



28/01/24 (DOMINGO)



Local de embarque:

1.Sesc Tag. Norte – 6h40 3.Sesc 913 Sul – 7h20

2.Sesc Guará – 7h



Grau de dificuldade

CONHEÇA O DESTINO

A região do Lago Oeste é uma área rural do DF que possui uma grande produção agrícola e abriga um conjunto de propriedades abertas para visitação permitindo a vivência de experiências rurais e gastronômicas. Neste passeio, iremos nos deliciar com o Café Colonial do Espaço Nave, conhecer o processo de criação de cabras e produção de queijos com degustação, além de conhecer o famoso restaurante Ateliê Gastronômico Brasis com gastronomia autoral e contemporânea que busca valorizar os sabores brasileiros servindo um almoço em 03 etapas (entrada, prato principal e sobremesa).

O PACOTE INCLUI

- Transporte em Van do Sesc-DF;
- Café da manhã no Espaço Nave;
- Almoço no Ateliê Gastronômico Brasis (Entrada + Prato Principal + Sobremesa);
- Taxa de visitação e degustação de queijos de cabra na Queijaria Cabríssima;
- Seguro de viagem;
- Guia credenciado pelo Ministério do Turismo;

INVESTIMENTO POR PESSOA

- **R\$ 295,00** - Trabalhador CBST / dependente
- **R\$ 324,00** – Conveniado / dependentes
- **R\$ 339,00** – Gerontologia
- **R\$ 354,00** - Público em Geral
- *Consulte os valores para crianças*

ROTEIRO

28/01 (Dom): Saída às 6h50 do Sesc Taguatinga Norte, às 7h10 do Sesc Guará e às 7h30 do SESC 913 Sul onde se inicia o nosso Tour Gastronômico com destino ao Lago Oeste onde visitaremos 03 propriedades conforme programação abaixo:

PROGRAMAÇÃO:

- **ESPAÇONAVE (AGROECOLOGIA, GASTRONOMIA E EVENTOS):** local onde faremos nossa primeira parada para nos deliciar com seu maravilhoso **buffet de café colonial (incluso)** que contempla vários itens produzidos na região do Lago Oeste;
- **QUEIJARIA CABRÍSSIMA:** faremos um Tour Guiado para conhecer a propriedade e o processo de produção dos queijos. Em seguida, iremos **degustar alguns queijos de cabra (incluso)** produzidos na fazenda e teremos um tempo livre para adquirir produtos gastronômicos da Queijaria;
- **ATELIÊ GASTRONÔMICO BRASIS:** Neste famoso e conceituado restaurante iremos efetuar o nosso **Almoço (incluso)** desfrutando e experimentando a deliciosa gastronomia autoral e contemporânea da Chef Di Oliveira que apresenta o Menu 03 etapas contemplando entrada, prato principal e sobremesa (Cardápio em anexo):.

Por volta das 15h, retorno para as unidades do Sesc-DF.

O Sesc-DF busca garantir a melhor experiência à sua clientela, com saúde e segurança, implementando em seus passeios e excursões todos os Protocolos de Biossegurança exigidos pelo Ministério do Turismo, sendo uma instituição comprometida com o Selo de Turismo Responsável – Limpo e Seguro.

Alterações no roteiro e passeios são previstas por motivo de logística e condições climáticas sem prévio aviso.

Consulte condições de parcelamento no Cartão de Crédito

OBSEVAÇÕES IMPORTANTES

- A apresentação para o embarque deverá ser feita, conforme o horário citado no roteiro acima.
- Por exigência da ANTT e DER, o embarque de passageiros somente será permitido mediante apresentação de documento de identificação original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificação aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programação estão sujeitos a alterações sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programação.
- Passeios, ingressos, taxas e refeições não incluídas, serão pagas a parte pelo excursionista.

CARDÁPIO ALMOÇO

ATELIÊ GASTRONÔMICO BRASIS

Menu 03 Etapas (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)

- **ENTRADA** (escolher uma das opções abaixo):

(Opção 1) - Arancini de Cordeiro (Arancini de risoto empanado recheado com cordeiro desfiado e servido com geleia de pimenta - 2 unidades)

(Opção 2) – Feiju (Bolinho de feijoada recheado com farofa da Chef e calabresa, servido em cama de couve refogada e crispy de bacon. Brasileiríssimo)

(Opção 3) - Tulipas da asa de frango empanada na farofa de açaí acompanhadas de maionese artesanal de pequi da Chef

(Opção 4) - Bruschetta de Salmão (Fatia de pão artesanal da Toca Brasis, salmão selvagem confit, cream cheese e limão siciliano).

(Opção 5) - Beterraba laminada marinada em vinagre balsâmico e sucos de limão Siciliano e Taiti servida com Tofupiry especial da Chef

- **PRATO PRINCIPAL** (escolher uma das opções abaixo):

(Opção 1) - Filé suíno grelhado com ervas e vinho branco ao molho de seriguela, acompanhado de farofa da Chef, batata canoa grelhada e crispy de couve Kale e alho poró

(Opção 2) - Bobó de lagostim, camarão rosa e cheddar, servido com camarão pistola inteiro grelhado. Acompanha arroz e farofa de milho e tutano.

(Opção 3) - Tilápia grelhada ao molho chimichurri, acompanhada de risoto cremoso de maracujá e farofa de limão siciliano

(Opção 4) – (O Parmê da Chef) Filé mignon empanado na Farofa da Chef crocante. Acompanha purê de ervas nevado, pesto de manjeriço e molho rústico de tomates italianos e holandeses.

(Opção 5) – (Frutos do Mar) Mexilhões, camarões e vôngoles ao molho de vinho branco e ervas finas servidos com farofa de limão Siciliano, tomates assados, batatas canoa e chalotas grelhadas

(Opção 6) – (Polpettas de Grão de Bico) Pasta linguine com polpettas de grão de bico e carne de soja ao molho rústico de tomate italiano e manjeriço com alho negro e farofa de limão siciliano.

- **SOBREMESA** (escolher uma das opções abaixo):

(Opção 1) - Cannoli de Limão Siciliano (Cannoli de massa crocante recheado com creme de limão siciliano e doce de leite cremoso da roça)

(Opção 2) - Romeu & Julieta da Chef (Discos de massa crocante, lascas de queijo canastra, geléia de goiabada cascão, lascas de amêndoas e calda de goiaba)

(Opção 3) - Brownie de chocolate e castanhas brasileiras servido com sorvete de creme e calda de chocolate

(Opção 4) - Sorvete Artesanal da Casa (2 bolas) - favor verificar com o atendente os sabores disponíveis

(Opção 5) – Abacaxi Maçaricado in natura com crosta de canela e açúcar demerara e geleia de hortelã

Telefone Geral: 3218-9100



Sesc 504 Sul:

9464

Sesc 913 Sul:

9367

Sesc Ceilândia:

9526

Sesc Gama:

9610

Sesc Guará:

9712

Sesc Taguatinga Norte:

9805

