



Serviço 
CHEF EM CASA



Querido (a) hóspede,

É com grande prazer que gostaríamos de apresentar nosso serviço exclusivo, projetado para elevar ainda mais sua experiência durante sua estadia conosco.

Agora, oferecemos a opção de contratar uma talentosa e dedicada cozinheira para cuidar de suas necessidades culinárias.

Imagine acordar todas as manhãs, com o aroma tentador de um café da manhã fresco, preparado especialmente para você. Durante o dia, desfrute de almoços com sabores caseiros servidos com nossa vista.

Experimente sabores incríveis

INFORMAÇÕES

Este serviço adicional está disponível mediante o pagamento de uma taxa, proporcionando-lhe a comodidade de desfrutar de refeições saborosas sem sair do conforto da Casa Oceano.

- Acima de 10 hóspedes será necessário uma auxiliar de cozinha, acrescentando-se um valor adicional.
 - Expediente: 07:30h às 16h
- ⓘ A cozinheira e/ou chef de cozinha poderão realizar as compras previamente, com prestação de contas via nota fiscal, caso seja de interesse do hóspede.
- ⓘ Crianças de até 12 anos são cortesias e não são contadas como hóspedes pagantes.

A large platter of cooked crayfish (cambur) is the central focus of the image. The crayfish are piled high, showing their characteristic reddish-orange color and segmented bodies. A silver fork and knife are placed on the right side of the platter, suggesting a dining setting. The background is dark and slightly blurred, emphasizing the food.

CARDÁPIO

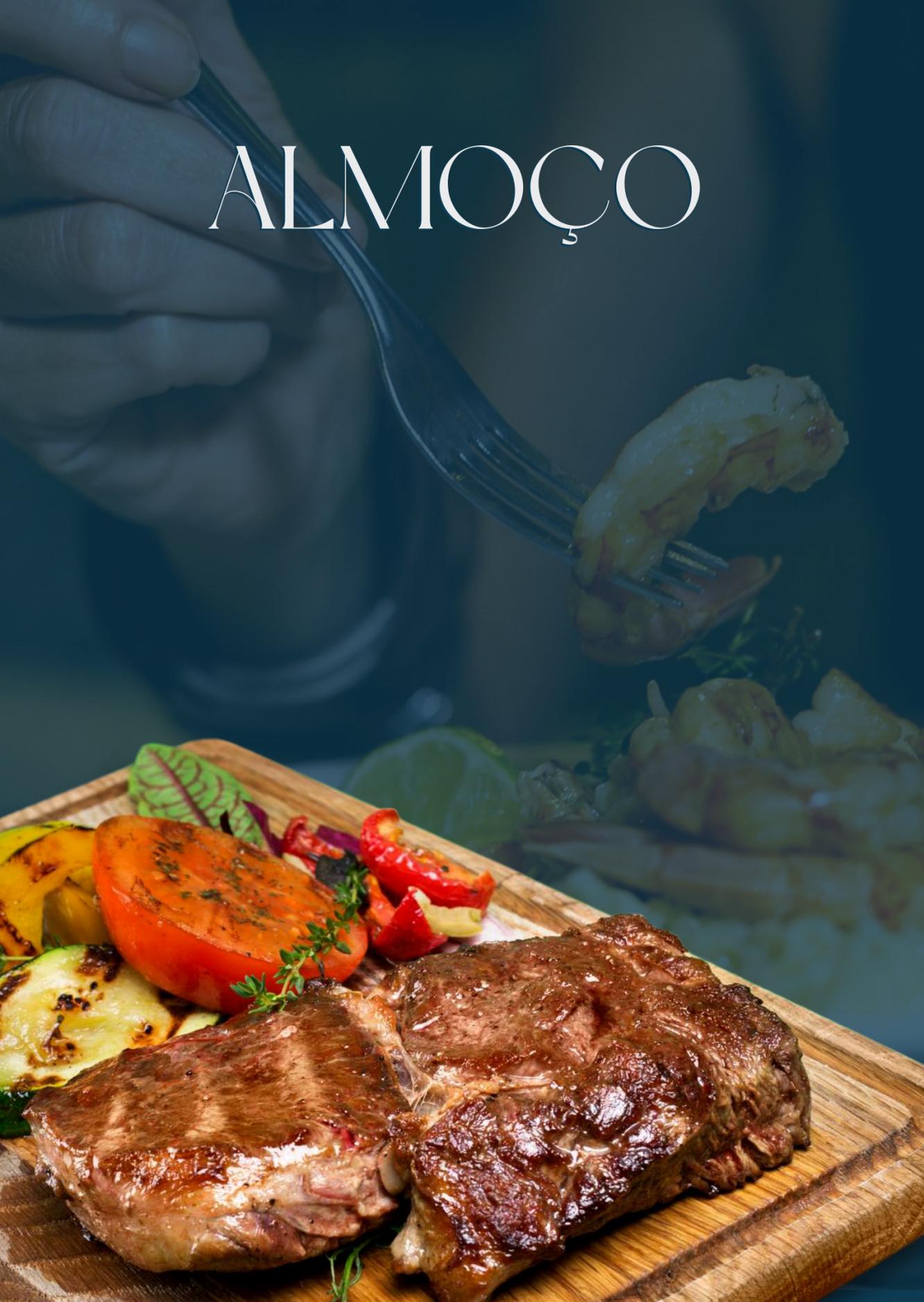
Confira tudo que o serviço "Chef em casa" oferece

CAFÉ DA MANHÃ

- Pães
- Cuscuz (tapioca e milho)
- Tapioca (queijo e coco)
- Bolinho de estudante
- Bolos
 - formigueiro - chocolate
 - laranja - aipim - cenoura
- Frios
 - queijo - presunto - salame
 - peito de peru - manteiga
 - requeijão cremoso
- Bacon
- Ovos mexidos
- Banana frita
- Queijo coalho assado
- Bebidas
 - café - leite - sucos - iogurte
 - achocolatado - água de coco
- Frutas
 - mamão - melão - abacaxi
 - melancia - manga - uva
 - morango



ALMOÇO



FRUTOS DO MAR

- Paella
- Arroz (bacalhau, polvo, lula)
- Moqueca (peixe e camarão)
- Siri (casquinha e cremoso)
- Mariscada
- Salmão grelhado
- Peixe assado com banana
- Tilápia
- Carpaccio
- Camarão na moranga
- Peixe assado
- Camarão internacional
- Vinagrete de polvo
- Bacalhau Gomes Sá

CARNES

- Churrasco
- Cozido
- Rosbife
- Terrine
(carne seca com banana)

MASSAS

- Risoto
- Strogonoff
(carne, frango, camarão)
- Parmegiana
(carne e frango)

COMIDA BAIANA

- Vatapá
- Caruru
- Farofa
- Feijão fraldinho



ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco
- Brócolis
- À grega
- Leite
- Cremoso
- Temperado
- Espinafre
- Cenoura
- Verde
- Castanhas

SALADAS

- Ceaser
- Di verão
- Maionese
- Folhas
- Vinagrete
- Coleslaw
- De grãos
- Agridoce
- Couve
- Caprese
- Nicoise
- Waldaf



SOBREMESAS

- Mousses (chocolate, limão, maracujá, café, ninho com chocolate)
- Pudim (tradicional, tapioca, chocolate)
- Cocada
- Chescake
- Pavê
- Banoffe
- Brigadeiro
- Sorvete
- Brownie
- Gelatina colorida
- Torta gelada (limão, frutas vermelhas, chocolate, bis)





JANTAR

- Risoto
- Rosbife
- Filé de peixe
- Churrasco
- Noites especiais
 - pizzas
 - massas
 - hambúguer