



GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

Portfólio de Alimentos & Bebidas

Clique no assunto para abrir a página correspondente:

- [2](#) Coffee break
- [3](#) Serviço de sala
- [4](#) Buffet
- [6](#) Buffet temático
- [8](#) Empratados
- [10](#) Coquetel
- [11](#) Estações
- [13](#) Pacote de pizzas
- [15](#) Pacote de bebidas
- [16](#) Lunch in box
- [17](#) Workshops

Legenda:



Contém glúten



Contém lactose



Vegetariano



Vegano



Coffee break

MONTE O SEU COFFEE BREAK

Todos os cardápios de coffee break incluem: água mineral (copo), café, leite, achocolatado, caixa de chás e dois sucos.

Para compor seu coffee break, escolha:

Coffee break 1

R\$ 40,00 por pessoa

▪ 2 itens

Coffee break 2

R\$ 50,00 por pessoa

▪ 4 itens

Coffee break 3

R\$ 59,00 por pessoa

▪ 6 itens

Em qualquer coffee break, pode-se substituir uma das opções acima por uma fruta em cubos ou salada de frutas.

Itens adicionais: R\$ 4,00 por pessoa, por item acrescentado.

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO

Folhados

Queijo fresco
Presunto e queijo
Frango com Catupiry
Palmito
Legumes
Ricota com nozes
Brócolis com bacon

Quentes

Pão de queijo
Pão de queijo de grãos
Mini Croque Monsieur

Quiches

Lorraine (torta cremosa à base de ovos, bacon e gruyère)
Palmito
Legumes
Peito de peru

Salgados

Sanduíche integral com pasta de ricota e peito de peru
Sanduíche com pasta de queijo, pepino, tomate e pesto de azeitona preta
Misto Light (pão integral, peito de peru e queijo minas)
Sanduíche integral com berinjela, abobrinha e pasta de ervas
Sanduíche com salame, gruyère e folhas
Sanduíche caprese
Sanduíche com pasta de ervas, copa e folhas
Sanduíche com pasta de cenoura, salame e folhas
Sanduíche com pasta de tomate seco, rúcula e mozzarella de búfala
Sanduíche com salpicão de frango e folhas
Sanduíche com Roast Beef, pasta de mostarda e folhas
Sanduíche misto (presunto e queijo) com tomate e folhas
Escolha o seu tipo de pão: tradicional ou integral.

Bolos

Cenoura com chocolate
Abobrinha com nozes
Muffin de chocolate
Laranja
Fubá com goiabada
Banana
Cuca de maçã
Iogurte com frutas vermelhas
Limão
Inglês formigueiro
Integral de castanha do Pará
Integral de coco
Integral de banana
Brownie com castanhas
Brownie branco

Mini Donuts

Doce de leite
Creme
Chocolate

Cookies

Chocolate

Frutas

Melancia
Melão
Abacaxi
Mamão
Salada de frutas

OBSERVAÇÕES:

- Valores dos pacotes referem-se à meia hora de serviço, com tolerância máxima de 20 minutos por motivo de atraso de cronograma de reuniões.
- As opções deverão ser escolhidas com no mínimo 10 dias de antecedência do evento. Caso contrário, os cardápios serão de acordo com o cronograma semanal e disponibilidade do hotel.

BEBIDAS

Água mineral sem gás (copo)	R\$ 6,00
Água mineral com ou sem gás (garrafa 510ml)	R\$ 8,00
Suco (1 litro)	R\$ 36,00
Chá gelado (1 litro)	R\$ 32,00
Refrigerante (unidade)	R\$ 9,00
Nespresso (unidade)	R\$ 7,00
Groselha (1 litro)	R\$ 32,00
Térmica de café ou leite	R\$ 48,00
Térmica para chá + caixa de chás	R\$ 48,00
Térmica de chocolate	R\$ 63,00
















Para o serviço de "Nespresso" em sala é necessário:

- Confirmação com no mínimo 15 dias de antecedência da data do evento.
- Locação da máquina: R\$ 300,00 (por equipamento, por dia).
- Inclui 30 cápsulas cortesia.

FRUTAS

 Cesta de frutas inteiras (Três opções de frutas - atende até seis pessoas)	R\$ 54,00
---	-----------

PORÇÕES

Bolo simples (25 fatias)	R\$ 49,00
  Bandeja de pão de queijo (25 unidades)	R\$ 48,00
  Brownie de chocolate (25 unidades)	R\$ 63,00
Bandeja de petit four (cento)	R\$ 48,00
  - Sequilhos	
   - Cookies	
   - Amêndoas	
   - Goiabada	



Buffet

REFEIÇÕES NO RESTAURANTE GRANDE HOTEL

CAFÉ DA MANHÃ SEMANA (segunda a sexta-feira)

R\$ 95,00 por pessoa

Valor negociado para grupos: R\$ 85,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

CAFÉ DA MANHÃ FIM DE SEMANA (sábado e domingo), FERIADOS E TEMPORADA

R\$ 110,00 por pessoa

Valor negociado para grupos somente para fim de semana: R\$ 100,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

ALMOÇO SEMANA (segunda a sexta-feira)

R\$ 165,00 por pessoa

Valor negociado para grupos: R\$ 135,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

ALMOÇO SÁBADO: FEIJOADA

R\$ 205,00 por pessoa

Valor negociado para grupos: R\$ 185,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

COUVERT FEIJOADA

R\$ 75,00 por pessoa

Somente couvert musical + mesa de aperitivos, sem acesso ao buffet do restaurante.

ALMOÇO DOMINGO

R\$ 195,00 por pessoa

Valor negociado para grupos: R\$ 185,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

JANTAR SEMANA (domingo a quinta-feira)

R\$ 165,00 por pessoa (conforme programação do restaurante ou cardápio à la carte vigente)

Valor negociado para grupos: R\$ 135,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

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.
- Para transferência do buffet (segundo o padrão do hotel, em cada período) para local exclusivo, será cobrada a taxa de R\$ 65,00 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

REFEIÇÕES NO RESTAURANTE GRANDE HOTEL

JANTAR FIM DE SEMANA (sexta-feira e sábado)

R\$ 195,00 por pessoa

Valor negociado para grupos: R\$ 150,00 ou conforme O.S. do evento em questão.

ALMOÇO OU JANTAR FERIADOS E TEMPORADA

R\$ 215,00 por pessoa

Valor para grupos é o mesmo.

CHÁ DA TARDE

R\$ 85,00 por pessoa

Valor para grupos é o mesmo.

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.
- Para transferência do buffet (seguindo o padrão do hotel, em cada período) para local exclusivo, será cobrada a taxa de R\$ 65,00 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

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.

Para compor seu menu, escolha:

Empratado 3 Tempos

R\$ 203,00 por pessoa hospedada

R\$ 223,00 por pessoa não hospedada

- 1 Opção de Entrada
- 1 Opção de Prato Principal (carne branca, peixe ou carne vermelha)
- 1 Opção de Sobremesa

Empratado 5 Tempos

R\$ 304,00 por pessoa hospedada

R\$ 324,00 por pessoa não hospedada

- 1 Opção de Entrada
- 1 Opção de Intermediário
- 1 Opção de carne branca ou peixe
- 1 Opção de Prato Principal (carne vermelha ou nobre)
- 1 Opção de Sobremesa

Todos os menus acompanham couvert. Consulte-nos para sugestões de harmonização dos cardápios.

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO

Entradas

Salada Caprese

Brie em Crosta de Amêndoas com Alcachofras Grelhadas e Seleção de Folhas

Carpaccio de Filet ao Molho de Alcaparras com Bouquet de Folhas e Lascas de Parmesão

Folhas ao Gazpacho com Azeitonas Pretas, Pão Sírio, Coalhada Seca e Mini Cenouras Assadas

Legumes Grelhados com Mozzarella de Búfala, Pesto de Rúcula e Redução de Aceto

Tiradito de Salmão Defumado com Sour Cream e Alface Frisée

Feuillete de Aspargos com Queijo Brie, Folhas e Sabayon de Jerez

Torrada de Brioche com Terrine de Pato ao Pernod

Intermediários (Opção válida somente a partir do "Empratado 5 Tempos")

Escabeche de Salmão com Chips de Mandioquinha

Fusilli integral salteado com Tomate Cereja Amarelo, Manjerição, Mozzarella de Búfala e Aspargos

Gazpacho de Ameixas, Ameixas Grelhadas e Mozzarella de Búfala

Gnocchi de Batata salteado com Porcini e Brócolis

Moqueca com Pirão e Farofa de Camarão

Raviolone de Cordeiro com Emulsão de Parma e Jerez

Tortelloni de Mozzarella de Búfala ao Pomodoro

Roast Beef de Filet com Torre de Berinjela Assada ao Pesto

Terrine de Pernil com Bacon ao Molho de Feijão Preto e Campagna

Gnocchi de Semolina ao Molho Gorgonzola com Nozes

Gnocchi de Mandioquinha com Ragout de Pato e Shimeji Grelhado

Pratos Principais

Aves

Confit de Pato ao Molho de Vinho do Porto

Ballotine de Galinha D'Angola ao Molho de Cognac

Peixes

Lombo de Bacalhau ao Forno

Salmão com Manteiga de Limão Siciliano

Robalo com Crocante de Alho Porró

Namorado ao Molho de Estragão

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO**Carnes**

Medalhão de Filet ao Poivre Vert

Mignon ao Roti Bovino

Mignon ao Molho de Mostarda Dijon

Steak de Filet ao Molho de Pimenta Biquinho, Iogurte e Mel

Carnes Nobres

Pernil de Cordeiro ao Molho de Echalote e Cabernet

Mignon à Rossini

Cordeiro (Paleta) Confit ao Roti de Menta

Costeleta de leitão ao Molho Gibier

Guarnições

Mousseline de Batata com Maçãs Verdes Caramelizadas

Legumes ao Vapor

Mandioquinha à Bras

Batata Rosti

Pomme D'or

Purê de Couve Flor com Gengibre

Terrine de Mandioca

Sauté de Cogumelos com Cenoura e Echalotas

Batata Gruyère

Sobremesas

Entremet de Chocolate de Origem e Pistache

Bavaroise de Chocolate Branco, Banana e Limão

Brownie com Creme de Mascarpone e Morangos

Savarin de Frutas Vermelhas com Creme Inglês

Cheese Cake de Manga com Rum de Coco

Dome de Chocolate Belga com Recheio de Pralinée

Bostock de Amêndoas com Doce de Leite

Pavlova com Sorbet de Framboesa

Tarte de Chocolate com Laranja

Tarte Tatin com Sorvete de Baunilha

Quindim com Baba de Moça

Bolo de Rolo com Gelato de Tapioca

Baba ao Rum com Frutas

Gelatos (para harmonizar com as sobremesas - escolher uma opção)

Base de Leite (Baunilha, Chocolate e Pralinée)

Base Fruta (Frutas Vermelhas, Manga e Limão Siciliano)

OBSERVAÇÕES:

- Opções válidas apenas com exclusividade de espaço.

- O serviço terá início apenas quando todos os participantes estiverem no local.

- É necessária confirmação do menu empratado com antecedência mínima de 10 dias da data de início do evento.

- Para opções de bebidas, favor consultar valores e itens em PACOTES DE BEBIDAS, pois não estão inclusas neste valor.



Coquetel

Mínimo 10 pessoas

Coquetel 1

R\$ 52,00 por pessoa

▪ 4 itens

Coquetel 2

R\$ 61,00 por pessoa

▪ 6 itens

Coquetel 3

R\$ 80,00 por pessoa

▪ 10 itens

Itens adicionais: R\$ 5,00 por pessoa, por item acrescentado.

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO

Frias

Finger Caprese

Canapé de Carpaccio com Mostarda e Pesto de Agrião

Canapé de Pão Preto com Gravad Lox, Pimenta Verde e Laranja

Cestinha de Camembert com Geleia de Framboesa e Crocante de Coco

Bolinho de Queijo Coalho com Geleia de Pimenta

Tartelette Folhado de Camarão com Salsão e Abacaxi

Roll de Berinjela com Ricota e Tomate Seco

Terrine de Mandioca com Queijo Reino e Sauté de Cogumelos

Grissinis de Parmesão com Geleia de Pimentão Amarelo

Mousse de Brie com Beiju de Sagu e Goiabada

Dadinho de Tapioca com Parmesão Gratinado e Mel

Torrada de Brioche com Patê de Foie Gras e Figos

Salmão Defumado sobre Torrada de Pão Sírio e Teriaky

Vol-au-vent de Mousse de Haddock

Quentes

Mini Esfiha Aberta de Carne

Bolinho de Bacalhau

Handburguer de Picanha com Cheddar e Cebola Confit

Brusqueta de Brie com Rúcula e Tomate

Mini Casquinha de Siri ao Curry

Brie em Carozza com Geleia de Menta

Bolinho de Mandioca com Carne de Sol

Mini Quibe com Coalhada Seca

Crocante de Cordeiro com Porcini

Brioche Crocante com Ragout de Pato e Damasco

Lulas Empanadas no Coco com Maionese de Especiarias e Limão

Vol-au-vent de Alho Porró com Creme de Chardonnay

Arancini de Copa com Manjeriçã

Sopa Creme de Cenoura, Laranja e Gengibre

Polenta Branca com Ragout de Calabresa Artesanal

Doces

Brigadeiro de Colher

Brownie de Chocolate

Diamant

Macarons

Mantecal Integral com Goiabada Cascão

Tarte aux Citron

Trufas de Chocolate Amargo com Cognac

OBSERVAÇÕES:

- É necessária confirmação do cardápio com antecedência mínima de 10 dias da data de início do evento.

- Para a realização do Coquetel é necessária a confirmação da disponibilidade de espaço do hotel.

- Valores referem-se à primeira hora de serviço. Para a segunda hora será cobrado o valor integral do pacote. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional. Valores não incluem bebidas. Favor escolher um dos pacotes de bebidas.

Mínimo 15 pessoas

Estação de Massas

R\$ 54,00 por pessoa

Duas opções de massas secas, sendo uma longa e uma curta: Pesto, Alla Rabiatta e Brie com Damasco.

Estação de Polenta Recheada na Pedra

R\$ 48,00 por pessoa

Quatro molhos: ragout de carne, ragout de linguiça, ragout de soja e gorgonzola.

Estação de Boeuf Bourguignon

R\$ 54,00 por pessoa

Boeuf Bourguignon (carne cozida com bacon, echalotes e vinho tinto) na panela de ferro com legumes baby. Mousseline de batata com queijo suíço como acompanhamento.

Estação de Ceviche

R\$ 61,00 por pessoa

Ceviche de salmão e peixe branco, com acompanhamentos tradicionais (pimentões, cebola, coentro, gengibre, limão, água de coco). Servidos com chips de tubérculos.

Estação de Polpetone

R\$ 44,00 por pessoa

Três tipos de polpetone (carne, linguiça e abobrinha) acompanhados de penne.

Estação de Cremes e Sopas

R\$ 40,00 por pessoa

Duas opções cremosas; duas opções de brodo; variedade de pães.

Estação de Salsichas Alemãs

R\$ 32,00 por pessoa

Salsichas Alemãs Grelhadas com Chucrute de Repolho Roxo, Mostarda Escura e Dijon com Pão Pumpernickel (Viena, Oxford e Cocktail).

OBSERVAÇÕES:

- Para as estações, os valores referem-se a três horas de serviço. A partir da quarta hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional.
- Valores não incluem bebidas. Favor escolher um pacote de bebidas.



Estações

Mínimo 15 pessoas

Estação de Risotos

R\$ 65,00 por pessoa

Caprese, frutos do mar e cogumelos.

Estação de Tacos

R\$ 54,00 por pessoa

Recheio de carne e frango, pimentões salteados e pimentas à parte. Servido com os principais acompanhamentos mexicanos (Sour Cream, Guacamole, Pico de Galo, Pasta de Feijão, Alface e Queijo).

Estação de Brigadeiros

R\$ 40,00 por pessoa

Brigadeiro branco, chocolate ao leite e chocolate amargo. Acompanhamentos: pistache, amêndoa, avelã, castanha do Brasil, coco, frutas frescas e confeitos de chocolate.

Estação de Crème Brûlée

R\$ 32,00 por pessoa

Escolha quatro opções:

- Tradicional (Baunilha)
- Café
- Baileys
- Pistache
- Limão Siciliano
- Laranja
- Nutella
- Doce de Leite
- Frutas vermelhas
- Abacate

OBSERVAÇÕES:

- Para as estações, os valores referem-se a três horas de serviço. A partir da quarta hora será cobrado 50% do valor do pacote por hora adicional.
- Valores não incluem bebidas. Favor escolher um pacote de bebidas.

Mínimo 20 pessoas. Para compor seu pacote, escolha:

Opção 1

R\$ 161,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 184,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

- 1 Opção de Crostata
- 3 Opções de Pizzas Salgadas
- 1 Opção de Pizza Doce

Opção 2

R\$ 192,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 222,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

- 1 Opção de Crostata
- 4 Opções de Pizzas Salgadas
- 1 Opção de Pizza Doce

Opção 3

R\$ 230,00 por pessoa hospedada com confirmação deste serviço descrito no contrato

R\$ 253,00 por pessoa não hospedada e/ou pessoa hospedada sem confirmação deste serviço descrito no contrato

- 1 Opção de Crostata
- 4 Opções de Pizzas Salgadas
- 2 Opções de Pizzas Doces

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO

Crostatas

Crostata de Grana Padano

Sobre a massa fina e crocante, leves pinceladas de azeite, gratinada com grana padano.

Crostata de Alecrim

A massa fina e crocante recebe leves pinceladas de azeite, salpicada com flor de sal e alecrim.

Crostata de Pesto

Sobre a massa fina e crocante, o surpreendente molho pesto levemente aquecido com parmesão.

Pizzas salgadas

Cebola Confitada

O uso tradicional da cebola nas mãos dos pizzaiolos ganha uma versão refinada: lâminas de calabresa artesanal repousadas sobre cama de muzzarella recebem a anfitriã da vez. Contraste agridoce!

Arte

Como estrela principal, recebe na medida certa molho de tomate, uma delicada camada de muzzarella, lâminas de linguiça calabresa artesanal gratinadas com parmesão. Espetacular!

Muzzarela Especial

A massa, com sua arte de nobreza e poros delicadamente reforçados trazendo leveza, crocância e maciez, unindo-se ao delicioso molho de tomate e generosa camada de muzzarella especial. Ingredientes simples para uma pizza marcante!

Abobrinha Padano

Cubinhos de abobrinha puxados no azeite unem-se à muzzarella e iscas de anchovas gratinados com queijo grana padano.

Marguerita

A tradicionalíssima recebe a cobertura no equilíbrio certo. Molho de tomate, folhas de manjeriço rasgadas, muzzarella e rodela de tomate delicadamente cortadas gratinadas com parmesão.

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO**Seleção de Cogumelos**

Nossa massa recebe uma fina camada de cream cheese e uma seleção de cogumelos nobres salteados em manteiga francesa. Um casamento perfeito com a pizza "Alho Poró".

Alho Poró

A massa recebe uma leve camada de cream cheese e alho poró puxado no azeite com um aromático vinho branco. Um casamento perfeito com a pizza "Seleção de Cogumelos".

Napolitana

Na leveza da massa, o manjeriço fresco se destaca ao receber o mix de tomates aromatizados com flor de sal, orégano e um sutil toque de alho fresco, envoltos no parmesão. Refrescante!

Portuguesa Gourmet

Aqui, a massa vem acompanhada de lâminas de presunto, cebola puxada no azeite com orégano, delicadas rodela de azeitona e ovos de codorna gratinados com muzzarella especial e queijo parmesão argentino. Imperdível!

Nossos Queijos

A tradicional pizza de quatro queijos ganha uma composição inovadora. Sobre a massa macia e crocante, muzzarella, pirâmide de Catupiry e delicados cubos de queijo azul gratinados com grana padano.

Berinjela ao Pesto

Os delicados cubos de berinjela recebem pinceladas de molho pesto de pinhão, finalizados com muzzarella e gotas de molho de tomate assado. Simplesmente marcante!

Búfala

Preparando-se no calor, a massa une-se com o tomate seco e a muzzarella para, após sair do forno, receber búfala, lâminas de presunto Parma e rúcula com azeite e parmesão. Envolvente!

Pizzas doces**Banana**

A massa recebe cordialmente incontáveis rodela de banana, uma nuvem de açúcar com canela e, após caramelizar, um toque de orvalho de rum jamaicano.

Dolce Brasile

Sobre a nossa crocante massa, finas rodela de bananas caramelizadas com açúcar e canela recebem gotas de chocolate.

Buoníssima

Uma verdadeira alquimia! Massa irretocável com uma camada de doce de leite quente, preparada para receber gotas de chocolate belga branco com lâminas de amêndoas torradas.

Choco-Baby

Como todo final feliz, essa pizza tem o poder de unir dois ingredientes simples e transformar sabor em magia. Gotas de chocolate belga aquecidas finalizam a receita com morangos frescos.

OBSERVAÇÕES:

- Opção oferecida somente na Arte da Pizza, com exclusividade do local
- alôres referem-se a duas horas de serviço. A partir da terceira hora será cobrado 50% do valor do pacote escolhido por hora adicional.
- As pizzas são produzidas artesanalmente e servidas à mesa em louça personalizada e aquecida, assim como o habitual serviço gourmet da Arte da Pizza
- Nossos pacotes de pizzas não se referem à configuração de um rodízio de pizzas



Pacote de bebidas

Pacote de bebidas durante as refeições ou coquetéis

R\$ 26,00 por pessoa

- Água com e sem gás
- Refrigerantes
- Sucos (duas opções)

ITENS ADICIONAIS

Valores por pessoa, válidos somente agregados ao pacote de bebidas acima.

Cerveja (Budweiser ou Heineken)	R\$ 11,00
Caipirinha	R\$ 18,00
Caipiroska	R\$ 21,00
Gin & Tônica	R\$ 25,00
Aperol Spritz	R\$ 22,00
Moscow Mule	R\$ 22,00
Mojito	R\$ 22,00
Negroni	R\$ 34,00
Saquerinha	R\$ 22,00
Vinho	R\$ 32,00
Espumante	R\$ 26,00
Whisky 8 anos	R\$ 37,00
Whisky 12 anos	R\$ 48,00

Taxa de serviço de vinho **R\$ 80,00**

Taxa de serviço de destilados **R\$ 95,00**

Consulte também nossas cartas especiais:

Cervejas, Cachaças, Vinhos, Chás e Cafés

OBSERVAÇÕES:

- Valores referem-se à uma hora de serviço. A partir da segunda e terceira horas, será cobrado 50% e a partir da quarta hora será cobrado 25% do valor do pacote escolhido por hora adicional.



Lunch in box

Opção 1

R\$ 37,00 por pessoa

- Escolha 3 itens

Opção 2

R\$ 48,00 por pessoa

- Escolha 5 itens

OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO

Bolos

Cenoura com chocolate
Abobrinha com nozes
Muffin de chocolate
Laranja
Fubá com goiabada
Banana
Cuca de maçã
Iogurte com frutas vermelhas
Limão
Inglês formigueiro
Integral de castanha do Pará
Integral de coco
Integral de banana
Brownie com castanhas
Brownie branco

Frutas inteiras

Melancia
Melão
Abacaxi
Mamão

Sanduíches

Sanduíche integral com pasta de ricota e peito de peru
Sanduíche com pasta de queijo, pepino, tomate e pesto de azeitona preta
Misto Light (pão integral, peito de peru e queijo minas)
Sanduíche integral com berinjela, abobrinha e pasta de ervas
Sanduíche com salame, gruyère e folhas
Sanduíche caprese
Sanduíche com pasta de ervas, copa e folhas
Sanduíche com pasta de cenoura, salame e folhas
Sanduíche com pasta de tomate seco, rúcula e mozzarella de búfala
Sanduíche com salpicão de frango e folhas
Sanduíche com Roast Beef, pasta de mostarda e folhas
Sanduíche misto (presunto e queijo) com tomate e folhas
Escolha o seu tipo de pão: tradicional ou integral.

Bebidas não alcoólicas

Workshop: Aula demonstrativa conduzida por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará ao grupo receitas gastronômicas e de bebidas que poderão ser reproduzidas em casa, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Divisão em grupos de 15 a 40 pessoas por atividade. Após a atividade, cada grupo degustará a receita ensinada. O tempo estimado é de 40 minutos.

Grand Chef: Nesta atividade, o grupo é dividido em equipes (subgrupos de até 5 pessoas). Os participantes são orientados por um especialista no tema escolhido, o qual ensinará receitas de pratos ou drinks, com dicas da conceituada escola de gastronomia do Senac São Paulo. Após a aula demonstrativa, as equipes deverão reproduzir as receitas ensinadas ou criar receitas com base no workshop ministrado. Os pratos executados pelos subgrupos serão apresentados à uma banca julgadora, que escolherá o vencedor. O tempo estimado é de 2 horas.

Estas atividades exigem a locação de ambiente específico.

RISOTOS

Workshop: R\$ 102,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 148,00 por pessoa

O workshop reúne amantes da boa gastronomia para degustarem duas receitas de risotos. O participante acompanha todos os passos de preparação e tem a oportunidade de tirar dúvidas sobre a elaboração e os ingredientes. Mais que uma aula, trata-se de um momento prazeroso de aprendizado e troca de sensações despertadas pela experiência gustativa.

Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.

PIZZAS ARTESANAIS (3 TIPOS)

Workshop: R\$ 98,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 151,00 por pessoa

Em ambiente exclusivo e requintado, este workshop reúne os participantes para acompanharem o passo a passo da preparação de três diferentes pizzas artesanais.

Consulte-nos para sugestões de harmonização com vinhos.

HAMBÚRGUERES

Workshop: R\$ 102,00 por pessoa

Grand Chef: R\$ 133,00 por pessoa

No século XIX, um alimento *gourmet* que fazia sucesso na Europa e nos Estados Unidos era a carne de Hamburgo, proveniente do gado dessa cidade alemã e servida em forma de bolinhos. Numa época sem refrigeradores, a importação dessa iguaria era algo para poucos, e não demorou para que surgissem receitas de Bife de Hamburgo utilizando todo tipo de carne. No ano de 1880, o prato já era comum em restaurantes norte-americanos, mas continuava a ser consumido com garfo e faca. O encontro do Bife de Hambúrguer com o pão foi resultado da industrialização dos Estados Unidos: com as fábricas operando à noite, surgiram as carroças de alimentação para suprir os trabalhadores noturnos. Nesta atividade, os participantes terão a oportunidade de montar suas próprias combinações. A concorrência é inevitável!



Workshops

Mínimo 15 e máximo 40 pessoas por grupo

Necessária confirmação com antecedência mínima de 10 dias do evento.
O tempo estimado é de aproximadamente 50 minutos.

VINHOS BRASILEIROS

R\$ 133,00 por pessoa

Degustação de um espumante, um vinho branco e um vinho tinto.

PRINCIPAIS CASTAS BRANCAS

R\$ 133,00 por pessoa

Degustação de quatro rótulos.

PRINCIPAIS CASTAS TINTAS

R\$ 148,00 por pessoa

Degustação de quatro rótulos.

CERVEJAS ESPECIAIS

R\$ 102,00 por pessoa

Degustação de três rótulos.

GIN TÔNICA

R\$ 148,00 por pessoa

Degustação de dois drinks preparados com Água Tônica Premium.

OBSERVAÇÕES:

- As atividades Wine / Beer / Gin Moment poderão ser realizados apenas em espaços exclusivos.
- Os valores não contemplam a taxa de exclusividade.
- Atividades para, no mínimo, 15 pessoas. Recomendamos os Workshops para grupos de no máximo 40 pessoas. Grupos maiores podem ser divididos em horários distintos para melhor aproveitamento das atividades.
- É necessária confirmação com 10 dias de antecedência à data do evento.



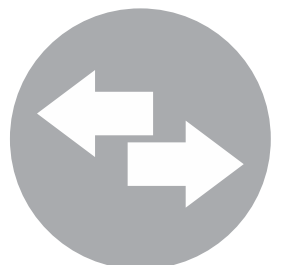
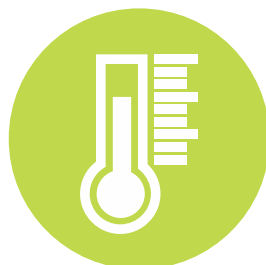
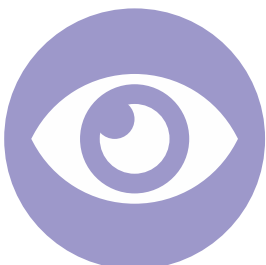
GRANDE HOTEL
HOTEL-ESCOLA SENAC

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

