

O melhor dos 10 anos das #VIAGENS DORUSTY SÃO PAULO

29 DE FEVEREIRO A 03 DE MARÇO DE 2024

m
rusty marcellini



INFORMAÇÕES GERAIS

Data: 29 de fevereiro a 03 de março de 2024 (quinta a domingo)

INCLUSOS:

- 03 diárias de hospedagem no Novotel São Paulo Morumbi ou Blue Tree Premium Faria Lima ou Paulista (quinta a domingo);
- *Exceto para pacotes sem hospedagem
- Traslados em veículo executivo, de quinta a domingo;
- Acompanhamento de Rusty Marcellini.

Refeições com água mineral inclusa:

*todas incluem, no mínimo, entrada, prato principal e sobremesa.

- Queijaria Pico Alto, em Morungaba, do afinador de queijos Fernando Oliveira;
- Casa Braz Cidade Jardim;
- Lobozó, do chef Marcelo Corrêa Bastos;
- Tasca da Esquina, do chef Vitor Sobral;
- Menu degustação n'A Casa do Porco, dos chefs Jefferson e Janaína Rueda.
- Ici Bistrô, do chef Benny Novak;
- Brunch no Parque Lounge & Terrace, do Palácio Tangará;

Atividades:

- Visita à Queijaria Pico Alto, em Morungaba, do afinador de queijos Fernando Oliveira, d'A Queijaria;
- Aula de pães com Luiz Américo Camargo, autor do livro Pão Nosso;
- Passeio guiado pelo centro com Octávio Pontedura, da série de livros Prédios de São Paulo;
- Ingressos para a Pinacoteca de São Paulo;
- Ingressos para o Museu da Língua Portuguesa.



Ici Bistrô

Restaurante francês chefiado por Benny Novak, que serve pratos com toque contemporâneo em ambiente elegante.



Queijaria Pico Alto

Sede rural d'A Queijaria, com centro de maturação de queijos da marca e restaurante com alimentos frescos e fermentados no sítio.



Lobozó

Os chefs buscam reinscrever a tradição da culinária caipira na vida moderna, com pratos de uma cozinha de raiz de parte do Brasil.



Casa Braz Cidade Jardim

Casa recente da Bráz aberta depois de pesquisas por novos e melhores ingredientes, que traz receitas sazonais ao lado de criações já celebradas.



Palácio Tangará

Oferece o luxuoso brunch com elementos de café da manhã e almoço. Uma experiência oferece dez pratos, além de cinco sobremesas, espumante e vinho tinto.



Tasca da Esquina

Restaurante português do chef Vitor Sobral, com menu contemporâneo e opções clássicas da culinária portuguesa.



A Casa do Porco Bar

É o 4º Melhor Restaurante da América Latina, o 12º Melhor Restaurante do Mundo e Janaína Rueda foi eleita a melhor chef mulher América Latina na lista do World 50 Best Restaurants.



Aula de pães com Luiz Américo Camargo

Luiz é pesquisador da panificação e autor do livro Pão Nosso e Direto ao Pão, criador e curador do evento Pão com Pão e curador do evento Taste of São Paulo.



Passeio pelo centro de SP

O projeto Prédios de São Paulo virou livro em 2015, depois de catalogar mais de 300 prédios que são marcos da arquitetura paulista.



Pinacoteca e Museu da Língua Portuguesa

Dois dos museus mais interessantes de São Paulo, ambos próximos à Estação da Luz. São pontos de encontro com a língua, a literatura, a arte e a história.



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PIX OU TRANSFERÊNCIA

Valores por pessoa (passagens aéreas não inclusas):

SEM HOSPEDAGEM

(R\$ 1.030 x 05 parcelas)

Valor total: R\$ 5.150

QUARTO SUPERIOR:

Em acomodação duplo casal

(apenas cama de casal)

(R\$ 1.222 x 05 parcelas)

Valor total: R\$ 6.110

Em acomodação individual:

(R\$ 1.344 x 05 parcelas)

Valor total: R\$ 6.720

QUARTO SUPERIOR:

Em acomodação duplo solteiro

(duas camas de solteiro)

(R\$ 1.236 x 05 parcelas)

Valor total: R\$ 6.180

QUARTO EXECUTIVO:

Em acomodação duplo casal

(apenas cama de casal)

(R\$ 1.280 x 05 parcelas)

Valor total: R\$ 6.400

Em acomodação individual:

(R\$ 1.436 x 05 parcelas)

Valor total: R\$ 7.180

Condições de pagamento:

- 5 parcelas a serem pagas no ato da inscrição e nos dias 20 de dezembro de 2023, 20 de janeiro, 20 de fevereiro e 20 de março de 2024.

DADOS BANCÁRIOS: Banco Itaú | Agência: 0925 | Conta Corrente: 51632-0 | Titular: Marcellini Produções Cult. e Art.
CNPJ: 09.635.204/0001-73 (PIX)

Enviar comprovante no WhatsApp: 31 3567-9108 ou contato@rustymarcellini.com.br



VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO CARTÃO DE CRÉDITO

Valores por pessoa (passagens aéreas não inclusas):

SEM HOSPEDAGEM

(R\$ 1.432,50 x 04 parcelas)

Valor total: R\$ 5.730

QUARTO SUPERIOR:

Em acomodação duplo casal
(apenas cama de casal)
(R\$ 1.700 x 04 parcelas)
Valor total: R\$ 6.800

Em acomodação individual:
(R\$ 1.870 x 04 parcelas)
Valor total: R\$ 7.480

QUARTO SUPERIOR:

Em acomodação duplo solteiro
(duas camas de solteiro)
(R\$ 1.720 x 04 parcelas)
Valor total: R\$ 6.880

QUARTO EXECUTIVO:

Em acomodação duplo casal
(apenas cama de casal)
(R\$ 1.780 x 04 parcelas)
Valor total: R\$ 7.120

Em acomodação individual:
(R\$ 1.997,50 x 04 parcelas)
Valor total: R\$ 7.990

Condições de pagamento:

- Parcelamento em até 4x iguais, sem juros, com pagamento imediato (prazo de 2 dias após o envio do link)
- Vencimento de acordo com a data da fatura do cartão.

*Acima de 5 parcelas, o sistema do Mercado Pago cobrará juros que ultrapassam o valor deste pacote.

O viajante preencherá os dados do cartão e o pagamento será efetuado automaticamente.
O sistema utilizado é do Mercado Pago.



INFORMAÇÕES GERAIS

Observações:

- Para a realização da viagem é necessário o mínimo de 08 pessoas. Caso este número não seja alcançado, os valores pagos pelos participantes inscritos serão devolvidos;
- No roteiro, a ordem da programação poderá ser alterada, assim como as visitas, passeios, restaurantes e hotéis, por algum motivo operacional ou de força maior, estando sujeitos a alteração, mas sempre oferecendo a garantia de categorias e serviços similares sem nunca perder a qualidade e quantidade publicada no roteiro, com condições no mínimo iguais ou superiores;
- As vagas são limitadas a 16 pessoas. Somente após o pagamento da inscrição, o participante terá sua vaga garantida;
- As vagas serão preenchidas conforme a ordem de pagamentos dos inscritos;
- Os valores não são reembolsáveis em caso de cancelamento da viagem por parte do viajante. Salvo se houver outro cliente, em lista de espera, para preencher a vaga.
- Não nos responsabilizamos por transporte extra ou reembolso de valores caso o viajante perca o voo, por quaisquer motivos. Sinalizamos os horários de início e término do roteiro, bem como as opções de voo com horários pertinentes, que permitem folga em caso de atrasos do grupo durante a viagem.
- Em caso de viajantes que se portarem de forma inconveniente no grupo, atrapalhando o andamento da viagem com comportamentos inadequados, estes serão convidados a se retirarem da viagem.
- Caso algum viajante adoença ou se sinta mal durante a viagem, as atividades programadas não serão interrompidas. O roteiro e a programação serão cumpridos e caberá ao viajante acionar seu seguro de viagem, plano de saúde ou assistência médica.



OPÇÕES DE VOOS:

A compra das passagens aéreas deverá ser feita pelos próprios viajantes nos seguintes voos*, somente após o comunicado da confirmação da viagem, que será feito por e-mail ou telefonema.

OBS: O roteiro inicia no dia 29 de fevereiro, quinta-feira, com saída do aeroporto de CAMPINAS às 10h.

DIA 29/02 (QUINTA-FEIRA)

BELO HORIZONTE - CAMPINAS

Voos que chegam até as 10h.

DIA 03/03 (DOMINGO)

CONGONHAS - BELO HORIZONTE:

Voos a partir das 18h.

*Consulte seu agente de viagens.

NÃO INCLUSOS:

- Passagens aéreas
- Sucos, refrigerantes, cafés e bebidas alcoólicas nas refeições;
- Serviço sobre bebidas alcoólicas;
- Despesas pessoais realizadas nos estabelecimentos visitados;
- Seguro de viagem (recomendamos adquirir caso seu plano de saúde não tenha cobertura nacional).





UM PESQUISADOR QUE BUSCA REGISTRAR E DIVULGAR O QUE EXISTE DE MAIS INTERESSANTE NO MUNDO DA GASTRONOMIA

Rusty Marcellini é comentarista
de gastronomia da rádio CBN.

Em seu trabalho de pesquisa gastronômica,
já visitou todos os estados brasileiros.

É autor de livros de gastronomia,
realizador de documentários, foi
comentarista do programa Encontro com
Fátima Bernardes, da TV Globo, um dos
jurados do reality Cozinheiros em Ação
do canal GNT e apresentador
do programa Trilhas do Sabor,
na Rede Minas.

Desde 2010 dá aulas de culinária e
realiza excursões gastronômicas
pelo Brasil e pelo mundo.



INFORMAÇÕES E VENDAS:

adriana@rustymarcellini.com.br
contato@rustymarcellini.com.br
WhatsApp: (31) 3567-9108

m
rusty marcellini

   [rustymarcellini](https://www.rustymarcellini.com.br)
www.rustymarcellini.com.br