

Portfólio de Experiências Personalizadas

Na Ilha de Comandatuba, a gente cuida
do agora pra você guardar pra sempre





EXPERIÊNCIAS PERSONALIZADAS





ESPUMANTE

Espumante selecionado, ideal para brindar momentos especiais e tornar a experiência na Ilha de Comandatuba ainda mais memorável.

R\$ 75

Obs.: Disponibilidade sujeita à confirmação.



ESPUMANTE COM UVAS

Espumante acompanhado de uvas frescas, criando uma combinação leve, refrescante e perfeita para celebrar.

R\$ 120

Obs.: A seleção das uvas pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



ESPUMANTE COM FRUTAS

Espumante servido com seleção de frutas frescas (maçã, maçã verde, pêra e uvas), proporcionando uma celebração leve e sofisticada.

R\$ 120

Obs.: A seleção das frutas pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



ESPUMANTE + TRIO DE FRUTAS

Espumante acompanhado de trio de frutas frescas (maçã, maçã verde e pêra) para uma celebração naturalmente leve e elegante.

R\$ 115

Obs.: A seleção das frutas pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



ESPUMANTE + COCADAS

Espumante harmonizado com oito cocadas de sabores variados, unindo frescor e doçura em um momento especial.

R\$ 110

Obs.: Disponibilidade sujeita à confirmação.



ESPUMANTE + TÁBUA DE FRIOS

Espumante servido com tábua de frios selecionados, ideal para compartilhar e celebrar a dois ou em pequenos grupos.

R\$ 131

Obs.: A seleção da tábua de frios pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



VINHO

Vinho selecionado, perfeito para acompanhar momentos de celebração e conexão na Ilha de Comandatuba.

R\$ 75

Obs.: Disponibilidade sujeita à confirmação.



VINHO COM FRUTAS

Vinho acompanhado de frutas frescas, como maçã, maçã verde, pêra e uvas, criando uma combinação leve e perfeita para celebrar.

R\$ 120

Obs.: A seleção das frutas pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



VINHO + TRIO DE FRUTAS

Vinho servido com trio de frutas frescas (maçã, maçã verde e pêra), para uma celebração naturalmente leve e elegante.

R\$ 115

Obs.: Disponibilidade sujeita à confirmação.



FRUTAS

Seleção de frutas frescas, como maçã, maçã verde, pêra e uvas, perfeita para um momento leve e tropical.

R\$ 45

Obs.: A seleção das frutas pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



TRIO DE FRUTAS

Seleção de frutas frescas para uma celebração naturalmente leve e refrescante.

R\$ 40

Obs.: A seleção das frutas pode variar conforme a sazonalidade e disponibilidade.



MINI BOLO

Mini bolo de mousse de coco, ideal para adoçar momentos especiais.

CORTESIA

Obs.: Sujeito à disponibilidade mediante confirmação prévia, válido exclusivamente para datas comemorativas, como aniversários e aniversários de casamento.



COCADA

Oito cocadas de sabores variados, unindo frescor e doçura em um momento especial.

R\$ 35

Obs.: Disponibilidade sujeita à confirmação.

CAFÉ DA MANHÃ ESPECIAL NA ACOMODAÇÃO



Viva a manhã no seu ritmo, com sabores preparados com carinho, servidos diretamente na sua acomodação.

CONTINENTAL

Seleção de pães salgados, brioches e croissant, acompanhados de manteiga e geleia, suco de laranja, frutas da estação e bebidas quentes, como café, chá, chocolate e leite.

R\$ 75

COMPLETO

Experiência ainda mais completa, com pães salgados e doces, brioches, croissant e torradas, manteiga, geleia e mel, frios e queijos, iogurte e cereais, além de tapioca, omelete, suco de laranja, frutas da estação e bebidas quentes, como café, chá, chocolate e leite.

R\$ 95

Obs.: Não há cobrança de taxa de entrega para esta experiência.



imagem meramente ilustrativa

PIQUENIQUE



Transforme seus momentos na Ilha de Comandatuba em memórias afetivas inesquecíveis com um piquenique especial para até **20 pessoas** no Quiosque da Praia.

A experiência inclui dois tipos de suco, refrigerantes em lata, finger sanduíche de salaminho (salaminho, pasta de azeitonas com cream cheese e cebola caramelizada no pão italiano), finger sanduíche de queijo minas (queijo minas, alface, tomate seco e pasta de ricota no pão de forma), croissant, pão de queijo, um tipo de bolo, frutas inteiras e brigadeiros. A ambientação é composta por puffs, almofadas, tapetes, caixotes e pequenos arranjos florais, criando um cenário perfeito para curtir com quem você mais ama.

R\$ 1.100 (até 5 pessoas)

R\$ 1.340 (de 5 a 10 pessoas)

R\$ 1.850 (de 10 a 15 pessoas)

R\$ 2.300 (de 15 a 20 pessoas)

Obs.: Serviço sujeito à confirmação com no mínimo 24 horas de antecedência; o valor será lançado na acomodação do hóspede e pago no check-out; o horário do piquenique é das 16h às 17h.



BOLOS E TORTAS



Celebre momentos especiais e adoce o tempo presente com bolos e sobremesas de 1,5 kg preparados com cuidado a partir de receitas tradicionais e sabores que despertam memórias.

Bolo de Brigadeiro

Massa de pão de ló de chocolate, recheio de brigadeiro mole e cobertura de granulado de chocolate.

Doce de Leite com Nozes

Pão de ló branco com recheio de doce de leite com nozes e cobertura de chantilly com ganache de chocolate branco.

Prestígio

Massa de chocolate, recheio de coco fresco com leite condensado e cobertura de chantilly com ganache de chocolate meio amargo.

Floresta Negra

Pão de ló de chocolate recheado com chantilly, cerejas e chocolate meio amargo, finalizado com raspas de chocolate e cerejas na cobertura.

Torta Mousse Dois Chocolates

Mousse de chocolate meio amargo e chocolate branco.

Brigadeirão

Reinventado pela culinária baiana, surpreende pelo sabor intenso e textura envolvente.

Pudim de Leite

Um clássico do Transamerica Comandatuba, é a sobremesa mais famosa da ilha resort.

R\$ 150 - cada



FESTA DE ANIVERSÁRIO PERSONALIZADA



Celebre o aniversário das crianças na Ilha de Comandatuba para até 15 pessoas e proporcione um momento especial com cuidado em cada detalhe e alegria compartilhada.

Parabéns Coletivo - Cortesia

Inclui um bolo simbólico e um momento de parabéns animado com a equipe de monitores, realizado no Cantinho Kids, às 16h, com duração aproximada de 10 minutos.

Especial - R\$ 489

A comemoração especial conta com bolo de 1,5 kg*, travessa de brigadeiro, travessa de beijinho, decoração com balões, toalha de mesa, caixa de som e a presença de um personagem da Comandaturma. O parabéns acontece com animação dos monitores, em horário a definir, no Cantinho Kids, com duração de cerca de 25 minutos.

Mais Que Especial - R\$ 650

Bolo de 1,5 kg*, salgados variados, travessa de brigadeiro, travessa de beijinho, decoração, caixa de som, presença de personagem da Comandaturma e parabéns animado, também inclui presente para o aniversariante e uma atividade a combinar, como escultura de balão ou pintura fácil. A celebração acontece em local exclusivo, a definir, com duração aproximada de 45 minutos.

Obs.: Para grupos acima de 15 pessoas, orientamos entrar em contato pelo email eventoshtic@transamerica.com.br; os sabores de bolo disponíveis são: Brigadeiro, Floresta Negra, Doce de Leite com Nozes, Prestígio, Brigadeirão, Torta Mousse Dois Chocolates e Pudim de Leite.



imagem meramente ilustrativa

JANTAR ROMÂNTICO



Celebre o encontro, o tempo compartilhado e o amor na Ilha de Comandatuba. Essa experiência convida a viver uma noite especial, preparada com cuidado e atenção a cada detalhe. Em um ambiente do Quiosque da Praia, a experiência é pensada para dois, com menu exclusivo e clima intimista.

O Jantar Romântico inclui a ambientação com folhagens e flores tropicais, velas sobre as mesas, luminárias cuidadosamente posicionadas, sousplat, mesa e cadeiras de rattan, além de cortinas em voil, criando o cenário perfeito para uma noite que vai ficar guardada para sempre na memória.

MENU

Entrada (Salada de folhas nobres com brie, peras caramelizadas, nozes e vinagrete vermelho; Trio de tapas - lulas ao limão siciliano, camarões com tomate, azeitonas e manjericão, e caponata de berinjela).

Prato principal (Confit de pato com ragu, purê de mandioquinha e amêndoas; Filet mignon ao molho de três cogumelos com mil-folhas de batata e cenouras glaceadas; Filé de pescada com molho de ervas e risoto de limão).

Sobremesa (Tiramissù; Petit gâteau com sorvete de creme; salada de frutas com caldas de água de rosas).

R\$ 680 (por casal)

Obs.: O serviço deve ser solicitado com, no mínimo, 24 horas de antecedência; cada pessoa do casal pode escolher uma entrada, um prato principal e uma sobremesa entre as opções disponíveis; o valor será lançado na acomodação do hóspede e pago no check-out.



imagem meramente ilustrativa



TRANSAMERICA
COMANDATUBA