



Prestige 2026

VENHA REALIZAR SEU SONHO
NA CHÁCARA 5 IRMÃOS!

CHÁCARA 5 IRMÃOS

— LOUVEIRA - SP —

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 um delicioso Café Colonial no dia seguinte ao evento (para os eventos realizados aos sábados).

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.

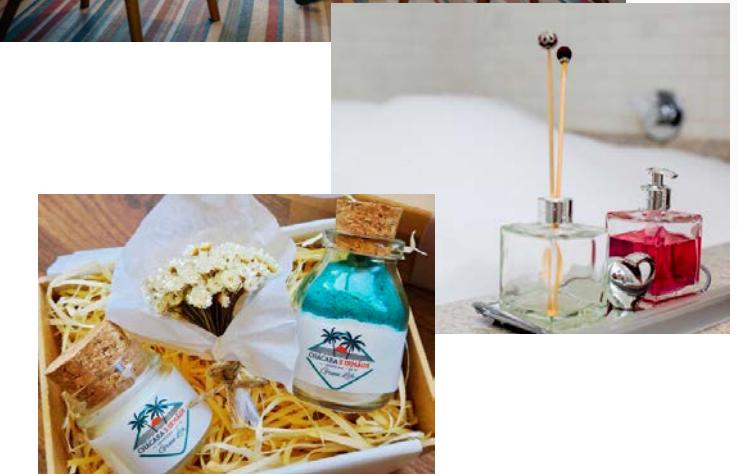
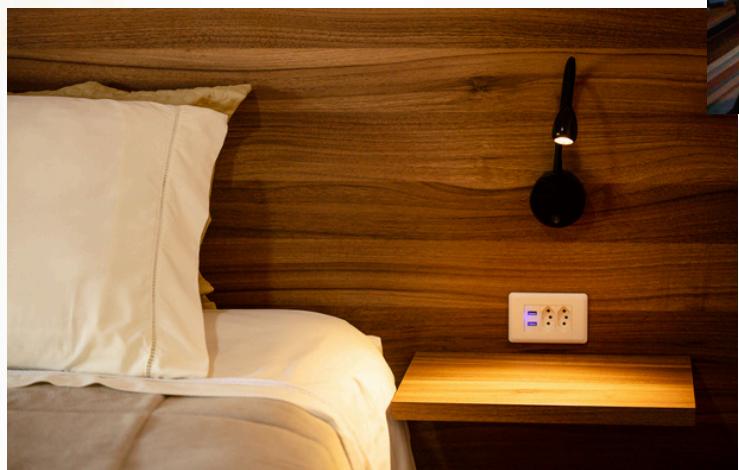
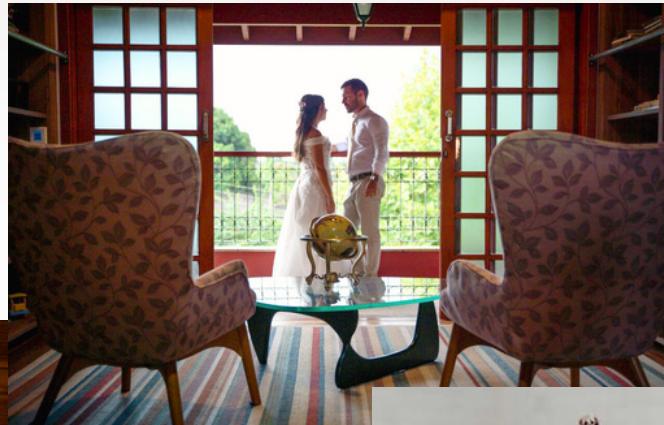
Nosso espaço foi projetado para receber com charme cada momento da sua comemoração. Versátil, amplo e integrado à natureza, ele oferece toda a estrutura necessária para uma festa inesquecível.

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.

Hospedagem

AO FECHAR SEU CASAMENTO CONOSCO, VOCÊS RECEBERÃO DE PRESENTE UMA PERNOITE DE HOSPEDAGEM NA CHÁCARA 5 IRMÃOS.



DESFRUTEM DE UMA ESTADIA RELAXANTE EM MEIO À NATUREZA, COM DIREITO A TODO O CONFORTO E COMODIDADE QUE A NOSSA CHÁCARA PODE OFERECER 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 CARMELIZADO

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 cumbuquinhos, 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 CARMELIZADA E NOZES

Textura cremosa e contraste de sabores marcantes, finalizado com nozes crocantes.

MAMINHA ASSADA AO MOLHO ROTHI

Assada lentamente para máxima maciez, servida com molho aveludado.

MEDALHÃO DE FRANCO ENVOLTO NO BACON COM REDUÇÃO AO MOLHO DE 3 QUEIJOS

Suculento e envolvente, com molho cremoso e defumação suave do bacon.

MANICARETTI CAPRESE AO MOLHO SUGO COM PARMIGIANO

Massa artesanal recheada com mozzarella de búfala, tomate e manjericão, servida ao autêntico molho ao sugo.

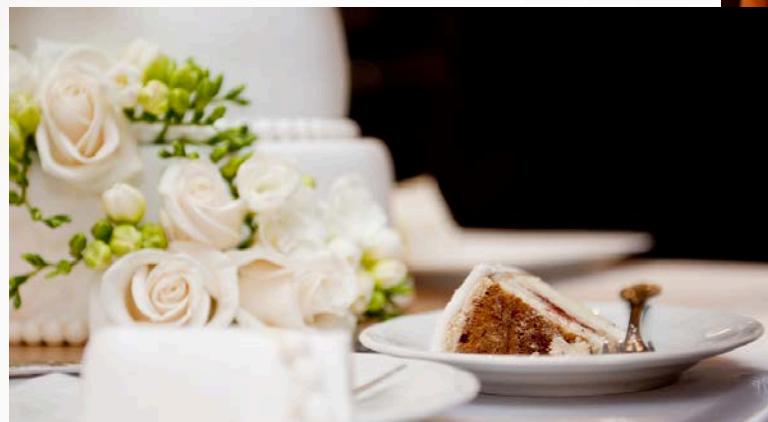
CROSTATA DI PARMIGIANO



Sobremesa

Dolce Incontro con Gelato

Camadas de bolo macio intercaladas com brigadeiro branco e brigadeiro tradicional, servidas com gelato cremoso e finalizadas com uma cobertura aveludada de chocolate. Uma fusão de texturas e temperaturas que celebra o encontro perfeito de sabores.



Doces

FINOS

3 sabores à escolher

Creme brûlée: 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.

Bebidas

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

Café

MESA COMPLETA COM:

- Café Espresso 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
- Casadinho de goiabada com chocolate



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.



ROUPÕES PERSONALIZADOS PARA O CASAL



O CENÁRIO PERFEITO PARA O SEU CASAMENTO DOS SONHOS!