



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

Programação de Réveillon

2021 • 2022



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

2021 • 2022

Um ano cheio de novas experiências está terminando e, apesar de tantos desafios, temos plena certeza que 2022 revelará diferentes sabores, de um jeito único e especial.

É por isso que planejamos nossa programação de fim de ano em um conceito **absolutamente exclusivo**, com toda atenção e segurança, entretenimento e um menu impecável, para celebrarmos a vida e todas as suas magníficas formas de experienciá-la.

Consulte seu agente de viagens ou entre em contato diretamente com o hotel:
reservas.tangara@oetkercollection.com
+ 55 11 4904.4040

WWW.PALACIOTANGARA.COM

Réveillon

CONFIRA NOSSOS PACOTES DE HOSPEDAGEM E GASTRONOMIA

Réveillon

HOSPEDAGEM E GASTRONOMIA

TANGARÁ JEAN-GEORGES

PACOTE ESPECIAL

- > Hospedagem de 2 noites para 2 pessoas na categoria escolhida
- > Café da Manhã
- > Jantar de Ano Novo com Menu 6 tempos servido no TANGARÁ JEAN-GEORGES, Champagne Ruinart, harmonização de Vinhos, Destilados e Craft Cocktails
- > Apresentação de harpa ao vivo
- > Brunch de Ano Novo no dia 1º
- > Recreação infantil
- > Estacionamento

A partir de R\$ 14.438,00 em até 3 vezes



Réveillon

HOSPEDAGEM E GASTRONOMIA

PATEO DO PALÁCIO

PACOTE ESPECIAL

- > Hospedagem de 2 noites para 2 pessoas na categoria escolhida
- > Café da Manhã
- > Jantar de Ano Novo com Buffet Completo servido no Pateo do Palácio, Champagne Moët et Chandon, Vinhos, Destilados e Craft Cocktails
- > DJ performando música lounge
- > Brunch de Ano Novo no dia 1º
- > Recreação infantil
- > Estacionamento

A partir de R\$ 13.338,00 em até 3 vezes



Gastronomia
RÉVEILLON



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

JANTAR DE RÉVEILLON TANGARÁ JEAN-GEORGES

Jantar exclusivo para o Ano Novo
no restaurante Tangará Jean-Georges.

O menu degustação de 6 tempos é assinado pelos
chefs Jean-Georges Vongerichten e Filipe Rizzato
e inclui Champagne Ruinart, harmonização de vinhos,
destilados premium e craft cocktails.
Apresentação de harpa, seguido de DJ no Burle Bar.

R\$2.900,00 por pessoa

Crianças de 6 a 11 anos - R\$700,00

0 a 5 anos cortesia

Início do jantar às 20h, com última entrada às 22h. Encerramento do serviço de jantar às 23h.



JANTAR DE RÉVEILLON

TANGARÁ JEAN-GEORGES

1° TEMPO

TARTAR DE VIEIRA

Yuzu, limão e caviar

2° TEMPO

CARPACCIO DE WAGYU

Burrata e aspargos salteados

3° TEMPO

FOIE GRAS

Trufa fresca, manga caramelizada e jus de marsala

4° TEMPO

LAGOSTIM GRELHADO

Ravioli de legumes e espuma de curry

5° TEMPO

BEEF WELLINGTON DE WAGYU

Espuma de couve, cogumelos e jus trufado

6° TEMPO

MEIA ESFERA DE TANGERINA E CHOCOLATE BRANCO

Yuzu, geleia de franboesa, crocante de pistache e sorbet de tangerina



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

JANTAR DE ANO NOVO PATEO DO PALÁCIO

O jantar de ano novo será ao ar livre
e em frente ao verde do Parque Burle Marx.
Um brinde de boas-vindas dará o início ao jantar com
Buffet completo, regado a Champagne Moët & Chandon.
A noite ainda inclui harmonização de vinhos,
destilados premium, craft cocktails, música ao vivo e DJ.

R\$2.400,00 por pessoa

Crianças de 6 a 11 anos - R\$500,00

0 a 5 anos cortesia

Início do jantar às 20h, com última entrada às 22h. Encerramento do serviço de jantar às 23h.

JANTAR DE RÉVEILLON

BUFFET

• PATEO DO PALÁCIO •

ILHA DE ANTIPASTI

- Pães variados • Seleção de queijos • Prosciutto & figos
- Castanhas e frutas secas • Caponata & compotas artesanais

SALADAS, CRUDOS E FRUTOS DO MAR

- Burrata com uvas tostadas e mel de abelhas nativas
- Salada de alface romana, manga e noz pecan caramelizada, vinagrette de mostarda
 - Couscous marroquino, cerejas, frutas secas e pistaches
- Salada de lentilhas puy, bacalhau confitado e pimentões defumados
 - Ostras frescas
 - Ceviche de peixe branco com vinagrete de romã
 - Tataki de atum, avocado e marinada de gengibre
 - Salmão gravlax, blini, sour cream e ovas
 - Carpaccio de polvo
 - Steak tartar, emulsão trufada e cebola crispy
 - Camarões cozidos

PRATOS PRINCIPAIS

- Paleta de cordeiro assado, jus de vinho do Porto
 - Arroz de frutos do mar e aioli
- Salmon en croûte, molho hollandaise com avelãs
- Cavaquinha, molho de champagne e aspargos grelhados
 - Filé mignon Rossini
 - Porchetta assada, jus de laranja
 - Aspargos e palmito pupunha grelhado
 - Sopa de lentilhas com chorizo espanhol
- Arroz selvagem, amêndoas, damascos e especiarias
 - Gratin dauphinois
 - Cavatelli, creme trufado e avelãs

SOBREMESAS

- Torre de Sorvetes | Praliné, cereja e chocolate belga
- Calda de chocolate, pipoca caramelizada, chantilly, compota de frutas vermelhas e frutas tropicais
- Pavlova com morangos, creme de limão siciliano
 - Entremet de chocolate com cupuaçu
- Mil folhas do Palácio com creme de baunilha, doce de leite e avelãs
 - Mousse de chocolate amargo, crocante de chocolate e hortelã
- Alaska de maracujá, sorbet de maracujá, maracujá doce e merengue
 - Banoffee
 - Tarte tartin



PALÁCIO TANGARÁ
SÃO PAULO

BRUNCH DE ANO NOVO

Recebemos o Ano de 2022 no dia 1º de Janeiro com um delicioso Brunch acompanhado de bebidas não alcoólicas, seleção de drinks e vinhos da casa e espumante à vontade.

Servido das 13h às 16h, no Pateo do Palácio e Tangará Jean-Georges.

•
R\$490,00 por pessoa

Crianças de 6 a 11 anos - R\$270,00

0 a 5 anos cortesia

BRUNCH DE ANO NOVO

1º DE JANEIRO DE 2022

PRIMEIRO MOMENTO

PÃES & FOLHADOS

Servidos com manteiga de tâmara, coalhada e azeite extra virgem

QUEIJOS & CHARCUTERIE

Pardinho e Serra da Canastra, conservas e mel trufado

CRISPY SUSHI

Com salmão e hortelã

TARTAR DE WAGYU TRUFADO

Pinolli e ovas de mujol

OSTRAS FRESCAS

Ceviche de cajú

MUJOL & BRIOCHE

Ovo e ervas frescas

BLINI DE BETERRABA

Ovas de salmão e sour cream

CAMARÃO

Maionese de pimentão e pimenta togorashi

PASTEL DE COMTÈ

Com mel de jataí

TANGARÁ JEAN-GEORGES • PATEO DO PALÁCIO

SEGUNDO MOMENTO

RISOTO DE CHAMPAGNE

Vieiras grelhadas

CAVATELLI

Frutos do mar e
gremolata crocante

CAVAQUINHA

Molho Hollandaise
e palmito pupunha grelhado

ENTRECÔTE ANGUS

Jus trufado e alho poró

CORDEIRO

Ragù de lentilha Puy

TERCEIRO MOMENTO

PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS

COULIS

DE MORANGO

Com sorbet de framboesa

RABANADA

DE MARACUJÁ

Manga e castanha de cajú

MOUSSE

DE CHOCOLATE

Crocante de caramelo salgado

MIL FOLHAS DE COCO

Com manga e pistache



PALÁCIO TANGARÁ

SÃO PAULO

ESPERAMOS VOCÊ E SUA FAMÍLIA.

Para o seu maior conforto e segurança, o Palácio Tangará contratou a consultoria do Hospital Israelita Albert Einstein.

Conte com os protocolos implantados, que garantem distanciamento social, sanitização ainda mais intensa das áreas comuns, álcool em gel disponível por todo o Hotel, aferição de temperatura na entrada, ventilação apropriada dos ambientes internos e uso mandatório de máscaras.

Oferecemos também restaurante e atividades ao ar livre, com vista para a piscina e para o Parque Burle Marx.

Nosso compromisso é com a saúde e a segurança de nossos Hóspedes, Clientes, Parceiros e Colaboradores.

Consulte seu agente de viagens ou entre em contato diretamente com o hotel.

reservas.tangara@oetkercollection.com • +55 11 4904.4040

Rua Dep. Laércio Corte, 1.501 | Panamby | São Paulo | SP • www.palaciotangara.com

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels