



I. A Oficina Secreta de Papai Noel

"Na oficina, tudo acontece em ritmo de festa. Entre brinquedos, presentes e risadas, o aroma de biscoitos recém-assados anuncia que o Natal está próximo."

Boas-vindas

Mini pão de leite com manteiga de mel.

Entrada

Creme de milho com crocante de parmesão.

Prato Principal

Peito de frango recheado com queijo e ervas.

Arroz cremoso de parmesão.

Legumes glaceados.

Sobremesa

Torta de chocolate ao leite com confeitos dourados.

Café

Blend especial.

Biscoitos amanteigados de Natal.

Experiência

Cada mesa recebe um pequeno pote de confeitos para finalizar os biscoitos da sobremesa, criando um momento divertido para adultos e crianças.





II • A Cozinha Encantada de Mamãe Noel

"O perfume de canela, baunilha e pão assando invade a casa. A cozinha da Mamãe Noel é um lugar de afeto, onde receitas simples se transformam em lembranças para toda a vida."

Boas-vindas

Pão de especiarias com manteiga de canela.

Entrada

Creme de mandioquinha com alho-poró.

Prato Principal

Lombo suíno assado ao molho de maçãs.

Purê de batatas.

Legumes tostados.

Sobremesa

Torta de maçã com creme de baunilha.

Café

Blend especial.

Broinhas amanteigadas.

Experiência

Enquanto o café é servido, um narrador compartilha uma breve história inspirada nas tradições natalinas, criando um momento de acolhimento e nostalgia.





III • O Expresso Mágico de Papai Noel

"Imagine embarcar em um trem iluminado que cruza montanhas cobertas de neve rumo à noite mais mágica do ano. Cada parada revela novos aromas e sabores."

Boas-vindas

Mini focaccia de ervas.

Entrada

Velouté de abóbora com gengibre.

Prato Principal

Paleta bovina assada lentamente ao vinho tinto.

Polenta cremosa.

Cogumelos salteados.

Sobremesa

Entremet de chocolate e laranja.

Café

Blend especial.

Mini financiers.

Experiência

O serviço acontece em três tempos, com o maître anunciando cada etapa como se fosse uma parada do Expresso do Natal, envolvendo os convidados em uma narrativa leve e encantadora.





IV • A Fábrica de Chocolates de Mamãe Noel

"No coração do Reino do Natal existe um lugar onde o chocolate é protagonista. Nesta noite, aromas intensos e texturas delicadas transformam o jantar em uma experiência memorável."

Boas-vindas

Brioche amanteigado.

Entrada

Creme de cenoura com gengibre.

Prato Principal

Medalhão suíno ao molho de cacau e vinho tinto.

Risoto de parmesão.

Cenouras glaceadas.

Sobremesa

Trilogia de chocolates:

Mousse de chocolate intenso.

Brownie amanteigado.

Ganache de chocolate branco com frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Trufas artesanais.

Experiência

Antes da sobremesa, os convidados recebem pequenos nibs de cacau para conhecer o ingrediente em seu estado mais puro e perceber sua transformação até chegar ao chocolate.





V • O Grande Baile de Inverno de Papai Noel

"Os salões iluminados refletem milhares de pequenas luzes. A música preenche o ambiente e convida todos a celebrar a elegância do inverno em uma noite inesquecível."

Boas-vindas

Mini brioche de manteiga.

Entrada

Salada morna de peras, nozes, folhas e queijo brie.

Prato Principal

Frango assado lentamente ao molho de espumante.

Gratin Dauphinois.

Aspargos frescos.

Sobremesa

Mil-folhas com creme de baunilha e frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Petit fours franceses.

Experiência

O serviço da sobremesa é acompanhado por um breve momento musical instrumental, reforçando a atmosfera de um baile de inverno.





VI • A Noite em que o Reino se Iluminou

"Quando milhares de luzes se acendem ao mesmo tempo, percebemos que o verdadeiro brilho do Natal está nas pessoas reunidas ao redor da mesa."

Boas-vindas

Pão artesanal de nozes.

Entrada

Creme de castanhas com azeite aromático.

Prato Principal

Pernil suíno lentamente assado ao molho de laranja e ervas.

Arroz de amêndoas.

Legumes caramelizados.

Sobremesa

Cheesecake de frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Biscoitos natalinos.

Experiência

Cada mesa recebe uma pequena lanterna de LED ou vela eletrônica. No momento da sobremesa, todas são acesas simultaneamente, criando um ambiente iluminado e ideal para registros fotográficos.





VII • A Grande Ceia de Papai Noel e Mamãe Noel

"Toda jornada encontra seu ápice. Nesta última noite, celebramos o espírito do Vila Natal Mágico com uma ceia criada para reunir pessoas, despertar emoções e transformar um jantar em memória."

Boas-vindas

Seleção de pães artesanais, manteigas compostas e antepastos da casa.

Entrada

Duo de entradas:

Creme de cogumelos trufado.

Salada natalina de folhas, figos, castanhas e queijo de cabra.

Prato Principal

Pernil suíno lentamente assado ao molho de ervas e vinho branco.

Risoto de parmesão maturado.

Legumes glaceados.

Farofa crocante de castanhas.

Sobremesa

Trio Encantado:

Mini Bûche de Noël.

Cheesecake de frutas vermelhas.

Tarte de chocolate e laranja.

Café

Blend especial da Dea Gastronomia.

Seleção de petit fours natalinos.

Experiência

O encerramento acontece com um brinde coletivo. Enquanto o café é servido, uma mensagem de agradecimento é lida, celebrando todos que participaram da temporada. Ao final, cada convidado recebe um pequeno cartão com a frase:

"As melhores lembranças do Natal não são embrulhadas para presente. Elas são vividas ao redor da mesa."

