Prestige

UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA PARA CELEBRAR
COM LEVEZA, REQUINTE E EMOÇÃO.

CHÁCARA 5 IRMÃOS
— LOUVEIRA - SP —

Nossos Espaços

Túnel de Flores

O amor floresce por este caminho...
Seu 'sim' começa aqui, rodeado de beleza e emoção.

Cachoeira do Luau

Entre o som suave da água e o brilho delicado do entardecer...
Um cenário encantador para dizer "sim".

Recepção

Celebre em um espaço que une beleza, conforto e sofisticação.

Nosso espaço foi projetado para receber com charme cada momento da sua comemoração. Versátil, amplo e integrado à natureza, ele oferece toda a estrutura necessária para uma festa inesquecível.

Você já imaginou o dia mais especial da sua vida em um local encantador, onde cada detalhe é cuidadosamente planejado para tornar seu casamento inesquecível?

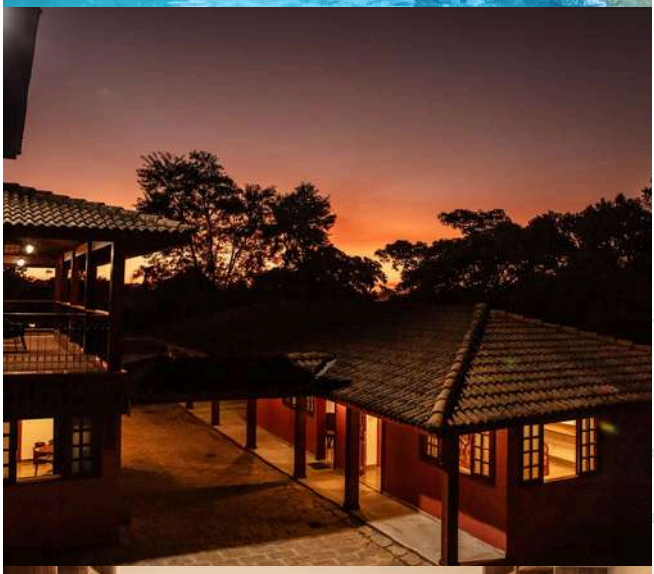
A Chácara 5 Irmãos é o local perfeito para **transformar seu sonhos em realidade**, oferecendo um pacote completo por um preço irresistível.

INCLUSO

Hospedagem

DESFRUTEM DE UMA ESTADIA EXCLUSIVA EM MEIO À NATUREZA, COM TODO O CONFORTO E SOFISTICAÇÃO QUE A CHÁCARA 5 IRMÃOS PODE PROPORCIONAR PARA VOCÊS E SUA FAMÍLIA.

Hospedagem para até 15 pessoas.



MENU Prestige

O menu apresentado é uma sugestão do nosso chef. Ele pode ser personalizado para atender os mais diversos paladares, aprimorando ainda mais a sua experiência.

ENTRADAS

MINI VOL-AU-VENT DE QUEIJO BRIE COM ALHO-PORÓ CARAMELIZADO
Massa folhada leve e dourada recheada com creme de brie e alho-poró levemente adocicado.

POLENTINI CREMOSA COM RAGU À BOLONHESA
Porções individuais de polenta cremosa com ragu de carne cozido lentamente em ervas e vinho.

MINI MORANGA DE ABÓBORA COM CAMARÃO AO CREME DE ERVAS FINAS
Mini abóboras servidas como cumbuquinhas, recheadas com camarões e creme aromático.

JANTAR

SALADA VERDE, LASCAS DE PARMESÃO CURADO, TOMATE SECO E PESTO DE MANJERICÃO
Folhas nobres com crocância, acidez e perfume de ervas, servidas com lascas de parmesão curado.

RISOTO CREMOSO DE GORGONZOLA FINALIZADO AO CUBO DE PERA CARAMELIZADA E NOZES
Textura cremosa e contraste de sabores marcantes, finalizado com nozes crocantes.

FILÉ MIGNON ASSADO AO MOLHO ROTHI
Filé mignon servido com o clássico molho Rothi, que harmoniza suavidade, aroma e intensidade em uma combinação atemporal.

SUPREMA DE FRANGO COM FONDUTA DE PARMIGIANO
Uma combinação clássica e sofisticada: suprema de frango macia e suculenta, servida com cremosa fonduta de Parmigiano, harmonizando delicadeza, sabor e elegância.

MANICARETTI CAPRESE AO MOLHO SUGO COM PARMIGIANO
Massa artesanal recheada com mozzarella de búfala, tomate e manjericão, servida ao autêntico molho ao sugo.

CROSTATA DI PARMIGIANO

Sobremesa

MINI CAKE

Mini bolos individuais delicadamente elaborados, com massa leve, recheios equilibrados e apresentação sofisticada, transformando cada detalhe da sobremesa em uma experiência memorável.

Bebidas

Refrigerantes, Sucos diversos,
Água com e sem gás e Chopp

Doces

FINOS

3 sabores à escolher

Creme brûllée: Brigadeiro sabor marcante de baunilha com casquinha crocante de açúcar.

Bicho de pé: Brigadeiro sabor morango com blossoms de chocolate ruby.

Chocolate belga com amêndoas: Brigadeiro belga com lâminas de amêndoas torradas.

Chocolate belga ao leite: Brigadeiro de chocolate belga com flakes de chocolate.

Coco com maracujá: Brigadeiro sabor maracujá com lascas de coco levemente tostados.

Copinho com cereja: Casquinha de chocolate recheada com chocolate branco e cereja.

Caixinha de brigadeiro com paçoca: Casquinha de chocolate recheada com brigadeiro belga coberto com farofa de paçoca.

CAFÉ

MESA COMPLETA COM:

- Café Expresso extraído na hora, com aroma intenso e crema dourada
- Seleção exclusiva de chás
- Petit four
- Mini cinnamon roll assado na hora
- Boccia com avelã
- Stroopwafel

INCLUSO NO PACOTE *Prestige*

MENU PRESTIGE
Delicie-se com um menu desenvolvido para que seja uma experiência gastronômica única e deliciosa.

SOBREMESAS E DOCES FINOS
Deliciosas opções de doces finos para complementar o cardápio de sobremesas.

ESPAÇO DA NOIVA
Um andar inteiro reservado para a noiva e as madrinhas, com estrutura completa para garantir a preparação para o grande momento.
O ambiente inclui hidromassagem, sala de estar, varanda privativa, dois quartos e um espaço amplo, bem iluminado e funcional para maquiagem e cabelo. Tudo isso com conforto e privacidade.

SUÍTE DOS NOIVOS
Ambiente privativo e aconchegante preparado para esse dia especial.

ILUMINAÇÃO CÊNICA
Garantimos um ambiente com uma iluminação cênica agradável e que valoriza cada espaço e destaca a beleza natural ao redor e tela de LED para tornar seu casamento ainda mais emocionante.

TELA DE LED
Transforme seu evento em um grande espetáculo, para tornar seu casamento ainda mais emocionante.

ESPAÇO DE CERIMÔNIA E RECEPÇÃO
Túnel de Flores, Cachoeira do Luau, salão de recepção. Ambientes preparados para cerimônia e festa no mesmo local.

MOBILIÁRIO
Proporcionamos mesas e cadeiras para garantir conforto e sofisticação aos seus convidados.

PRODUÇÃO
Nossa equipe altamente experiente cuidará de todos os aspectos da produção do seu evento, desde o planejamento inicial até a execução no dia do evento.

SISTEMA NO-BREAK
Garantia de energia contínua durante todo o evento, mesmo em caso de queda na rede elétrica.

HOSPEDAGEM
Desfrutem de uma estadia relaxante em meio à natureza, com direito a todo o conforto e comodidade que a nossa chácara pode oferecer.

BRINDES
Os noivos serão presenteados com roupões personalizados, sais de banho exclusivos e uma diária para sessão de fotos na Chácara 5 Irmãos.

OPÇÃO ADICIONAL

Prestige+

Sabores que acolhem desde o primeiro momento.
O mesmo cardápio do Menu Prestige, enriquecido por uma mesa repleta de aromas, texturas e charme.

ESTAÇÃO GOURMET

- Queijo Brie em crosta folhada com favo de mel e lascas de amêndoas
- Gorgonzola italiano com geleia de damasco artesanal
- Parmesão curado em lascas com azeite trufado
- Presunto cru tipo Parma no varal gourmet, com mini prendedores e azeite aromatizado ao lado
- Roast de peru defumado artesanal, fatiado fino
- Lombo defumado premium, em lascas espessas
- Caponata siciliana de berinjela com pimentões coloridos e azeite extravirgem
- Tapenade de azeitonas com ervas frescas, servido em mini bowls

- Terrine de tomatinhos confitados ao pesto rústico de manjericão
- Sardella italiana cremosa
- Espetinho caprese: tomate confitado, muçarela de búfala e manjericão
- Mini quiche de alho-poró com parmesão gratinado
- Torradas crocantes com pastas artesanais da casa e torradas com azeite e ervas
- Pães rústicos com fermentação natural
- Frutas frescas da estação (servidas em cortes artísticos, sobre folhas e fatiadores de madeira escura)
- Grissinis finos de parmesão e alecrim

QUE TAL GARANTIR UM CASHBACK DE R$350,00?

Oportunidade exclusiva para os casais que nos enviarem e autorizarem o uso de aproximadamente **30 fotos e vídeos** profissionais do casamento para divulgação em nossas redes sociais e materiais promocionais.

INSPIREM OUTROS CASAIS A REALIZAREM SEU CASAMENTO CONOSCO!

BRINDES

ESPAÇO PARA SESSÃO DE FOTOS

Uma tarde momentos inesquecíveis antes do grande dia.

- **PRÉ-WEDDING**
- **GOLDEN HOUR**
- **MOMENTOS A DOIS**