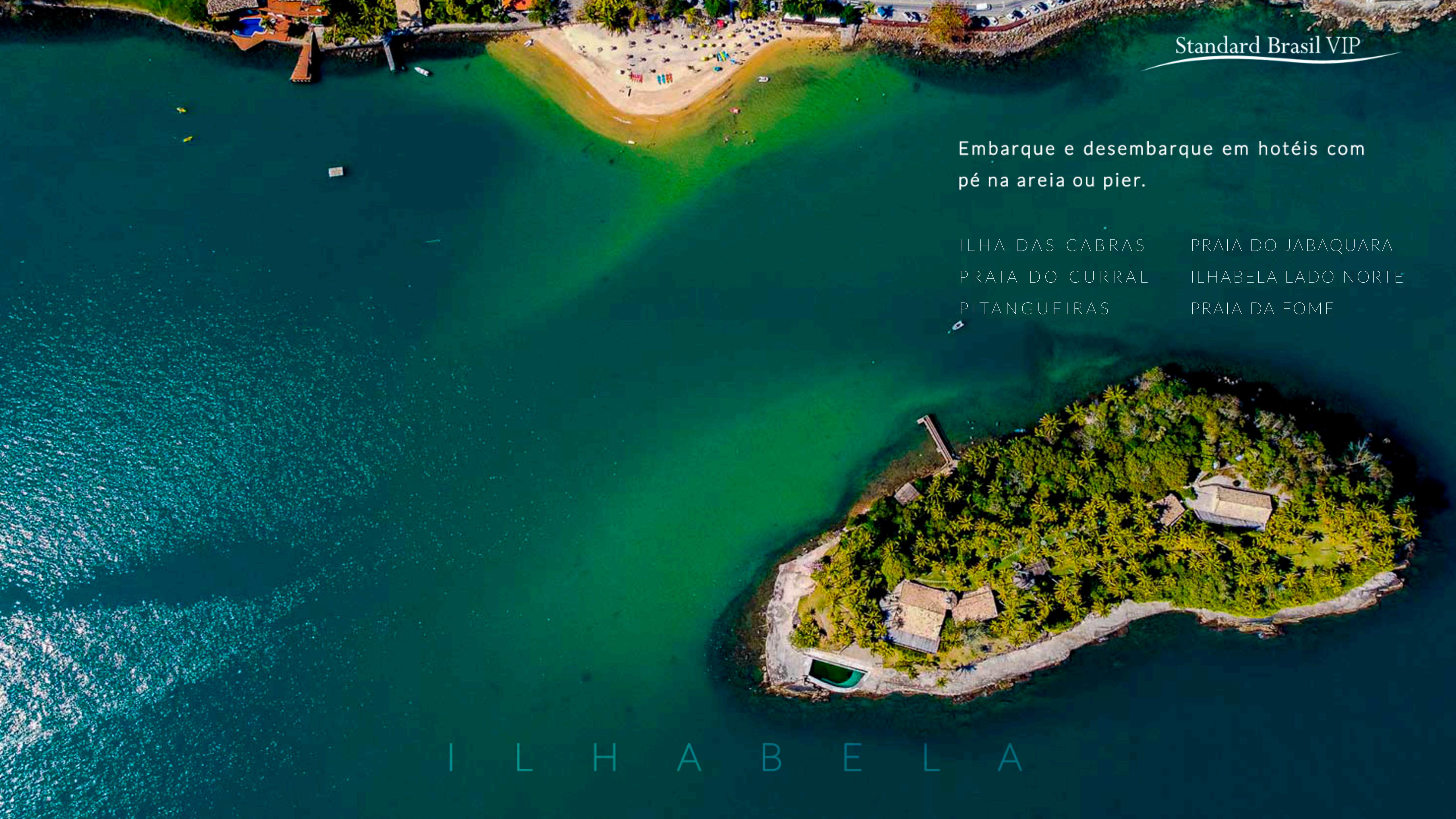


B E A C H T O U R

Um passeio exclusivo e personalizado para o hóspede que prima pela qualidade e exclusividade com uma combinação de privacidade e natureza exuberante e vista privilegiada a bordo de iates luxuosos em Ilhabela São Paulo.

I L H A B E L A



Standard Brasil VIP

Embarque e desembarque em hotéis com
pé na areia ou pier.

ILHA DAS CABRAS

PRAIA DO CURRAL

PITANGUEIRAS

PRAIA DO JABAQUARA

ILHABELA LADO NORTE

PRAIA DA FOME

I L H A B E L A

Standard Brasil VIP



IDA E VOLTA DE HELICÓPTERO

Neste serviço o cliente desfruta da exclusividade com ida e volta de helicóptero saindo da capital de São Paulo até Ilhabela com retorno agendado de volta para a capital de São Paulo ou opcional para o Aeroporto Internacional de Guarulhos.

TEMPO DE VOO

50 MINUTOS

SÃO PAULO | ILHABELA

Incluso transfer até o heliponto em São Paulo, em Ilhabela do heliponto até o hotel ou residência.

Estes serviços estão disponíveis tanto na ida quanto na volta.

LUXUOSOS IATES

Desfrute de luxuosas embarcações com muito conforto, segurança e tecnologia.

PLATAFORMA MÓVEL

BOTE DE APOIO

FLYBRIDGE

COZINHA | SUÍTES | BANHEIROS

CHURRASQUEIRA | GELADEIRA

CHEFF GOURMET A BORDO E UM ATENDENTE

TRIPULAÇÃO EFICIENTE

DURAÇÃO DO PASSEIO

8 HORAS

CAPACIDADE

ATÉ 15 PASSAGEIROS

Standard Brasil VIP



Apresentamos uma deliciosa culinária a bordo servido durante todo o passeio por uma equipe qualificada atendendo aos mínimos detalhes com um serviço personalizado.

Chips de batata em cones.

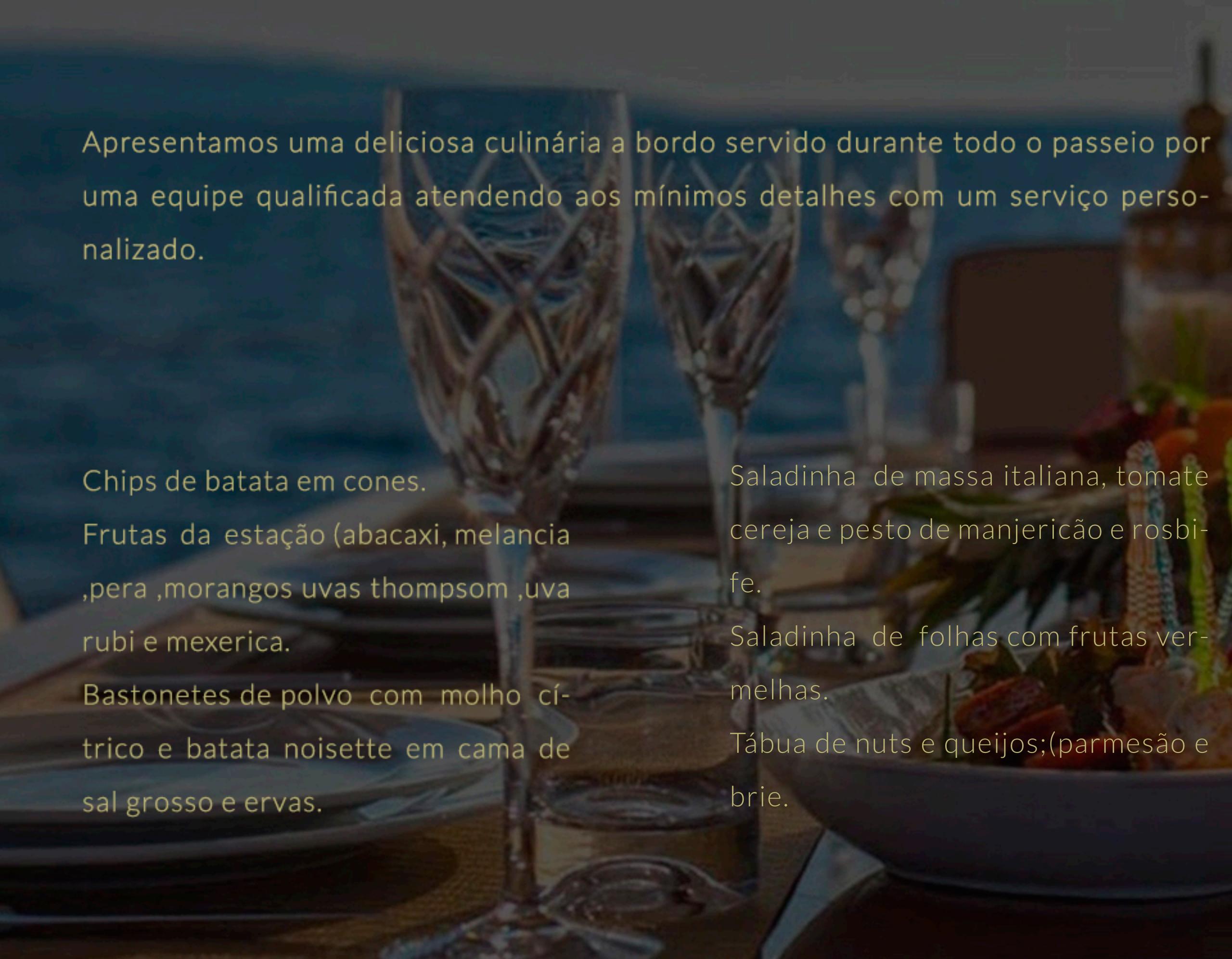
Frutas da estação (abacaxi, melancia ,pera ,morangos uvas thompson ,uva rubi e mexerica.

Bastonetes de polvo com molho cítrico e batata noisette em cama de sal grosso e ervas.

Saladinha de massa italiana, tomate cereja e pesto de manjericão e rosbife.

Saladinha de folhas com frutas vermelhas.

Tábua de nuts e queijos;(parmesão e brie.



S E R V I Ç O D E B O R D O E X C L U S I V O

CHURRASCO

Espetinho de queijo coalho.
Espetinhos de vegetais;
Pão de alho.
Espetinhos de Alcatra e picanha.
Espetinhos de cordeiro;
Também versão Apimentada.
Frango com molho barbecue.

Salada de folhas com lascas de parmesão.
Farofa de bacon com cenoura.
Vinagrete Supremo;
Cesto de mini pão francês.
Salada de batata.
Arroz branco.



SOBREMESAS

Tábua de frutas tropicais picadas(manga, abacaxi e kiwi).
Brigadeiro de colher com farofinha crocante.
Mini churros com doce de leite.

Cheese cake de frutas vermelhas ou amarelas.
Brownie de chocolate e nozes com sorvete de doce de leite.

B E B I D A S

S E M Á L C O O L

Água de coco para o receptivo.

Água sem gás (garrafinhas individuais).

Refrigerantes (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Diet em latas individuais.

Suco de uva e pêssego Del Valle (garrafinhas individuais.

A L C O O L I C A

Cerveja long neck;

Heineken

Stella Artois

Budweiser

Bar de Drinks & Caipirinhas

Bar de Caipirinha:

Vodka Absolut, cachaça Sagatiba e saquê

Azuma Kirin.

Jarra de Clericot (Espumante por conta do cliente.

Caipifrutitas

Especiarias gengibre, hortelã, manjericão, alecrim.

limão, lichia, uva, abacaxi, tangerina, maracujá, morango e amora.

B A R D E D R I N K S

Gin Tônica – Gin Tanqueray (escolher uma das 3 opções)

Gin, limão siciliano e alecrim;

Gin, romã e manjericão;

Gin, uva verde, hortelã.

Drinks Clássicos

Mojito, Aperol (Espumante em uso da festa), Cosmopolitan , Kir Royal e Dry Martini.



ILHABELA

R E S E R V A S D E S E R V I Ç O S

Serviço configurado para até 5 pessoas.

Capacidade por embarcação: 12 pessoas

Disponibilidade para grupos maiores de pessoas
e festas nas ilhas mediante cotação.

Esta reserva deverá ser feita com até 10 dias de antecipação com pagamento antecipado.

Standard Brasil VIP

+55 11 954803446 +55 11 971448683 | reservas@standardbrasilvip.com.br

WWW.STANDARDBRASILVIP.COM.BR