



I • Papai Noel Descobre o Natal Brasileiro

"No Brasil, o Natal acontece sob o calor do verão. As mesas são fartas, coloridas e reúnem receitas que misturam influências europeias com ingredientes tipicamente brasileiros."

Boas-vindas

Pão de ervas com manteiga de laranja e mel.

Entrada

Salada natalina de folhas, manga, castanhas-do-Pará, tomate-cereja e vinagrete de maracujá.

Prato Principal

Peito de peru assado ao molho de frutas secas.

Arroz natalino com amêndoas e damascos.

Legumes glaceados.

Farofa crocante de castanhas.

Sobremesa

Pavê de nozes e chocolate.

Café

Blend brasileiro especial.

Biscoitos amanteigados de canela.

Experiência

O maître apresenta curiosidades sobre a evolução da ceia de Natal brasileira, destacando a mistura de tradições europeias com ingredientes nacionais.





II • A Noite Italiana de Natal de Papai Noel

"Na Itália, a ceia natalina valoriza o encontro da família, massas artesanais e ingredientes preparados com simplicidade e elegância."

Boas-vindas

Focaccia artesanal com azeite extravirgem.

Entrada

Creme de tomates assados com manjeriço fresco.

Prato Principal

*Lombo suíno assado lentamente ao molho de ervas.
Ravioli recheado com ricota e espinafre ao molho de manteiga e sálvia.*

Abobrinhas grelhadas.

Sobremesa

Panettone recheado com creme de mascarpone e frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Cantuccini de amêndoas.

Experiência

Finalização do ravioli com manteiga de sálvia aromatizada diante dos convidados.





III • Mamãe Noel em um Natal à Francesa

"Na França, a ceia de Natal é conhecida como Réveillon. O jantar é refinado, longo e celebrado com pratos preparados para compartilhar momentos inesquecíveis."

Boas-vindas

Mini brioche amanteigado.

Entrada

Velouté de alho-poró com crocante de amêndoas.

Prato Principal

Ballotine de frango recheada com espinafre e queijo brie.

Gratin Dauphinois.

Vagens amanteigadas.

Molho velouté.

Sobremesa

Bûche de Noël de chocolate e café.

Café

Blend francês.

Trufas artesanais.

Experiência

Apresentação da história da Bûche de Noël antes da sobremesa.





IV • Papai Noel Celebra o Natal Português

"Em Portugal, o Natal preserva tradições centenárias. Bacalhau, doces conventuais e receitas transmitidas entre gerações compõem uma das mesas mais emblemáticas da Europa."

Boas-vindas

Broa de milho com manteiga de ervas.

Entrada

Caldo verde com crocante de linguiça artesanal.

Prato Principal

Lombo de bacalhau assado com azeite, alho e cebolas.

Batatas ao murro.

Legumes salteados.

Sobremesa

Rabanadas com creme inglês e canela.

Café

Blend especial.

Pastéis de nata em versão mini.

Experiência

Degustação guiada de diferentes azeites portugueses utilizados na culinária tradicional.





V • A Noite Alemã de Natal de Mamãe Noel

"Na Alemanha, o Natal é marcado pelo aroma de especiarias, pães enriquecidos e assados preparados lentamente para aquecer as noites de inverno."

Boas-vindas

Mini pretzel com manteiga temperada.

Entrada

Creme de abóbora com noz-moscada.

Prato Principal

Paleta suína assada ao molho de maçãs.

Spaetzle amanteigado.

Repolho roxo agri-doce.

Sobremesa

Stollen reinterpretado com creme de baunilha.

Café

Blend especial natalino.

Lebkuchen.

Experiência

Mesa de especiarias natalinas para reconhecimento de aromas.





VI • Papai Noel sob as Luzes do Natal Escandinavo

"Nos países nórdicos, o inverno transforma o Natal em um momento de acolhimento. Velas, madeira, pinheiros e pratos reconfortantes criam uma atmosfera única."

Boas-vindas

Pão de centeio com manteiga defumada.

Entrada

Creme de cogumelos frescos com dill.

Prato Principal

Salmão assado ao molho de ervas e limão.

Purê de batatas amanteigado.

Cenouras glaceadas com mel.

Sobremesa

Cheesecake de frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Biscoitos de gengibre.

Experiência

Cada mesa recebe uma pequena vela para ser acesa antes da sobremesa, simbolizando a luz que guia as celebrações do inverno nórdico.





VII • A Grande Ceia de Natal das Nações

"Encerrando esta coleção, reunimos tradições de diferentes países em uma única mesa, celebrando o Natal como uma linguagem universal de união, esperança e generosidade."

Boas-vindas

Seleção de pães artesanais, manteigas compostas e antepastos.

Entrada

Duo de entrada:

Creme de castanhas.

Salada natalina de folhas, frutas frescas e nozes.

Prato Principal

Pernil suíno lentamente assado ao molho de ervas e laranja.

Risoto de parmesão e damascos.

Legumes glaceados.

Farofa crocante de castanhas brasileiras.

Sobremesa

Trio natalino:

Mini Bûche de Noël.

Mini pavê de nozes.

Mini rabanada caramelizada.

Café

Blend especial da casa.

Seleção de biscoitos natalinos artesanais.

Experiência

Ao final do jantar, os convidados recebem um pequeno cartão com uma mensagem de Natal e são convidados a escrever um desejo para o próximo ano, depositando-o em uma "Árvore dos Desejos". Essa ação encerra a noite reforçando o verdadeiro espírito natalino: esperança, união e partilha