

Restaurantes do Hotel Marbor lançam novo cardápio

jul 16, 2015 *Rodolfo Moreira* [Gastronomia0](#)



Sejam hóspedes ou não, todos podem provar os exclusivos pratos do café da manhã, do almoço ou do jantar, criados pelos chefs do empreendimento

O Hotel Marbor, além de ser referência no ramo hoteleiro na Grande São Paulo e contar com grande variedade de acomodações e total infraestrutura, também é um ponto gastronômico na região. Isso porque os chefs de cozinha da empresa preparam receitas exclusivas para todas as refeições do dia. Recentemente, os cardápios dos restaurantes do Hotel passaram por reformulações, para atender ainda melhor hóspedes e frequentadores.

O café da manhã agora tem mais opções de salgados, além dos tradicionais sucos naturais, frutas frescas, bolos, pães, ovos e outros itens que já faziam sucesso por lá. Para se ter ideia da variedade de salgados, até pizza tem no café da manhã do Hotel. E das boas!

“Temos alternativas para todos os gostos e estilos de vida e tudo é feito com muito carinho e cuidado, com receitas criadas pelos nossos chefs. Muita gente acha que só recebemos hóspedes nos nossos restaurantes, mas na verdade qualquer pessoa de fora pode conhecer e frequentar os nossos

espaços gastronômicos, como os dois restaurantes e o bar, que também tem petiscos e bebidas especiais”, conta a gerente do Hotel Marbor, Monica Marchetti.

Outra mudança é que agora todos os produtos servidos durante o café são produzidos na cozinha do Hotel, inclusive os pães, que saem direto do forno para a mesa dos clientes. Das 6h30 às 10h, o café da manhã fica disponível para os hóspedes e para pessoas que não estão hospedadas, mas que gostam de tomar um café da manhã reforçado e delicioso. E tem estacionamento particular em frente ao prédio.

Além do café, o Hotel Marbor também tem um cardápio bastante diversificado para o almoço e o jantar, com pratos exclusivos – inclusive com opções light – das 12h às 15h e das 19h às 22h, respectivamente. Uma das opções mais pedidas é o “Filé Mogi Especial”. Feito com filé mignon, arroz e creme de espinafre, esse prato está entre os que mais saem da cozinha do Hotel. Neste período de frio, o restaurante também oferece grande variedade de caldos. O Hotel Marbor fica na rua Juvenal Granado Nale, 35, Vila Helio, Mogi das Cruzes. Acesse [Facebook.com/hotelmarmor](https://www.facebook.com/hotelmarmor) e saiba mais!

Foto:Divulgação



Gerente do Hotel Marbor, Monica Marchetti.