



I • O Chalé de Papai Noel nas Montanhas

"No alto das montanhas, um chalé iluminado convida os viajantes para uma noite de descanso. A madeira aquece o ambiente, a lareira crepita e a cozinha perfuma a casa com manteiga, ervas e pão fresco."

Boas-vindas

Pão rústico de fermentação natural com manteiga de ervas alpinas.

Entrada

Creme de batata, alho-poró e queijo gruyère.

Prato Principal

Paleta bovina assada lentamente ao vinho tinto.

Polenta cremosa com parmesão.

Cogumelos salteados na manteiga.

Sobremesa

Crumble de maçãs com creme de baunilha.

Café

Blend especial da casa.

Petit sablé amanteigado.

Experiência

O aroma de canela, cravo e pinho é difundido discretamente no salão antes do serviço, criando a sensação de entrar em um chalé de inverno.





II • A Noite das Sopas e dos Pães de Mamãe Noel

"Poucas combinações traduzem tanto conforto quanto um bom pão artesanal servido ainda quente ao lado de uma sopa preparada lentamente. Nesta noite, a simplicidade ganha protagonismo."

Boas-vindas

Cesta de pães artesanais com manteigas compostas.

Entrada

Trio de cremes:

Mandioquinha com alho-poró.

Abóbora com gengibre.

Cogumelos frescos.

Prato Principal

Frango assado lentamente ao molho de ervas.

Arroz cremoso de parmesão.

Legumes assados.

Sobremesa

Pudim de leite com calda de caramelo.

Café

Blend especial.

Broinhas de milho.

Experiência

Os pães são apresentados ainda quentes em cestos de madeira, e o maître explica rapidamente o processo da fermentação natural.





III • A Colheita de Inverno de Papai Noel

"Os ingredientes da estação oferecem sabores intensos e cores profundas. Nesta noite, a natureza inspira um menu que valoriza raízes, hortaliças e ervas aromáticas."

Boas-vindas

Focaccia de alecrim e flor de sal.

Entrada

Salada morna de abóbora assada, rúcula, queijo de cabra e nozes.

Prato Principal

Filé suíno assado ao molho de mostarda antiga.

Purê de mandioquinha.

Cenouras glaceadas.

Sobremesa

Cheesecake de doce de leite com castanhas.

Café

Blend especial.

Cookies amanteigados.

Experiência

Apresentação dos ingredientes sazonais utilizados no menu, destacando a importância dos produtores locais.





IV • A Noite do Fogão a Lenha de Mamãe Noel

"As receitas preparadas lentamente em panelas de ferro carregam histórias de família. O fogão a lenha simboliza acolhimento, tradição e memória afetiva."

Boas-vindas

Pão de milho artesanal.

Entrada

Caldo de feijão branco com legumes e ervas.

Prato Principal

Costela bovina cozida lentamente.

Polenta cremosa.

Couve amanteigada.

Sobremesa

Arroz-doce com raspas de laranja e canela.

Café

Blend especial.

Broa de fubá.

Experiência

Uma panela de ferro é apresentada no salão enquanto o maître conta curiosidades sobre sua importância na culinária brasileira.





V • Papai Noel e os Sabores da Serra

"As regiões serranas preservam receitas marcadas por queijos artesanais, embutidos, ervas e legumes cultivados em clima frio.

Uma cozinha simples, elegante e cheia de identidade."

Boas-vindas

Pão integral de nozes com manteiga de queijo meia cura.

Entrada

Velouté de milho com queijo artesanal.

Prato Principal

Lombo suíno assado ao molho de ervas.

Batatas rústicas douradas.

Legumes tostados.

Sobremesa

Tarte de peras com amêndoas.

Café

Blend especial.

Petit four de queijo.

Experiência

Pequena degustação de dois queijos artesanais brasileiros, ressaltando suas características e origem.





VI • A Noite dos Queijos e Vinhos de Papai Noel

"O silêncio do bosque coberto de neve encerra esta coleção com uma atmosfera de contemplação. A natureza inspira uma mesa elegante, onde aromas de ervas, cogumelos e chocolate aquecem os convidados."

Boas-vindas

Mini brioche com manteiga trufada.

Entrada

Creme de cogumelos silvestres com azeite de ervas.

Prato Principal

Peito de peru assado lentamente ao molho de laranja e tomilho.

Gratin de batatas.

Vagens amanteigadas.

Sobremesa

Ópera de chocolate e café reinterpretada.

Café

Blend especial da casa.

Trufas artesanais.

Experiência

Ao final do jantar, as luzes do salão são suavizadas e um breve instrumental natalino acompanha o serviço da sobremesa. O maître convida os presentes a apreciar um momento de silêncio e gratidão antes do café, encerrando a coleção com serenidade e preparando os convidados para o grande desfecho do livro





VII • O Bosque Nevado de Papai Noel e Mamãe Noel

"O silêncio do bosque coberto de neve encerra esta coleção com uma atmosfera de contemplação. A natureza inspira uma mesa elegante, onde aromas de ervas, cogumelos e chocolate aquecem os convidados."

Boas-vindas

Mini brioche com manteiga trufada.

Entrada

Creme de cogumelos silvestres com azeite de ervas.

Prato Principal

Peito de peru assado lentamente ao molho de laranja e tomilho.

Gratin de batatas.

Vagens amanteigadas.

Sobremesa

Ópera de chocolate e café reinterpretada.

Café

Blend especial da casa.

Trufas artesanais.

Experiência

Ao final do jantar, as luzes do salão são suavizadas e um breve instrumental natalino acompanha o serviço da sobremesa. O maître convida os presentes a apreciar um momento de silêncio e gratidão antes do café, encerrando a coleção com serenidade e preparando os convidados para o grande desfecho do livro

