

*Projeto de Jornalismo On-line dos
alunos da UniverCidade,
supervisionados pela professora Rose
Figueiredo*

Chá das cinco na Confeitaria Colombo com modinhas imperiais

Saborear um chá na confeitaria mais tradicional do Rio de Janeiro e lembrar os tempos dos encontros de nomes como Machado de Assis e Olavo Bilac é um convite irrecusável. Com o mesmo charme, encanto da belle époque, a Confeitaria Colombo oferece o seu consagrado Chá das Cinco desde sua inauguração, em 1894. E esse ano, o chá é relançado com uma novidade: Concertos de música ao vivo.

Durante o mês de novembro, a Soprano Anne Duque Estrada e o pianista Cristiano Rizzotto apresentam Modinhas Imperiais a partir das 17h. Às 18h, acontece o chá com um cardápio assinado pelo chef Renato Freire, com mais de 60 itens, entre bolos, tortas, docinhos, salgados e chás.

Além de chás nacionais e importados, o menu oferece cafés, chocolates e sucos de laranja, bem como salgados, coxinhas, croquetes (camarão ou carne) e mini-pastéis. Entre os doces, destaque para queijadinhas, quindins, brigadeiros, cajuzinhos, mini tarteles (limão, maracujá e morango) e bombinhas (chocolate e creme). Casadinhos, pães variados, mel, geleias e saladas de frutas da estação são outras opções do cardápio.

Serviço:

Local: Confeitaria Colombo – Rua: Gonçalves Dias, 32 – Centro

Preço: R\$ 50,00 (Valor do concerto com Buffet).

Data: Durante o mês de Novembro

Horário: 17h

Reservas: Pelo telefone 2505-1500 (Milena Assis e Geane)

Casa Cavé é parada obrigatória no Centro da Cidade

A Casa Cavé é o café mais tradicional do Rio de Janeiro. Possui uma variedade de doces que deixa na dúvida todos os apreciadores da iguaria. No cardápio, receitas portuguesas que são os carros chefes; como Pastel de Belém, Pastel de Santa Clara, Trougha d'Ovos e Ovos Moles de Aveiros. Dividindo o cardápio, doces da patisserie francesa, como Palmier (com cobertura de doce de ovos), Croissant (chocolate/creme), Mil Folhas e Eclair (bomba de chocolate/creme). Opções também de doces brasileiros, como Sonhos com creme, Quindim e Queijadinha e criações exclusivas como Tarte de Ricota, Biscoito Raiva (chocolate com canela) e Petit Four de nozes.

Há mais de um século, desde 1860, a Confeitaria Cavé é parada obrigatória de quem visita o centro da cidade. Já na entrada é possível fazer uma viagem ao Rio Antigo. Localizada no centro histórico do Rio, a receita deu certo.

Com um paladar e gastronomia requintada, a casa já recebeu visitas ilustres como Carlos Drumond Andrade, Nelson Rodrigues, Dercy Gonçalves, entre outros.

A decoração da casa é toda baseada nas tradições portuguesas, além do painel de azulejos com a Torre de Belém, lenços legítimos portugueses usados também nos uniformes dos funcionários.

Serviço:

Rua Sete de Setembro, 137 – Centro

Capacidade: 120 pessoas

Telefones: 2221-0533 ou 2222-2358

Rua Uruguaiana, 11 – Centro

Capacidade: 35 pessoas

Telefone: 2224-2520

Horário de Funcionamento: De 08:30 às 19:30 (sábado até às 13:00)

Fecha no domingo

www.confeitariacave.com.br

Seja o primeiro a gostar disso.

Tema: *Twenty Ten* Blog no *WordPress.com*.

Follow “”

Obtenha todo post novo entregue na sua caixa de entrada.

Powered by WordPress.com