

DEGUSTAÇÃO AO SABOR DO CERRADO:

uma imersão no menu dos pratos do Festival
de Gastronomia de Três Marias-MG

QUE TAL DEGUSTAR PRATOS PREMIADOS E COM SABORES ÚNICOS?

Com anfitriões pra lá de acolhedores, deguste os sabores
do Cerrado Mineiro em mais do que uma simples
experiência culinária, uma jornada gastronômica única.

**Em meio ao Cerrado onde a cozinha se torna um
espetáculo de cores e aromas, onde as frutas locais
e peixes são as estrelas, proporcionando uma
experiência culinária única e inesquecível.**

Deixando ainda mais inesquecível, cada prato é
um mistério, a surpresa e a curiosidade elevam
a experiência, transformando a degustação em
uma jornada emocionante, onde os sabores
guardados a sete chaves tornam-se uma
deliciosa descoberta.

Saiba mais em



TEMPO MÉDIO DA EXPERIÊNCIA: 3 HORAS



Faça uma caminhada em meio ao cerrado e descubra o espetáculo de cores e aromas.



Deguste um menu com a releitura de pratos do Festival de Gastronomia de Três Marias.



Conheça um casal de anfitriões encantadores e se inspire com suas histórias de vida.

DESCRITIVO

Já na chegada, os visitantes serão recepcionados pelos anfitriões e apresentados a algumas espécies do cerrado como o tingui, a cagaita, o baru e o gonçalo alves que embelezam a paisagem do estacionamento até as mesas do restaurante.

Após um momento de descanso e frescor com águas saborizadas, o visitante poderá contemplar o jardim, com sua singela horta, e várias ervas medicinais, bem como espécies de flores que foram adaptadas ao bioma do cerrado.



De volta ao restaurante, será dado início o menu degustação com a releitura de pratos participantes do Festival de Gastronomia de Três Marias, onde a chef Regina Severino foi premiada diversas vezes por sua criatividade e dom de criar receitas com peixe e frutos do cerrado, como:

FESTIVAL 2019

Tilápia grelhada, purê de abóbora, arroz e salada tropical com molho agridoce de cagaita.

FESTIVAL 2020

Tucunaré com molho de pequi e molho com ervas e purê de batata gratinada.

FESTIVAL 2021

Escondidinho de tucunaré acompanhado com torradas e geleia de cagaita.

FESTIVAL 2022

Moqueca de pirambeba, pirão com baru e arroz.

FESTIVAL 2023

Traira grelhada com geleia de cagaita com pimenta cumari, farofa de banana, salada e arroz com alho.

Após o almoço, o visitante será convidado a realizar uma pequena trilha que levará ao deck de contemplação da paisagem, ouvindo o canto de pássaros e das águas do córrego que passa pelo local. Neste momento, os anfitriões poderão compartilhar com os visitantes um pouco da sua inspiradora história de vida de empreendedorismo no destino turístico, com direito a muitos casos e claro um cafezinho típico mineiro oferecido com algumas pitadas de surpresas.



O QUE INCLUI:

Cardápio exclusivo com releituras dos pratos do Festival Gastronômico, contendo entradas, pratos principais à base de peixe e sobremesa. Água (quando solicitada pelo cliente), café pós-almoço e brinde surpresa.

O QUE NÃO INCLUI:

Sucos, refrigerantes e bebidas alcoólicas. Outros itens não especificados anteriormente.

PREÇO:

De 04 a 08 participantes – **R\$165,00 por pessoa.**

Acima de 08 participantes - **R\$ 145,00 por pessoa.**

Favor consultar as condições para grupos maiores de 12 participantes.

Crianças até 10 anos pagam 50% do valor.



CONDIÇÕES:

- A experiência acontecerá aos finais de semana: sábados e domingos de 11h30 às 15h30.
- Atendimento somente mediante reserva com no mínimo 72 horas de antecedência.
- Mínimo de 04 pessoas para fechar grupo.
- É importante a chegada dentro do horário previsto.
- Como os pratos não serão detalhados, favor informar sobre restrições à peixes e frutos do cerrado.
- Será necessário informar a placa do veículo para liberação da portaria da fazenda.

FORMA DE PAGAMENTO:

· Transferência via pix de 50% do valor no momento da reserva e 50% no dia da experiência que poderá ser via pix ou cartão de crédito.

· Caso seja necessário o cancelamento, com até 48h de antecedência a atividade será remarcada ou o valor reembolsado.



QUEM SOMOS?

A Pousada e Restaurante Maria das Flores foi inaugurada em junho de 2013 com o intuito de proporcionar aos hóspedes um local tranquilo em contato com a natureza, acomodações confortáveis e uma boa gastronomia.

ONDE ESTAMOS?

A Pousada e Restaurante Maria das Flores se localiza na Fazenda Morada dos Peixes, gleba 38 e fica a 10 km de Três Marias, a 2 km da represa e a 7 km do Rio São Francisco. Tem um trecho de estrada de terra de 5 Km da BR 040 que está em boas condições.

TELEFONE E WHATSAPP:

(31) 9 9128-8782 · Regina
(31) 9 9707-2494 · Tarcílio

 [/pousada.maria.das.flores](https://www.instagram.com/pousada.maria.das.flores)

Saiba mais em:
visitebeirario.com.br/experiencias