

Clique pra você encontrar a sua PRAZERES na BANCA mais próxima...

Mostre todo o seu talento na cozinha.

ASSINE PRAZERES DA MESA COM 25% DE DESCONTO

PRAZERES DA MESA
A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

Busca: Procure receitas, Bebidas, chefs, restaurantes...

FALE CONOSCO | TAMBÉM EM VERSÃO MOBILE

NOVIDADES RECEITAS VINHOS CERVEJAS + BEBIDAS RESTAURANTES & CHEFS REPORTAGENS & VIAGENS MUNDO MESA A REVISTA

ROTEIRO DE GLUTÃO

Receitas exclusivas e generosas fazem a cabeça dos apaixonados por hambúrguer

PIAJUR E VOLTAR

Desconhecido de grande parte dos brasileiros, estado possui curiosidades marcantes

50 BEST RESTAURANTS

D.O.M. fica em 11º lugar. Osteria Francescana, de Massimo Bottura, conquista topo da lista

JANTAR COMPLETO

Pratos de Luis Espanada serão harmonizados com vinhos portugueses e chilenos

Notícias

PRÓXIMA PARADA: CAMPOS DO JORDÃO

Comensais chegam de trem em restaurante no interior de São Paulo

Por: Prazeres Da Mesa | 7.jun.2016

Like Share 505 Tweet

Da Redação

Fotos: divulgação

No dia 18 de junho, o restaurante Pennacchi, localizado no Hotel Toriba, em Campos do Jordão, realizará um jantar que fará os comensais se sentirem no começo do século XX. Inspirado na época em que a ferrovia era o meio de transporte mais popular na região, os participantes chegarão ao restaurante de trem, fazendo um percurso entre as estações Emílio Ribas e Toriba.

O jantar chamado de “La Belle Époque”, também ganhou um cardápio inspirado nos tempos antigos. Criado pelo chef Jeferson Matta, o menu conta com entrada, prato intermediário, prato principal e sobremesa.

De entrada será servido um ceviche de truta com buquê de folhas regado com coulis de hortelã. Há duas opções de pratos intermediários e de pratos principais. As primeiras são creme de couve-flor aromatizado com gengibre; ou ravióli recheado com cordeiro ao molho de cogumelos. Já para os pratos principais, filé de namorado assado com crosta de amêndoas acompanhado de ratatouille de legumes e regado com azeite trufado; ou medalhão de filé grelhado ao molho suave de pimenta acompanhado de gratin de batata. Para encerrar a noite, serão servidos profiteroles recheados com sorvete de abacaxi regados com fondue de chocolate.

O jantar ainda conta com a harmonização do sommelier Daniel Adironvic e apresentações ao vivo de violino e piano.

O preço do jantar sem harmonização, com as viagens de ida e volta inclusas, custa 180 reais, por pessoa. Com harmonização o preço fica 220 reais, por pessoa. As reservas devem ser feitas por telefone.

Pennacchi

Hotel Toriba, Avenida Ernesto Diederichsen 2962, tel. 0800-178179/(12) 3668-5000, Campos do Jordão, SP

PRAZERES DA MESA A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

Disponível para download! Roda no seu tablet ou celular.

Baixe agora mesmo!

Available on the App Store

ÚLTIMA EDIÇÃO NAS BANCAS > Nº 154

PRAZERES DA MESA A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

Se você já está com água na boca, vá direto ao Prêmio Melhores do Ano.

13 ANOS EDIÇÃO DE...
COMO MONTAR UM SITE INTELIGENTE DE RESTAURANTE, POR MARCELLO



01/03



Leve, diferenciada e equilibrada.

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

Like Share 505 Tweet

Matérias Relacionadas



JANTAR SOLIDÁRIO A OITO MÃOS
18:20 · 24. jun. 2016



JANTAR COMPLETO
15:00 · 24. jun. 2016



ÉPOCA IDEAL
12:51 · 24. jun. 2016

COLUNAS RECENTES

+ COLUNAS

-  **Josimar Melo**
Carne de família
-  **Claudia Esquilante**
Renove a cozinha
-  **Inês de Castro**
É brega? Mas é tão bom...

0 Comments

Prazeres da Mesa

Login

Recommend Share

Ordenar por Melhor avaliado

Start the discussion...

Be the first to comment.

ALSO ON PRAZERES DA MESA

BOLO DA CECILIA COM CREME DE AVELÃ

2 comments · 5 meses atrás

Zeca Potrique — A Fabbri industria italiana de pastas de nozes e amêndoas e concentrados de frutas tem excelente ...

Torta de graviola

1 comment · 3 meses atrás

Brownie de chocolate amargo e ganache de frutas vermelhas

1 comment · 5 meses atrás

Fabricio Aragão — Nível de dificuldade 2? Rs... Sfogliatella é uma das massas mais chatas e difíceis de se fazer.

Ovos pochés com molho de vinho tinto

2 comments · 7 meses atrás




José Barattino
NOSSO COLUNISTA FALA SOBRE MUNDO ORGÂNICO

Filipe So — Fiz essa receita e ficou uma delicia. Adorei! À pouco tempo encontrei esta outra versão que me pareceu ...

Pameja Boo — ganache eh de chocolate. redundancia chamar de ganache de chocolate se o chocolate for regular. ...

✉ [Subscribe](#)

📄 [Adicione o Disqus no seu site](#)

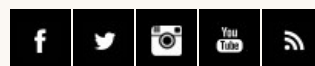
[Privacidade](#)

DISQUS



CONFIRA EDIÇÕES ANTERIORES DA
PRAZERES DA MESA

ACOMPANHE >



- [Anuncie](#)
- [Anuncie ON](#)
- [Prazeres da MESA VINHOS](#)
- [Revista MESA Tendências](#)
- [Edição Especial Cervejas](#)
- [Edição Especial Páscoa](#)
- [Edição Especial Aniversário](#)
- [Edição Especial Natal](#)
- [Edição Especial Ao Vivo](#)
- [Círculo MESA Ao Vivo](#)
- [Semana Mesa São Paulo](#)

- [Assine](#)
- [Edições Anteriores](#)
- [Google Play Prazeres da Mesa](#)
- [iTunes Prazeres da Mesa](#)

- [Novidades](#)
- [Receitas](#)
- [Vinhos](#)
- [Cervejas](#)
- [+ Bebidas](#)

- [Restaurantes & Chefs](#)
- [Reportagens & Viagens](#)
- [Mundo Mesa](#)
- [A Revista](#)
- [Expediente](#)
- [Fale Conosco](#)