

FESTA / Com festas mais intimistas ou baladas, clubes e restaurantes do DF e de cidades próximas, como a Chapada dos Veadeiros, esperam lotação máxima dos espaços. Em vários lugares, cardápios e atrações já estão definidas

Pacotes de réveillon animam comércio

» PEDRO MARRA

Com a aproximação do fim de ano cresce a demanda por reservas em restaurantes e clubes por quem planeja celebrar a chegada de 2024 longe da cozinha e com muita festa. Esses setores esperam lotar os espaços com famílias, casais (e até pets). E tem para todos os gostos: agitação, queima de fogos ou uma programação mais intimista.

A chef de cozinha Di Oliveira, de 52 anos, dona do restaurante Brasis Ateliê Gastronômico, costuma receber 50 pessoas. O espaço será decorado com bastante iluminação nas mesas e nas árvores.

Participante do programa Masterchef, edição de 2019, Di abriu o negócio dois meses depois, em uma chácara no Núcleo Rural Lago Oeste, em Sobradinho. Para a virada do ano ela irá apresentar um menu especial em seis etapas, com duas entradas, dois pratos principais e duas sobremesas. “O cardápio é bem vasto, com vários ingredientes brasileiros e de outros países, além de pratos veganos. Trabalho com uma comida contemporânea, que acabou virando uma referência de frutos do mar”, conta a empresária.

Sossego

Segundo ela, a ideia é proporcionar um réveillon tranquilo, com música ao vivo de voz e violão para quem busca fugir de um local agitado. “O restaurante é bem intimista e fica bem romântico à noite, com iluminação das árvores e uma abertura para o céu muito bonita. No mezanino, dá para ver a queima de fogos lá no Plano Piloto. É tudo feito para que haja uma passagem de ano harmoniosa com boa comida e boas conversas”, define a chef de cozinha Di Oliveira.

Outra proposta de réveillon que famílias e idosos aderem é curtir a

Kayo Magalhaes/CB/D.A Press



Di Oliveira: espaço intimista e interação com a natureza em Sobradinho

Arquivo pessoal



Mesa de réveillon no restaurante Brasis Ateliê Gastronômico

queima de fogos na virada de ano à beira do Lago Paranoá. Um dos clubes que iniciou os preparativos da festa é o late Clube de Brasília, no Setor de Clubes Esportivos Norte (SCEN). O comodoro, Luiz André

Reis, 72, espera receber 700 pessoas para aproveitarem o buffet com coquetel volante, jantar completo e sobremesas. “Vamos fazer um buffet de primeira linha durante a festa, que vai ocorrer na sede social,

Divulgação/late Clube de Brasília



Decoração do late Clube de Brasília no réveillon do ano passado

O cardápio é bem vasto, com vários ingredientes brasileiros e de outros países, além de pratos veganos.”

Di Oliveira, chef de cozinha

como em todos os anos. Na virada, vamos fazer uma queima de fogos tradicional nas cores do late: azul, amarelo e branco”, detalha.

Entre as atrações, o clube vai colocar uma brinquedoteca e um berçário, com assistentes e instrutores à disposição de pais e responsáveis pelas crianças e bebês.

Perto do DF

Quem busca passar a virada fora do Distrito Federal também tem opções de restaurantes com um espaço aconchegante para receber clientes na virada de ano,

como é o caso do Rústico Premium Grill, localizado na Vila de São Jorge, município de Alto Paraíso de Goiás (GO), na Chapada dos Veadeiros, com espaço para 250 pessoas. Pela sexta vez, o estabelecimento irá organizar o Réveillon Semear, com um open bar de drinks autorais, refrigerante e open food, selecionados pelo chef de cozinha Gabriel Rubens, vindo de Los Angeles. Os pratos vão de rosbife com molho romesco, bacalhau cremoso, camarão, cordeiro com tâmara, além da sobremesa e caldos no fim da noite.

Profissional de relações públicas responsável pelo restaurante, Rodrigo Barreto, 42, conta que o evento é de uma festa premium reservada para manter a maior qualidade de atendimento à clientela. Além da culinária, o público vai poder assistir as apresentações musicais do DJ Maffra, na abertura, e show da virada com Baile do Marvyn e DJ Cimar.

Após a contagem regressiva, em meio a uma decoração formada por elementos da Chapada dos Veadeiros, com flores secas, luzes brancas e na cor damasco, o evento terá fogos de artifício sem ruído, em obediência à Área de Proteção Ambiental (APA). “O rústico é conhecido pela sua consciência de responsabilidade ambiental, desde o tratamento de lixo e separação até a essa preocupação com os eventos”, explica Rodrigo.

Pela segunda vez seguida, a servidora pública Fabíola Alves Borges, 42, vai curtir o réveillon no Rústico Premium Grill. No ano passado, ela passou a virada com um grupo de amigas e, na edição de 2023/2024, vai estar acompanhada dos pais, sogros e do namorado. A moradora da Asa Sul conta que escolheu o local novamente por ser um ambiente agradável. “É um restaurante que dá a estrutura de comida, bebida e show para o réveillon, é isso que uma pessoa busca. É um pacote completo”, avalia.

Quando pesquisa as opções de viagem para passar a virada de ano fora de Brasília, Fabíola prefere ir para a Chapada devido à proximidade e possibilidade de curtir a natureza da região após a festa. “O restaurante fica dentro da Chapada dos Veadeiros. Você passa a noite de réveillon e pode ir a uma cachoeira depois, ou seja, tem um turismo para se fazer também. Para quem não pode fazer uma viagem mais longa, acho a opção perfeita”, opina a servidora pública.

NIKOLE LIMA TE ESPERA
**DE SEGUNDA
A SEXTA**

ÀS 11:45

**VEM QUE EU
TÔ TE VENDENDO!!**

