

A programação da noite

24 de dezembro de 2026 | 19h30 às 00h | Maceió

Programação de referência, baseada no Natal de 2024 e em edições anteriores. A sequência e os horários das atrações de 2026 estão sujeitos à confirmação pelo hotel. O encerramento da noite às 00h já está confirmado.

19h30

- A noite abre as portas.

Encontre sua mesa, reúna a família e entre no clima da ceia. A partir das 19h30, começa a nossa noite de Natal.

19h30*

- Ele sabe o nome de cada criança.

Na programação de 2024, o encontro com o Papai Noel e a entrega de presentes aconteciam no Garden, às 19h30. Para 2026, o horário e o local desse momento serão confirmados pelo hotel.

À mesa

- Tempo de brindar. E de ficar perto.

Ceia em buffet, open bar e música ao vivo acompanham o encontro. Uma noite para escolher seus sabores e aproveitar a companhia, sem pressa.

Até 00h

- A lembrança continua depois.

A noite termina às 00h de 25 de dezembro, à meia-noite após a ceia do dia 24. Guarde as fotos, os abraços e aquela vontade de viver tudo outra vez.

Antes da festa: os presentes

Traga o presente com o nome da criança, a mesa e a referência da hospedagem, se houver. Em 2024, a orientação era entregá-lo na recepção até as 12h de 24 de dezembro. Confirme com Eventos o prazo e o ponto de entrega de 2026 antes de se deslocar.

* Papai Noel às 19h30 no Garden é referência de 2024. O horário e o local de 2026 dependem de confirmação.



O menu da ceia

Prévia da loja | Complementos do acervo de 2024 | Composição de 2026 a confirmar

Menu de referência. Itens e composição final estão sujeitos à confirmação do hotel e à disponibilidade de insumos.

Display de frios

- Terrine cremosa de salmão com crosta de castanhas e especiarias
- Guirlanda natalina com brochete de salaminho, pickles e frutos secos
- Barquete com compota de shiitake e mini tomate seco
- Tartar de salaminho em crostine de pão
- Pernil de cordeiro com pasta de alho assado
- Display de roast beef com pimentões e berinjela marinados e defumados
- Tender caramelizado
- Mortadela Bologna
- Peru glaceado com molho de frutas picantes

Queijos nacionais e internacionais

- Seleção de queijos; variedades a confirmar.

Nossa padaria

- Seleção da padaria; variedades a confirmar.

Folhas

- Rúcula, chicória, endívia roxa, alface americana e escarola.

Legumes frescos

- Minimilho, cenoura baby, pepino japonês, beterraba, rabanete, cebolotes e pimenta-biquinho.

Saladas

- Salpicão de ave defumada com frutas desidratadas
- Salada de pessego com atum defumado
- Salada de melancia marinada, coalhada e molho cítrico com hortela
- Arroz carnaroli com tomate seco e brócolis
- Cubos de batata-baroa com pastrami e cenoura tostada
- Tabule sirio com roma e damasco
- Brócolis com tomate-caqui e azeitonas
- Salada vegana de abacaxi e oleaginosas

Molhos

- Azeitona roxa, defumado, aioli, azeite de ervas frescas e aji de mani.

Pratos principais

- Escalope de chester com redução cítrica de tangerina
- Crispy de atum com ervas e molho teriyaki
- File mignon com manteiga de tomilho demi-glace
- Bacalhau na nata com queijo holandês e palha de batata-doce
- Chowder de camarão ao brie com pêssego
- Arroz branco
- Risoto de beterraba com queijo defumado e pupunha tostada
- Rondelle de espinafre com patê de cenoura assada
- Grão-de-bico ao creme de milho e cebola caramelada
- Batata dauphinoise com alho-poro e aspargos
- Shakshuka

Estação infantil

- Coxinha
- Fusilli a bolonhesa
- Batata smile
- Bifinho de file grelhado

Sobremesas

- Cookie de nozes com avelã
- Alfajor com creme de chocolate branco
- Cheesecake com ganache de blueberry
- Pavlova com frutas vermelhas
- Cupcake natalino
- Panetone trufado
- Torta sablee diet
- Brownie com cocada
- Pudim de leite
- Rabanada
- Mini patissier



Brindes & orientações

Para consultar antes de reservar e antes de sair de casa

O que será servido para brindar

A seleção de referência reúne vinhos Jatiúca Merlot e Chardonnay e espumante Jatiúca Brut, da Lídio Carraro, whisky 12 anos, chope Brahma e bebidas não alcoólicas. Os rótulos e a composição final de 2026 serão confirmados pelo hotel.

Open bar incluído. Sem taxa de rolha. Bebidas alcoólicas somente para maiores de 18 anos.

Criança paga e ocupa lugar?

De 0 a 5 anos não paga. De 6 a 12 anos paga tarifa reduzida. De 13 anos em diante paga tarifa de adulto. Toda criança ocupa um lugar à mesa, inclusive a que tem cortesia.

As mesas são compartilhadas?

Sim. Você escolhe a mesa e a quantidade de lugares para o seu grupo, não uma cadeira física específica nem a mesa inteira.

Somos 10 pessoas ou mais. Como reservamos?

A partir de 10 pessoas, fale com Eventos pelo WhatsApp. A equipe verifica a disponibilidade e a montagem das mesas antes de preparar a proposta e o link de pagamento. A união física das mesas depende de aprovação interna.

Há opções para restrições alimentares e acessibilidade?

O buffet tem opções veganas, vegetarianas, sem glúten e diet. Para alergias específicas ou necessidades de acessibilidade, fale com o time antes da reserva para receber a orientação adequada.

Na entrada

Após a confirmação, a reserva recebe um voucher único com a quantidade total de lugares. Apresente o voucher na entrada para conferência e recebimento das pulseiras. Solicitação de hóspede em análise ainda não permite entrada.

Fale com Eventos

WhatsApp e telefone: (82) 2122-2000 | eventos@hoteljatiuca.com.br

