



Sinopse: Em homenagem às mães, Hotel Transamérica São Paulo promove almoço especial no domingo, 13 de maio, e oferece hospedagem com massagem ou sessão de shiatsu inclusas, no final de semana dos dias 12 e 13.

Hotel Transamérica SP comemora o Dia das Mães com almoço e diária especiais

Em comemoração ao Dia das Mães, o Hotel Transamérica São Paulo (www.transamerica.com.br) terá almoço especial no Restaurante Anturius, no domingo, 13 de maio; e diária com massagem relaxante ou sessão de shiatsu inclusas, válidas para o final de semana dos dias 12 e 13.

Para o almoço especial de Dia das Mães, o cardápio elaborado pelo chef Valter de Souza traz opções de especialidades da gastronomia internacional para os mais variados gostos. E para acompanhar, o Anturius oferece uma taça de espumante, além de uma mesa de variados sucos tropicais com frutas da estação.

A hospedagem para o final de semana comemorativo terá diária a partir de R\$ 495,00. Nesse valor está incluída massagem ou sessão de shiatsu, voltadas especialmente para as mães e que devem ser previamente agendadas.

Cardápio de Dia das Mães do Anturius

Serão servidas diversas opções de saladas, peixes, legumes crus, marinados e grelhados, de entrada. O Salad Bar oferece folhas variadas, salmão marinado, peito de peru e presunto cru, ostras, camarão, antepastos de tomate seco, alcachofras, cogumelos e radicchio marinado, homus, coalhada seca, Babaganuche, ovos de codorna, uma terrine de coelho e Pâté de Campagne, além de uma mesa de pães, guarnições, molhos e azeites, acompanhados pelos queijos parmesão, camembert e mussarela de búfala.

Para o prato principal, o chef prepara diversas opções: na Carving Station, peito de vitela recheado ao Forestier e filé de peixe em crosta de frutas secas ao coulis de camarão. O Réchaud traz rondelli de funghi gratinado e sorrentini de burrata ao molho siciliano. Os risotos, feitos na hora, são à parmegiana e de frutos do mar. Massas e molhos também terão preparo imediato. Os grelhados oferecidos são medalhões de filet, peito de frango recheado com queijo de cabra e filet de peixe com tomate concassé, alcaparras e ciboulette.

Como guarnições, o Anturius oferece arroz, batatas ao natural, batata rösti recheada com queijo brie, brócolis ao alho e óleo, endívias grelhadas e tomate saporine assado ao azeite de alecrim, palmito assado, feijão e farofa. Haverá ainda uma “estação” de pratos asiáticos, como Curry de lula, Bhuna gosht de cordeiro, Camarão ao leite de coco e arroz com especiarias.

De sobremesa, oferece fondant de chocolate, cremeux de limão e avelã, mousses de maracujá e chocolate, cocadas variadas, sopa de frutas vermelhas, morango ao iogurte, pera ao vinho, salada de frutas e chantilly e o Paris Brest, uma tradicional rosca recheada com creme praline. O Anturius também oferece uma estação de flambados, com crepe e sorvete de creme e frutas vermelhas.



Serviço:

Almoço de Dia das Mães no Restaurante Anturius

R\$ 150 por pessoa, incluindo uma taça de espumante e mesa de sucos. As demais bebidas são cobradas à parte. Crianças de 0 a 5 anos não pagam e, de 6 a 12, a metade do valor por pessoa.

Local: Restaurante Anturius

Data: 13 de maio (domingo)

Horário: das 12h às 16h

Reservas: pelo telefone (11) 5693-4925, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

Hospedagem com massagem

A partir de R\$ 495,00, com massagem relaxante ou sessão de shiatsu inclusas especialmente para as mães, que devem agendar previamente as sessões. Diária válida para os dias 12 e 13 de maio.

Abril de 2012

RAF Comunicação - transamerica@raf.com.br

Assessoria de Imprensa

Tel.: 55-11- 5573-8916

www.raf.com.br