



I • Mamãe Noel descobre os sabores de Minas Gerais

"Em Minas Gerais, a hospitalidade é servida antes mesmo da refeição. O café coado, o pão de queijo ainda quente e o fogão sempre aceso anunciam que a casa está pronta para receber. Nesta noite, celebramos essa tradição, reinterpretando sabores que atravessam gerações."

Boas-vindas

Pão de queijo artesanal recheado com creme de queijo meia cura e pernil fatiado com toques balsâmicos.

Entrada

Velouté de mandioquinha com crocante de bacon e azeite de salsa.

Prato Principal

Fraldinha assada lentamente ao molho de vinho tinto.

Polenta cremosa.

Legumes tostados na manteiga.

Farofa crocante de castanhas.

Sobremesa

Romeu e Julieta desconstruído.

Café

Café coado especial.

Broinha de fubá amanteigada.

Experiência

Um mesa com queijos mineiros diversos, apresentados por um mestre queijeiro.





II • A fazenda Paulista do Papai Noel

"OA culinária das fazendas paulistas, conhecida como culinária caipira, é uma das expressões mais afetivas e ricas do Brasil [1].

Nascida no período colonial da mistura entre as tradições indígenas, a fome dos bandeirantes e o fogão a lenha dos tropeiros, ela se caracteriza pelo uso abundante de milho, porco, mandioca e aves ."

Boas-vindas

Pururuca brasileira sob tutu de feijão e uma cachaça

Entrada

Salada de folhas, abóbora assada, queijo fresco e sementes torradas.

Prato Principal

Vaca atolada com ossobuco.

Angu de milho verde

Legumes glaceados.

Sobremesa

Pudim artesanal de leite com calda de caramelo e farofa de flor de sal.

Café

Blend paulista.

Sequilhos amanteigados.

Experiência

Display de cachaças paulistanas para degustar com sommelier de cachaça





III • Uma noite de Natal Nordestina

"O Nordeste brasileiro transforma ingredientes simples em pratos memoráveis. Cores vibrantes, aromas intensos e uma culinária cheia de personalidade inspiram esta experiência."

Boas-vindas

*Dadinho de tapioca com melaço de cana de açúcar
Shot de cajuína*

Entrada

Creme de abóbora cabotiá com carne-seca desfiada.

Prato Principal

*Filé suíno na cerveja com rapadura
Purê de macaxeira amanteigado.
Legumes grelhados.
Molho de melaço e especiarias.*

Sobremesa

Cartola contemporânea.

Café

*Café especial.
Biscoito de goma.*

Experiência

Degustação de manteigas de garrafa aromatizadas.





IV • Papai Noel encantado com a Amazônia

"A floresta oferece uma das cozinhas mais ricas do mundo. Ingredientes nativos, peixes de água doce, frutas exóticas e ervas aromáticas revelam uma gastronomia surpreendente e sofisticada."

Boas-vindas

Chips de banana-da-terra com purê de castanha.

Entrada

Salada amazônica com folhas, manga, castanhas e vinagrete de cupuaçu.

Prato Principal

Filé de pescada amarela grelhada.

Arroz de castanhas.

Legumes ao vapor.

Molho de ervas amazônicas.

Sobremesa

Mousse de cupuaçu com crocante de castanhas.

Café

Blend brasileiro.

Petit four de castanha-do-pará.

Experiência

Apresentação da carne de jacaré - degustação para os participantes experimentarem





V • Mamãe Noel no Pantanal em festa

"Entre rios, campos e tradições pantaneiras, nasce uma cozinha marcada pelo respeito aos ingredientes e pelo sabor das receitas preparadas lentamente."

Boas-vindas

Costelinha de pacu frita e crocante com limão cravo, sal e pimenta

Entrada

Caldo de piranha

Prato Principal

Pintado a Urucum

Pirão

Legumes assados.

Paçoda pantaneira de carne seca

Sobremesa

Doce de leite pantaneiro com crumble de castanhas.

Café

Café especial.

Biscoito amanteigado.

Experiência

Rodada de leite de onça





VI • Papai Noel curtinho do Natal no Sul do Brasil

"A imigração europeia, o clima mais frio e a tradição das grandes reuniões familiares moldaram uma gastronomia acolhedora, rica em carnes, massas e vinhos."

Boas-vindas

Mini pão colonial com manteiga de ervas.

Entrada

Creme de pinhão com alho-poró.

Prato Principal

Paleta suína lentamente assada ao vinho branco.

Risoto de queijo serrano.

Legumes tostados.

Sobremesa

Sagu ao vinho com creme de baunilha.

Café

Blend da Serra Gaúcha.

Biscoitos coloniais.

Experiência

Preparar o Mocktail de Tereré com Limão e Gengibre





VII • Papai Noel entre o mar e a serra caiçara

"O encontro entre o mar, a serra e a cultura caiçara deu origem a uma cozinha delicada, fresca e profundamente brasileira. Esta noite homenageia os sabores do nosso litoral."

Boas-vindas

Mini tapioca crocante com creme de camarão.

Entrada

Salada de folhas, palmito pupunha, tomate confitado e vinagrete cítrico.

Prato Principal

Filé de peixe grelhado.

Arroz cremoso de limão.

Legumes salteados.

Molho de ervas frescas.

Sobremesa

Cocada cremosa com calda de maracujá.

Café

Blend especial.

Petit four de coco.

Experiência

O maître finaliza o peixe com um azeite cítrico preparado com limão-cravo e ervas frescas, ressaltando os aromas do litoral brasileiro.

