



I • Papai Noel no Mercado Encantado de Nuremberg

"Entre centenas de luzes douradas e pequenas barracas de madeira, Nuremberg recebe um dos mais antigos Mercados de Natal do mundo. O perfume do pão de especiarias e das castanhas assadas percorre toda a praça."

Boas-vindas

Mini pretzel artesanal servido morno com manteiga de ervas.

Entrada

Creme de batatas com alho-poró e crocante de cebolas douradas.

Prato Principal

Lombo suíno lentamente assado ao molho de maçã e mostarda.

Spaetzle amanteigado.

Repolho roxo agri-doce.

Sobremesa

Strudel de maçã com creme inglês de baunilha.

Café

Blend especial natalino.

Lebkuchen (biscoito tradicional alemão de especiarias).

Experiência

Um pequeno moinho de especiarias percorre as mesas para que os convidados descubram aromas como canela, anis-estrelado, noz-moscada, cravo e cardamomo antes da sobremesa.





II • A Noite de Natal de Mamãe Noel em Viena

"Na capital austríaca, a música clássica mistura-se ao aroma da confeitaria. Os mercados iluminados transformam cada praça em um grande salão de festas ao ar livre."

Boas-vindas

Mini pão brioche com manteiga de mel.

Entrada

Velouté de abóbora com sementes tostadas.

Prato Principal

Frango assado lentamente ao molho de ervas e vinho branco.

Gratin de batatas.

Cenouras glaceadas.

Sobremesa

Sachertorte reinterpretada com ganache de chocolate meio amargo.

Café

Blend especial.

Vanillekipferl (biscoitos amanteigados de baunilha).

Experiência

O maître compartilha a tradição vienense das cafeterias e da confeitaria natalina antes do serviço da sobremesa.





III • O Chalé Suíço onde Papai Noel Descansa

"Nas montanhas cobertas de neve, os chalés de madeira recebem famílias ao redor da lareira. Queijos, pães artesanais e ervas alpinas compõem uma culinária acolhedora e elegante."

Boas-vindas

Pão artesanal de nozes com manteiga de ervas alpinas.

Entrada

Creme de cebolas caramelizadas gratinado com queijo.

Prato Principal

Medalhão de frango recheado com queijo Emmental e ervas.

Rösti de batatas.

Legumes amanteigados.

Sobremesa

Tarte de chocolate suíço e avelãs.

Café

Blend especial.

Biscoitos de amêndoas.

Experiência

O maître apresenta diferentes tipos de queijos suíços e explica suas características antes do prato principal.





IV • Mamãe Noel e a Magia do Natal na Alsácia

"Pequenas casas enxaimel, janelas floridas e ruas iluminadas fazem da Alsácia um dos destinos mais encantadores do Natal europeu."

Boas-vindas

Brioche de cebolas caramelizadas.

Entrada

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

Prato Principal

Paleta suína assada lentamente ao vinho branco.

Purê de batatas amanteigado.

Repolho caramelizado.

Sobremesa

Tarte de pera e amêndoas.

Café

Blend especial.

Bredele (biscoitos tradicionais da Alsácia).

Experiência

Apresentação da história dos mercados natalinos da Alsácia enquanto o pão é servido.





V • Papai Noel nas Montanhas Austríacas

"O frio intenso inspira pratos reconfortantes preparados lentamente, capazes de aquecer corpo e alma após um dia entre montanhas nevadas."

Boas-vindas

Pão rústico integral com manteiga de ervas.

Entrada

Creme de cogumelos silvestres.

Prato Principal

Carne bovina cozida lentamente ao molho de vinho.

Polenta cremosa.

Cogumelos salteados.

Sobremesa

Kaiserschmarrn servido com compota de frutas vermelhas.

Café

Blend especial.

Cookies amanteigados.

Experiência

O maître explica como as cocções lentas são uma tradição das regiões alpinas.





VI • A Padaria Secreta de Mamãe Noel

"Toda cidade europeia guarda uma pequena padaria onde o Natal começa semanas antes, quando as primeiras massas recebem frutas secas, especiarias e manteiga."

Boas-vindas

Mini brioche de frutas secas.

Entrada

Creme de mandioquinha com queijo gruyère.

Prato Principal

Peito de peru assado ao molho de damascos.

Arroz cremoso de amêndoas.

Legumes glaceados.

Sobremesa

Stollen reinterpretado com creme de baunilha.

Café

Blend especial.

Petit fours natalinos.

Experiência

Antes da sobremesa, os convidados recebem pequenas porções de frutas secas e especiarias para conhecer os ingredientes que compõem o Stollen.





VII • A Grande Feira de Natal onde Todos os Caminhos se Encontram

"As luzes refletem na neve, os sinos anunciam o início da noite e centenas de pessoas caminham entre barracas decoradas. A última noite desta coleção reúne sabores de diferentes mercados europeus em uma grande celebração do Natal."

Boas-vindas

Seleção de pães artesanais, manteigas aromatizadas e patês.

Entrada

Creme de castanhas com azeite trufado.

Prato Principal

Paleta bovina lentamente assada ao molho de vinho e especiarias.

Gratin Dauphinois.

Legumes assados com ervas.

Sobremesa

Trio de sobremesas natalinas:

Mini strudel de maçã

Mousse de chocolate com laranja

Cheesecake de frutas vermelhas

Café

Blend especial natalino.

Seleção de biscoitos europeus.

Experiência

O encerramento acontece com uma pequena cerimônia à luz de velas. Enquanto o café é servido, um narrador ou maître compartilha a origem dos Mercados de Natal e convida os presentes a fazer um brinde coletivo à amizade, à família e às novas memórias construídas ao redor da

