



26/05/24 (DOMINGO)



Local de embarque:

1.Sesc 913 Sul – 7h10

2.Sesc Guar – 7h30

3.Sesc Tag. Norte – 7h50



Grau de dificuldade

CONHEÇA O DESTINO

A região do Lago Oeste  uma área rural do DF que possui uma grande produo agrícola e abriga um conjunto de propriedades abertas para visitao permitindo a vivência de experiências rurais e gastronmicas. Neste passeio, iremos conhecer a Chácara Terra Nativa com seu plantio e produo de pequenas safras de cafés orgânico especiais com alta qualidade, sendo inserido no mapa afetivo dos cafés de Brasília e onde faremos um tour guiado com explicaes sobre o processo de produo dos cafés especiais e degustao. Para finalizar o passeio, faremos nosso almoço no famoso restaurante Ateliê Gastronmico Brasis que apresenta uma gastronomia autoral e contemporânea que busca valorizar os sabores brasileiros.

O PACOTE INCLUI

- Transporte em Van do Sesc-DF;
- Almoço no Ateliê Gastronmico Brasis (Entrada + Prato Principal + Sobremesa);
- Taxa de visitao, café da manhã e degustao de café na Chácara Terra Nativa;
- Seguro de viagem;
- Guia credenciado pelo Ministério do Turismo;

INVESTIMENTO POR PESSOA

▪ **R\$ 180,00** - Trabalhador CBST / dependente

OBS: Preços especiais para Trabalhadores do Comércio de Bens, Serviços e Turismo e seus dependentes.

▪ **R\$ 330,00** – Conveniado / dependentes

▪ **R\$ 345,00** – Gerontologia

▪ **R\$ 360,00** - Público em Geral

▪ *Consulte os valores para crianças*

ROTEIRO

26/05 (Dom): Saída às 7h20 do Sesc 913 Sul, às 7h40 do Sesc Guar e às 8h do Sesc Taguatinga Norte com destino ao Lago Oeste onde visitaremos 02 propriedades conforme programao abaixo:

PROGRAMAO:

– **CAFÉ TERRA NATIVA:** Nesta pequena propriedade seremos recepcionados com um café da manhã (Café; Chá; Leite Pão; Pão de queijo; Bolo Queijo; Presunto; Manteiga; Requeijão Frutas da estao; Suco de frutas). Em seguida, faremos um Tour Guiado acompanhado por uma Barista para conhecer um pouco sobre o apaixonante mundo dos cafés especiais visitando um cafezal em agrofloresta com explicaes sobre o manejo, o processo de produo e pós colheita. Durante a visita iremos degustar o café orgânico da propriedade em 02 métodos de extrao.

– **ATELIÊ GASTRONMICO 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 15h30, retorno para as unidades do Sesc-DF.

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

Alteres no roteiro e passeios são previstas por motivo de logística e condies climáticas sem prévio aviso.

Consulte condies de parcelamento no Cartão de Crédito

OBSERVAES IMPORTANTES

- A apresentao 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 apresentao de documento de identificao original com foto. Certidão de Nascimento Original somente será aceita para crianças até 11 anos.
- Documentos de Identificao aceitos: certidão de nascimento, carteira de identidade, carteira de motorista e carteiras profissionais com foto.
- Preços e programao estão sujeitos a alteres sem aviso. O guia poderá alterar o roteiro sem prejuízo da programao.
- Passeios, ingressos, taxas e refeies não inclusas, 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) - **TULIPAS DE FRANGO COM MAIONESE DE PEQUI** (Tulipas da asa de frango empanada na farofa de açaí acompanhadas de maionese artesanal de pequi da Chef)

(Opção 3) – **POLPETTAS DE GRÃO DE BICO** (Polpettas de grão de bico e carne de soja ao molho rústico de tomate italiano e manjeriço.).

(Opção 4) – **CRUDO DE TILÁPIA AO MOLHO DE MANGA E GENGIBRE** (tilápia curada na beterraba, fatiada estilo carpaccio com molho frio de manga e gengibre e brotos de rúcula).

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

(Opção 1) – **FILÉ SUÍNO AO MOLHO DE SERIGUELA** (Filé suíno grelhado com ervas e vinho branco ao molho de seriguella, acompanhado de farofa da Chef, batata canoa grelhada e crispy de couve Kale e alho poró)

(Opção 2) – **RISOTO CREMOSO DE COGUMELOS** (Risoto cremoso de cogumelos com tucupi negro, relish de beterraba e relish de cebola roxa. Acompanha farofa de limão siciliano).

(Opção 3) – **TILÁPIA AO PEPPER COM RISOTO DE MARACUJÁ** (Tilápia grelhada ao molho chimichurri, acompanhada de risoto cremoso de maracujá e farofa de limão siciliano)

(Opção 4) – **PICADINHO BRASIS** (filé mignon em cubos fritos na cachaça envelhecida ao molho roti. Acompanha arroz, farofa da chef, banana da terra frita).

- **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, geleia de goiabada cascão, lascas de amêndoas e calda de goiaba)

(Opção 3) – **BROWNIE DE CASTANHAS BRASILEIRAS** (Brownie de chocolate e castanhas brasileiras servido com sorvete de creme e calda de chocolate)

(Opção 4) - **ABACAXI MAÇARICADO** (Abacaxi 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 Guarã:

9712

Sesc Taguatinga Norte:

9805

