

Para os fãs de carnes

Apesar de não estar aberto durante o réveillon — somente no almoço de domingo —, o Empório Boechat receberá, neste feriado, pedidos de encomendas: “Nós vamos entregar o que justamente faríamos no restaurante para que a pessoa possa ter em casa com a família e com os amigos, sem a necessidade de ter o trabalho de todo o preparo”.

Com várias opções de acordo com o gosto do cliente, o cardápio abre com a tábua de frios da Charcutaria Boechat (composta por queijos, salames, copa, geleia, frutas e parma), com valor de R\$ 120. Fora os produtos únicos, o tempero faz toda a diferença na composição da aposta da casa: o pernil de cordeiro assado, por R\$ 269. Para acompanhar, o empório traz receitas tradicionais e inovadoras, como o arroz especial de Natal (arroz com curry, misturinha de ervas e castanha-de-caju dourada), com valor de R\$ 55. Outros destaques vão para Batatinhas ao perfume de alecrim (batatinhas-bolinha coradas na manteiga, queijo parmesão e tempero da casa), por R\$ 79, e a farofa natalina à base de manteiga (cebola e farinha de pão italiano e tempero da casa), por R\$ 69.



DIVULGAÇÃO/ MENTHA

Proteína assada de pernil de cordeiro para a encomenda de ceia do Empório Boechat

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



Diversos sabores de macarrão fazem parte das opções de rodízio

Comemoração em família

Estreante na cena gastronômica brasiliense em 2023, o Famiglia Pastrini foi criado com o intuito de ser especializado em rodízios que comportem de maneira acolhedora as famílias brasilienses e grandes grupos de pessoas. O restaurante oferece um

espaço com bom custo-benefício, com comida saborosa e variada.

O evento de réveillon da casa é destinado para aqueles que gostam de virar o ano na bonança, sem preocupação com o banquete, com diversas opções de comidas, conforto

e bebidas à vontade por R\$ 250. O local irá oferecer um cardápio com mais de 100 opções de pratos, entre risotos, pizzas, sushis, hambúrgueres, sorvete e açaí. Em relação às bebidas, open bar de cerveja, whisky 8 anos, drinks, água, suco e refrigerante.

Um querido!

Nada melhor do que finalizar o ano em um dos bares mais queridos e premiados de Brasília. Com música ao vivo e comida farta, o Primeiro Bar movimenta o réveillon brasiliense. Há 12 anos o espaço harmoniza o cenário gastronômico e o entretenimento com maestria. “Somos conhecidos na cidade pelos petiscos, chopp gelado, festas temáticas e atendimento diferenciado, então vamos realizar uma festa de réveillon à altura de sua grandiosa história na capital”, afirma Thales Furtado, sócio do Primeiro Bar.

PRIMEIRO BAR / DIVULGAÇÃO



Picanha do Primeiro Bar

A casa oferecerá um evento open bar e food variado, por R\$ 495, com saborosos pratos, petiscos e drinks autorais, com opções de: carnes, frutos do mar e comidas típicas das festas

de final de ano. Os pratos disponibilizados são divididos entre entradas, mesa de frios, área de fogo e de assados, ilhas de pratos quentes, caldos e de sobremesas, e saladas.