

NATAL NO PARADOR

22 A 26 / DEZ 2026



PARADOR

CAMBARÁ DO SUL

De 22 a 26 de dezembro, o Parador prepara uma experiência especial para celebrar o Natal e a época mais encantadora do ano, com gastronomia, música, encontros e momentos pensados para toda a família.

Entre a chegada e o Natal, os hóspedes serão convidados a desacelerar, descobrir e aproveitar cada momento — da fogueira sob o céu da serra à ceia natalina, dos sabores regionais aos shows e encontros que dão vida à temporada.

Um Natal para viver com calma, presença e boas memórias.

Quatro noites para viver o Natal com tempo, presença e boas memórias.



PROGRAMAÇÃO | 22 A 26 / DEZ



22 DE DEZEMBRO — CHEGADA

Carta do Papai Noel na acomodação

Uma surpresa especial aguardando os pequenos nos quartos, com mini panetone

Boas-vindas de Natal com mini panetone



23 DE DEZEMBRO

Alquimia dos Campos no café da manhã

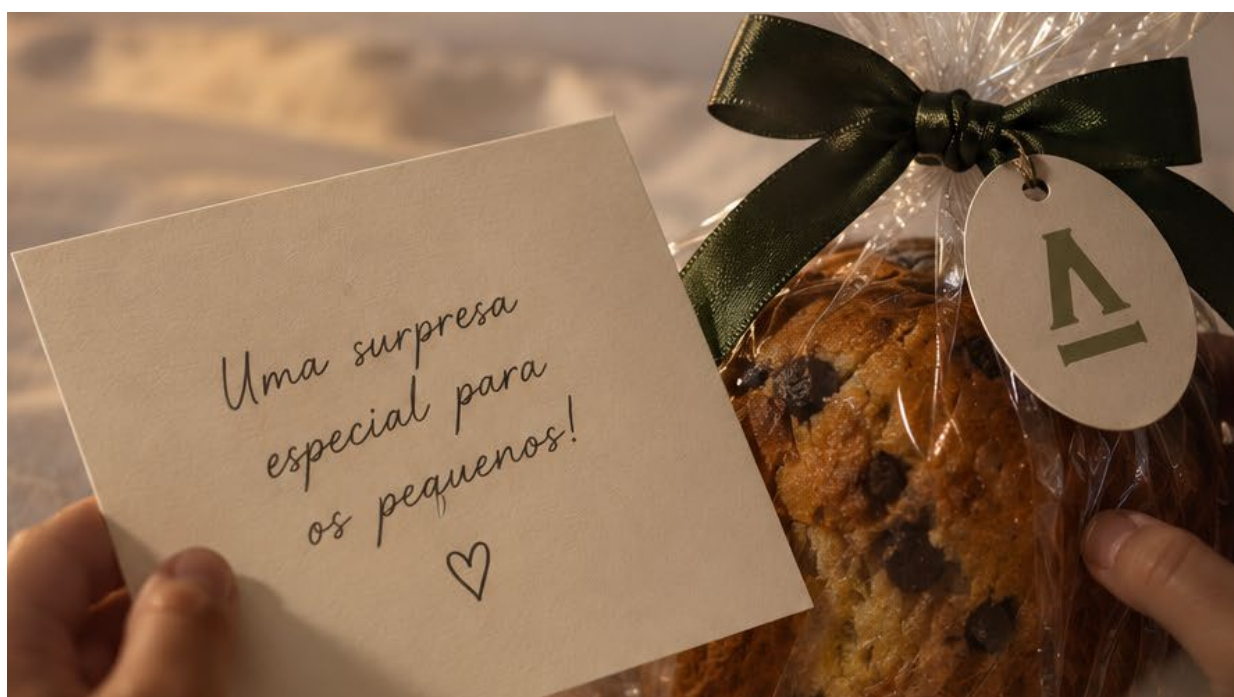
Um show natalino dos Boticários que chega ao café da manhã.

A Grande Árvore de Natal

Decoração coletiva, música, fogueira e marshmallows em um momento para toda a família.

Churrasco Campeiro

Sabores e tradições dos Campos de Cima da Serra em uma celebração da gastronomia regional.



PROGRAMAÇÃO | 22 A 26 / DEZ



24 DE DEZEMBRO — CHEGADA

Natal Gaúcho com Pepeu Gonçalves

Uma apresentação musical com Pepeu Gonçalves para celebrar a cultura e a identidade da região.

Ceia de Natal

Uma noite especial à mesa, com gastronomia, bebidas e música para celebrar juntos.



25 DE DEZEMBRO

Encontro com o Papai Noel no café da manhã

Entrega dos presentes junto à lareira

Churrasco Campeiro Natalino



MENU DA CEIA



MESA DE ANTIPASTI

- Mel pingado e frutas secas
- Pães especiais
- Frutas secas e nuts
- Pastas, patês e hummus
- Geleias e fermentados
- Queijos e charcutaria

ENTRADAS

- Salada de folhas, flores e pancò
- Salada de grãos com leguminosas e truta defumada
- Legumes grelhados
- Burrata, tomates confit e folhas amargas
- Cuscuz serrano
- Farofa de brioche e avelãs
- Vinagrete de mexilhões

SERVIDOS NA MESA

- Tacos de truta defumada com queijo Pecorino, cebolinhas e shoyu artesanal
- Carpaccio com azeite, tomilho e hortelã, alcaparras e queijo Vaccino romano
- Espetinho de camarão e tentáculos de polvo

PRINCIPAIS

- Polenta valdostana com queijo serrano
- Stinco bovino ao molho de vinho
- Bacalhau ao Piu-piu
- Pato confitado com creme de butiá
- Peru clássico com farofa de banana e nuts
- Lagosta ao Thermidor
- Tartare de Wagyu no tutano
- Arroz natalino

SOBREMESAS

- Pavlovas de frutas vermelhas especiais
- Croquembouche - Torre de Carolinas com creme de chocolate e fios de caramelo
- Red Velvet com frutas vermelhas
- Tronco natalino
- Mesa de chocolates e trufas

BEBIDAS

- Espumantes e vinhos nacionais
- Água, suco e Refrigerante
- Cerveja, Whisky e drinks



NATAL NO PARADOR

22 A 26 / DEZ 2026



Reservas:

(54) 3295 7575

reservas@casahoteis.com.br

RESERVE AGORA