e crocante, o surpreendente molho pesto levemente aquecido com parmesão.

Pizzas Salgadas

Cebola Confitada

O uso tradicional da cebola nas mãos dos pizzaiolos ganha uma versão refinada: lâminas de calabresa artesanal repousadas sobre cama de mozzarella recebem a anfitriã da vez. Contraste agridoce!

Arte

Como estrela principal, recebe na medida certa molho de tomate, uma delicada camada de mozzarella e lâminas de linguiça calabresa artesanal gratinadas com parmesão. Espetacular!

Mozzarella Especial

A massa, com sua arte de nobreza, traz crocância e maciez, unindo-se ao delicioso molho de tomate e uma generosa camada de mozzarella especial. Ingredientes simples para uma pizza marcante!

Abobrinha Padano

Cubinhos de abobrinha puxados no azeite unem-se à mozzarella e iscas de anchovas gratinados com queijo Grana Padano.

Marguerita

A tradicionalíssima recebe a cobertura no equilíbrio certo. Molho de tomate, folhas de manjerição rasgadas, mozzarella e rodela de tomate gratinadas com parmesão. Ótima para apreciar com um bom vinho.

Seleção de Cogumelos

Nossa massa recebe uma fina camada de cream cheese e uma seleção de cogumelos nobres salteados. Um casamento perfeito com a pizza "Alho Poró".

Observações

- Serviço realizado somente na Arte da Pizza, com exclusividade do local. Consulte-nos sobre valores;
- É necessária confirmação com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote escolhido por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%;
- As pizzas são produzidas artesanalmente e servidas à mesa em louça personalizada e aquecida, assim como o habitual serviço gourmet da Arte da Pizza;
- Nossos pacotes de pizzas não se referem à configuração de um rodizio de pizzas.

PACOTE DE PIZZAS

Alho Poró

A massa recebe uma leve camada de cream cheese e alho poró puxado no azeite com um aromático vinho branco. Um casamento perfeito com a pizza "Seleção de Cogumelos".

Napolitana

Na leveza da massa, o manjerição fresco se destaca ao receber o mix de tomates aromatizados com flor de sal e um sutil toque de alho, saborosamente envoltos em parmesão. Che bello!

Portuguesa Gourmet

Aqui a massa vem acompanhada de lâminas de presunto, cebola puxada no azeite com orégano, delicadas rodela de azeitona e ovos de codorna gratinados com mozzarella especial e queijo parmesão argentino.

Nossos Queijos

A tradicional pizza de quatro queijos ganha uma composição inovadora. Sobre a massa macia e crocante, mozzarella, Catupiry e delicados cubos de queijo azul gratinados com Grana Padano.

Berinjela ao Pesto

Os delicados cubos de berinjela recebem pinceladas de molho pesto de pinhão, finalizados com mozzarella e gotas de molho de tomate assado. Simplesmente marcante!

Búfala

Repousada no calor, a massa une-se ao tomate seco e à mozzarella para, após sair do forno, receber búfala, lâminas de presunto Serrano e rúcula com azeite e parmesão. Envolvente!

Pizzas Doces

Banana

A massa recebe cordialmente incontáveis rodela de banana, uma nuvem de açúcar com canela e, após caramelizar, um toque de orvalho de rum jamaicano.

Dolce Brasile

Sobre a nossa crocante massa, finas rodela de bananas caramelizadas com açúcar e canela recebem gotas de chocolate.

Buoníssima

Uma verdadeira alquimia! Massa irretocável com uma camada de doce de leite quente, preparada para receber gotas de chocolate belga branco com lâminas de amêndoas torradas.

Choco-Baby

Como todo final feliz, essa pizza tem o poder de unir dois ingredientes simples e transformar sabor em magia. Gotas de chocolate belga aquecidas finalizam a receita. Escolha: morangos frescos ou castanha de caju.

Observações

- Serviço realizado somente na Arte da Pizza, com exclusividade do local. Consulte-nos sobre valores;
- É necessária confirmação com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento;
- Valores referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote escolhido por hora adicional;
- Serviço para grupos de, no mínimo, 20 pessoas. Para grupos com menor quantidade, valores sofrerão acréscimo de 25%;
- As pizzas são produzidas artesanalmente e servidas à mesa em louça personalizada e aquecida, assim como o habitual serviço gourmet da Arte da Pizza;
- Nossos pacotes de pizzas não se referem à configuração de um rodízio de pizzas.

PACOTE DE BEBIDAS

R\$ 34,00 por pessoa

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Suco natural (2 opções para escolha de sabor: laranja; melancia; abacaxi)

Itens adicionais:

R\$ 14,00	▪ Cerveja Heineken	R\$ 100,00	▪ Taxa de serviço de vinho
R\$ 36,00	▪ Vinho e Espumante	R\$ 150,00	▪ Taxa de serviço de destilados
R\$ 38,00	▪ Whisky 8 anos		
R\$ 52,00	▪ Whisky 12 anos		

Observação

- Valores por pessoa referem-se a uma hora de serviço. A partir da segunda será cobrado 50% do pacote escolhido por hora adicional.

BARES TEMÁTICOS

Drinks

R\$ 36,00 por pessoa

Escolha 4 drinks de sua preferência:

- Mojito
- Bellini
- Kir Royal
- Bloody Mary
- Sex On The Beach
- Daiquiri
- Dry Martini
- Whisky Sour
- Margarita

Caipirinha

R\$ 36,00 por pessoa

- Cachaça, vodka e saquê
- Limão, maracujá, abacaxi e frutas vermelhas

Campari

R\$ 38,00 por pessoa

- **Campari Tonic:** Campari, tônica e limão siciliano
- **Negroni:** Gin, Campari e Vermouth Tinto
- **Boulevardier:** Whisky, Vermouth Doce e Campari

Whisky

R\$ 42,00 por pessoa

- **Blond:** Whisky, Soda e laranja
- **Ginger:** Whisky, Soda de gengibre e limão
- **Old Fashioned:** Whisky, Angostura e xarope de açúcar

Observação

- Valores por pessoa referem-se a uma hora de serviço. A partir da segunda será cobrado 50% do pacote escolhido por hora adicional. Opções válidas adicionadas ao PACOTE DE BEBIDAS.

Spritz

R\$ 36,00 por pessoa

- **Aperol Spritz:** Espumante, Aperol, água com gás e laranja
- **Pink Spritz:** Espumante, Cointreau, água com gás e Grapefruit
- **Elderflower Spritz:** Vinho branco, licor Saint-Germain, água com gás, limão e hortelã

Gin

R\$ 38,00 por pessoa

- **Gin & Tonic:** Mix de botânicos para escolha
- **Bramble:** Gin, limão siciliano e xarope de amora
- **Dry Martini:** Gin e Vermouth Seco

Mule

R\$ 40,00 por pessoa

- **Moscow Mule:** Vodka, limão, tônica e espuma de gengibre
- **London Mule:** Gin, limão, tônica e espuma de framboesa
- **Brazilian Mule:** Cachaça, tônica, xarope de gengibre e espuma de limão

LUNCH IN BOX

Lunch in box 1: 3 itens

R\$ **44,00** por pessoa

Lunch in box 2: 5 itens

R\$ **56,00** por pessoa

Opções para composição:

Sanduíches

- Baguete de queijo e salame
- Ciabatta de presunto cru e queijo Ementhal
- Brioche de berinjela, abobrinha e Gruyère

Brownies

- Chocolate com castanhas
- Branco com frutas vermelhas

Doces

- Broa de milho
- Pão de mel com doce de leite
- Madeleine

Cookies

- Chocolate
- Chocolate branco
- Aveia com castanhas

Frutas inteiras

- Ameixa
- Maçã
- Banana
- Pera

Observações

- Opções contemplam suco UHT;
- É necessária confirmação com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento.

WORKSHOPS

Workshop *

Aula demonstrativa conduzida por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará receitas gastronômicas e de bebidas que poderão ser reproduzidas em casa, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Divisão em grupos de 15 a 40 pessoas por atividade. Após a atividade, cada grupo degustará a receita ensinada. O tempo estimado é de 40 minutos.

Grand Chef *

Nesta atividade, o grupo é dividido em equipes (subgrupos de até 5 pessoas). Os participantes são orientados por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará receitas de pratos ou drinks, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Após a aula demonstrativa, as equipes deverão reproduzir as receitas ensinadas ou criar receitas com base no workshop ministrado. Os pratos executados pelos subgrupos serão apresentados à uma banca julgadora, que escolherá o vencedor. O tempo estimado é de 2 horas.

Temas:

Empanadas

Workshop: R\$ 98,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 151,00 por pessoa

A empanada é originária da Espanha por influência dos Mouros, que invadiram parte do território espanhol, trazendo consigo o costume de rechear uma massa de pão com carne. Atualmente, a cultura das empanadas se difundiu por várias nações latino-americanas, enriquecendo a cultura gastronômica com receitas clássicas como a Empanada Salteña. Nesta atividade, os participantes terão a oportunidade de produzir a massa e aprender a fazer diversos recheios.

Pizzas Artesanais

Workshop: R\$ 98,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 151,00 por pessoa

Em ambiente exclusivo e requintado, este workshop reúne os participantes para acompanharem o passo a passo da preparação de três diferentes pizzas artesanais. Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.

Risotos

Workshop: R\$ 117,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 158,00 por pessoa

O workshop reúne amantes da boa gastronomia para degustarem duas receitas de risotos. O participante acompanha todos os passos de preparação e tem a oportunidade de tirar dúvidas sobre a elaboração e os ingredientes. Mais que uma aula, trata-se de um momento prazeroso de aprendizado e troca de sensações despertadas pela experiência gustativa. Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Atividades para, no mínimo, 15 pessoas. Recomendamos os Workshops para grupos de no máximo 40 pessoas. Grupos maiores podem ser divididos em horários distintos para melhor aproveitamento das atividades;
- É necessária confirmação com 15 dias de antecedência à data do evento.
- Workshops e Grand Chef não substituem uma refeição.

WORKSHOPS

Hambúrgueres

Workshop: R\$ 117,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 158,00 por pessoa

No século XIX, um alimento gourmet que fazia sucesso na Europa e nos Estados Unidos era a carne de Hamburgo, proveniente do gado dessa cidade alemã e servida em forma de bolinhos. Numa época sem refrigeradores, a importação dessa iguaria era algo para poucos, e não demorou para que surgissem receitas de Bife de Hamburgo utilizando todo tipo de carne. No ano de 1880, o prato já era comum em restaurantes norte-americanos, mas continuava a ser consumido com garfo e faca. O encontro do Bife de Hambúrguer com o pão foi resultado da industrialização dos Estados Unidos: com as fábricas operando à noite, surgiram as carroças de alimentação para suprir os trabalhadores noturnos. Nesta atividade, os participantes terão a oportunidade de montar suas próprias combinações. A concorrência é inevitável!

Coquetéis Clássicos

R\$ 165,00 por pessoa

Escolha 4 drinks de sua preferência

- | | | |
|---------------|-------------|--------------------|
| ▪ Mojito | ▪ Daiquiri | ▪ Bellini |
| ▪ Dry Martini | ▪ Kir Royal | ▪ Whisky Sour |
| ▪ Bloody Mary | ▪ Margarita | ▪ Sex On The Beach |

Drinks feitos com Gin

R\$ 170,00 por pessoa

Contempla 4 drinks

- | | |
|---------------|-----------|
| ▪ Gin & Tonic | ▪ Bramble |
| ▪ Dry Martini | ▪ Negroni |

Principais Castas Brancas

R\$ 165,00 por pessoa

Degustação de 4 rótulos

Principais Castas Tintas

R\$ 195,00 por pessoa

Degustação de 4 rótulos

Observações

- Serviço realizado somente com exclusividade de espaço. Consulte-nos sobre valores;
- Atividades para, no mínimo, 15 pessoas. Recomendamos os Workshops para grupos de no máximo 40 pessoas. Grupos maiores podem ser divididos em horários distintos para melhor aproveitamento das atividades;
- É necessária confirmação com 15 dias de antecedência à data do evento.
- Workshops e Grand Chef não substituem uma refeição.

MIMOS

Seleção de macarons

- R\$ **48,00**: 4 unidades

Seleção de trufas

- R\$ **40,00**: 4 unidades
- R\$ **75,00**: 9 unidades

Seleção de bombons

- R\$ **38,00**: 4 unidades
- R\$ **60,00**: 9 unidades

Observações

- Os itens são fornecidos para consumo imediato e são indicados para serem colocados no apartamento do convidado antes da chegada ou na abertura de cama em alguma noite especial;
- Nossos mimos são disponibilizados em caixas personalizadas com a marca Grande Hotel;
- É necessária confirmação com antecedência mínima de 15 dias da data de início do evento.

POLÍTICA DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS



O **Grande Hotel São Pedro** e o **Grande Hotel Campos do Jordão** baseiam sua **Política de Segurança dos Alimentos** nas Boas Práticas de Fabricação e na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A Política está descrita e aprovada pela Alta Direção e tem como diretrizes:



- Manter a comunicação interativa com as partes interessadas (clientes, funcionários e fornecedores) para garantir que a política seja comunicada, implementada e mantida;



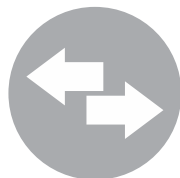
- Atender aos requisitos estatutários e regulamentares nacionais que regem a segurança dos alimentos;
- Garantir a periódica análise crítica para adequação contínua desta política;



- Garantir a disponibilidade de recursos necessários à implementação e manutenção do sistema de gestão;



- Garantir o comprometimento com a melhoria contínua dos processos e produtos;
- Buscar a satisfação dos clientes, atendendo às suas necessidades e expectativas;



- Atualizar o Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos com foco nos perigos, incluindo os alergênicos.



GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

GRANDE HOTEL **SÃO PEDRO**

-  Parque Dr. Otávio de Moura Andrade, s/n
CEP: 13525-000 • Águas de São Pedro/SP • Brasil
-  (19) 3482 7600 • 0800 7700 790
-  (19) 3482 7641

GRANDE HOTEL **CAMPOS DO JORDÃO**

-  Avenida Frei Orestes Girardi, 3549
CEP: 12472-000 • Campos do Jordão/SP • Brasil
-  (12) 3668 6000 • 0800 7700 790
-  (12) 3668 6267

CENTRAL DE VENDAS DOS HOTÉIS

-  Nossa equipe oferece toda consultoria na escolha da melhor configuração dos espaços e serviços de acordo com a necessidade de cada cliente.
-  (11) 3236 2009
-  (11) 3236 2437
-  gheventos@sp.senac.br

-  grandehotelsenac
-  www.grandehoteleventos.com.br
-  www.grandehotelsenac.com.br



ROOM
SERVICE 24H



WI-FI POR
TODA ÁREA



COPA
DO BEBÊ



ESTAC.
CORTESIA



HELIPONTO



LAVANDERIA



BIBLIOTECA



GIFT SHOP



CERTIFICADO
EXCELÊNCIA