



Buffet temático

Mínimo 30 pessoas

FRANCÊS



R\$ 210,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 250,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

ITALIANO



R\$ 210,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 250,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

ÁRABE



R\$ 186,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 226,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

MEDITERRÂNEO

R\$ 210,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 250,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

EXCLUSIVO NO GRANDE HOTEL SÃO PEDRO

MINEIRO



R\$ 194,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 234,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

OBSERVAÇÕES:

- Valores referem-se a três horas de serviço.
- Opção válida apenas com exclusividade de local. Sem exclusividade de local, o buffet seguirá o padrão habitual do hotel.
- Consulte valores das refeições extras, sem exclusividade de local, servidas no Restaurante Grande Hotel (padrão habitual do hotel, de acordo com o período e horário de funcionamento do Restaurante).
- Para personalização do buffet será cobrada a taxa de R\$ 45,00 por pessoa.
- Valores sujeitos a acréscimo para serviços acima de 200 pessoas no Grande Hotel Campos do Jordão.
- Os buffets temáticos podem ser oferecidos apenas com exclusividade de espaço.
- Importante: todos os buffets devem ser solicitados/contratados até 10 dias antes da data desejada.
- Caso haja necessidade de que parte excedente do grupo (exemplo: staff, equipe terceirizada etc) faça sua refeição em local distinto, que não seja no mesmo espaço exclusivo com buffet temático, é necessário comunicar ao hotel com antecedência mínima de dois dias.



Buffet temático: Churrasco

EXCLUSIVO NO GRANDE HOTEL SÃO PEDRO

Mínimo 30 pessoas

R\$ 255,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 295,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

Entrada

Mesclun de folhas
Tomate
Palmito grelhado
Coração de alcachofra ao Mediterrâneo
Legumes na brasa ao perfume de aceto
Abacaxi grelhado
Crudités ao molho de mostarda Dijon
Molho campagna
Molho chimichurri
Pão francês
Pão integral
Pão de alho

Grelha

Picanha
Ancho com flor de sal
Costelinha suína ao barbecue
Medalhão de frango
Brochete de camarão com salmão
Linguiça artesanal com funcho e pimenta dedo de moça
Queijo coalho

Quente

Arroz branco
Brócolis ao alho
Mandioca na manteiga
Farofa de biju
Banana à milanesa
Chips rústico de batata

Sobremesa

Pudim de leite
Brigadeiro de paçoca
Doce de abóbora com coco
Mousse de limão com calda de camomila
Manjar diet
Pannacotta diet de café
Pavê de chocolate
Cartola (quente)
Frutas da estação (2 opções)

Opções de picolé ao consumo

OBSERVAÇÕES:

- Valores referem-se a duas horas de serviço. É necessária confirmação com antecedência mínima de 10 dias da data de início do evento.
- Os cardápios de churrasco são oferecidos exclusivamente no Figueira da Piscina, consulte sobre a exclusividade do espaço.
- Na Figueira da Piscina é possível acomodar até 120 pessoas em banquete na área coberta (deck). Nas áreas descoberta e coberta, atendemos até 200 pessoas.
- Caso parte do grupo não faça a refeição no espaço exclusivo com buffet temático, é necessário comunicar ao hotel com antecedência mínima de dois dias.



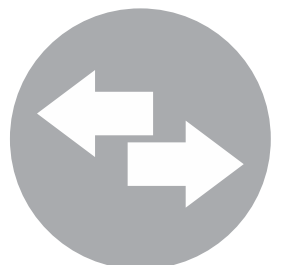
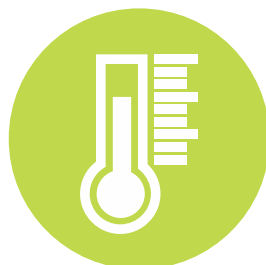
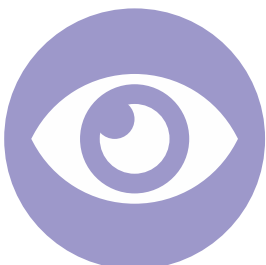
GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

Política de Segurança dos Alimentos



O **Grande Hotel São Pedro** e o **Grande Hotel Campos do Jordão** baseiam sua Política de Segurança dos Alimentos nas Boas Práticas de Fabricação e na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A Política está descrita e aprovada pela Alta Direção e tem como diretrizes:

- Manter a comunicação interativa com as partes interessadas (clientes, funcionários e fornecedores) para garantir que a política seja comunicada, implementada e mantida;
- Atender aos requisitos estatutários e regulamentares nacionais que regem a segurança dos alimentos;
- Garantir a periódica análise crítica para adequação contínua desta política;
- Garantir a disponibilidade de recursos necessários à implementação e manutenção do sistema de gestão;
- Garantir o comprometimento com a melhoria contínua dos processos e produtos;
- Buscar a satisfação dos clientes, atendendo às suas necessidades e expectativas;
- Atualizar o Sistema de Gestão da Segurança dos Alimentos com foco nos perigos, incluindo os alergênicos.






GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

Grande Hotel São Pedro

Parque Dr. Otávio de Moura Andrade, s/n
CEP: 13525-000 Águas de São Pedro SP Brasil

 (19) 3482 7600 • 0800 7700 790

 (19) 3482 7642

Grande Hotel Campos do Jordão

Avenida Frei Orestes Girardi, 3549
CEP: 12460-000 Campos do Jordão SP Brasil


 (12) 3668 6000 • 0800 7700 790

 (12) 3668 6267

Central de Vendas dos Hotéis

Nossa equipe está apta a prestar toda consultoria na escolha da melhor configuração dos espaços e serviços de acordo com a necessidade de cada cliente.

 (11) 3236 2009

 (11) 3236 2437

 gheventos@sp.senac.br

 ghsenac

 grandehotelsenac

 grandehotelsenac

 www.grandehoteleventos.com.br



ROOM
SERVICE 24H



WI-FI POR
TODA ÁREA



COPA
DO BEBÊ



ESTAC.
CORTESIA



HELIPONTO



LAVANDERIA



BIBLIOTECA



GIFT SHOP



CERTIFICADO
EXCELÊNCIA