



# Buffet temático

Mínimo 30 pessoas

## FRANCÊS



**R\$ 183,00** por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

**R\$ 243,00** por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

## ITALIANO



**R\$ 183,00** por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

**R\$ 243,00** por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

## MINEIRO



**R\$ 169,00** por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

**R\$ 210,00** por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

## ÁRABE



**R\$ 162,00** por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

**R\$ 203,00** por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

## MEDITERRÂNEO

**R\$ 183,00** por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

**R\$ 243,00** 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.
- 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\$ 223,00** por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

**R\$ 277,00** 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.



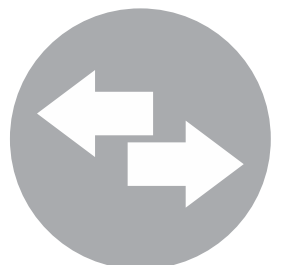
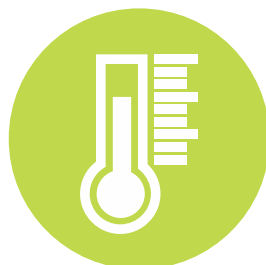
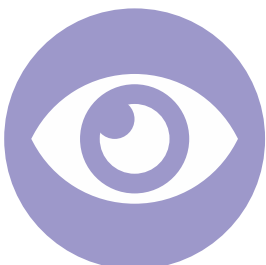
GRANDE HOTEL  
HOTEL-ESCOLA SENAC

# 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](http://www.grandehoteleventos.com.br)

