

REVEILLON TAHITI 2025/2026: Luzes do Mar

"Vire o ano iluminado pelo mar."

Esta política detalha as condições para a venda e reserva de mesas para o evento de Réveillon 2025/2026 no Tahiti Restaurante.

1. Data e Local do Evento

O evento ocorrerá nas dependências do Tahiti Restaurante, localizado à Av. Mal. Deodoro da Fonseca, 367, Praia das Pitangueiras - Guarujá.

- Data: 31 de dezembro de 2025
- Horário: A partir das 20:00h.

2. O Que a Reserva da Mesa Inclui

A reserva da mesa garante o assento e o acesso ao evento, que contará com os seguintes itens e serviços:

2.1. Itens incluídos para todos os clientes com reserva de mesa

- Boas-vindas: um "welcome drink" sem álcool (cordial de capim-limão + água tônica artesanal) na chegada.
- Salada de lentilha: cortesia de salada de lentilha como símbolo de prosperidade para todos os convidados.
- Espumante para o brinde da meia-noite: garrafas de espumante disponibilizadas por mesa, de acordo com o número de lugares (ex.: mesas de 2 a 5 pessoas: 1 garrafa; de 6 a 8 pessoas: 2 garrafas; de 9 a 12 pessoas: 3 garrafas).
- Taças: taças descartáveis personalizadas para o brinde na areia.
- Buffet de frutas frescas: mesa de frutas da estação disponível para todos os convidados ao longo da noite.
- Música: DJ exclusivo a partir das 21:00h.
- Estrutura: equipe de segurança nas dependências do restaurante (sem atuação na faixa de areia) e pulseiras de identificação para acesso controlado entre o salão e a praia.
- Sopa de lentilha da madrugada: servida após a meia-noite.
- Mimo de saída: estação com café coado e brigadeiro de colher.
- Área kids: carrinho de pipoca à vontade para as crianças, na área kids, dentro do horário de funcionamento do espaço.
- Pacote pet: possibilidade de "pacote pet", mediante solicitação antecipada, incluindo tapetinho e taça para água, respeitando as normas sanitárias e de convivência do estabelecimento.

2.2. Consumos não incluídos

- Comidas e bebidas consumidas do cardápio da noite não estão incluídas no valor da reserva e serão cobradas à parte, acrescidas de 11% referentes à prestação de serviço.

- Na noite do Réveillon, o restaurante trabalhará com cardápio reduzido, com opções selecionadas para garantir fluxo de cozinha e qualidade do serviço.
- A prioridade de preparo da cozinha será para os menus de jantar adquiridos antecipadamente; pedidos à la carte estarão sujeitos a maior tempo de espera e à disponibilidade da equipe/cozinha no momento do pedido.

2.3. Benefícios adicionais para quem adquirir menus de jantar antecipados

- Clientes que adquirirem antecipadamente os menus de jantar (Menus Luz, Mar, Terra e Vegan) terão direito, além dos itens acima, ao buffet da madrugada exclusivo, com cocada mole, brigadeiro de colher, café coado e sopinha de lentilha quentinha.

3. Valores da Reserva (por lugar)

Os valores são definidos por setores (Verde, Azul e Laranja) e divididos em dois lotes de venda, por lugar (assento).

Os setores se diferenciam pela localização e vista: o Setor Verde corresponde às mesas de Janelas e Varanda (vista privilegiada para o mar), o Setor Azul às mesas com vista para a praia e o Setor Laranja às mesas sem vista para a praia.

Tabela de valores por pessoa:

Setor	1º Lote (até 15/11/2025)	2º Lote (16/11 a 15/12/2025)
Setor Verde (Janelas e Varanda)	R\$ 405,00	R\$ 415,00
Setor Azul (Vista Praia)	R\$ 357,00	R\$ 367,00
Setor Laranja (Sem vista para a praia)	R\$ 325,00	R\$ 335,00

Os valores acima referem-se apenas à reserva do lugar no evento, incluindo todos os itens descritos no item 2 desta política.

4. Política para Crianças

A política de cobrança para crianças na noite do Réveillon será a seguinte:

- Crianças até 5 anos: isentas do pagamento da reserva de lugar. Não há garantia de cadeiras extras ou cadeirões. Caso os responsáveis desejem garantir um assento exclusivo para a criança, será cobrado 1/3 (um terço) do valor do assento no setor escolhido.
- Crianças de 6 a 12 anos: pagam 50% (cinquenta por cento) do valor da reserva por lugar, de acordo com o setor escolhido.
- Acima de 12 anos: será cobrado o valor integral da reserva por pessoa.

Os consumos de comidas e bebidas realizados para crianças também estarão sujeitos à cobrança conforme o cardápio e à taxa de serviço de 11%.

5. Combos de Jantar (opcionais, por pessoa)

O jantar na noite do Réveillon será opcional e vendido à parte, em formato de combos individuais (por pessoa), com entrada + prato principal + sobremesa.

Os valores abaixo referem-se ao menu completo (entrada + principal + sobremesa). A taxa de serviço (11%) não está incluída nos valores dos combos e será acrescida ao final do consumo.

1) Menu LUZ — R\$ 129,90 (COM-LUZ)

- Carpaccio de pupunha — lâminas finas, limão-cravo, azeite de castanhas, chips de batata-doce.
- Pescada amarela 140 g — crosta de castanhas e ervas, molho coco-limão, farofa de banana + arroz de castanha.
- Cocada cremosa com sorvete.

2) Menu VEGAN — R\$ 120,90 (COM-VEG)

- Carpaccio de pupunha — lâminas finas, limão-cravo, azeite de castanhas, chips de batata-doce.
- Moqueca vegana — banana-da-terra e pupunha, arroz de coco + farofa de dendê.
- Creme de tapioca com coco e frutas (versão vegana: preparado sem lácteos, apenas com leite de coco).

3) Menu MAR — R\$ 132,90 (COM-MAR)

- Ceviche de peixe branco 130 g — caju, pimenta verde, coentro, óleo de castanha.
- Pescada amarela 140 g — crosta de castanhas e ervas, molho coco-limão, farofa de banana + arroz de castanha.
- Rabanada de brioche com sorvete.

4) Menu TERRA — R\$ 129,90 (COM-TER)

- Carpaccio de pupunha — lâminas finas, limão-cravo, azeite de castanhas, chips de batata-doce.
- Filé mignon 180g — jus de rapadura e café, purê de abóbora, palmito pupunha tostado.
- Rabanada de brioche com sorvete.

A compra antecipada dos menus garante prioridade no atendimento da cozinha na noite do evento e dá direito ao buffet da madrugada exclusivo, com cocada mole, brigadeiro de colher, café coado e sopinha de lentilha quentinha.

Os clientes que não optarem pelos combos poderão consumir o cardápio reduzido da noite, com pratos selecionados, mediante cobrança à parte e acréscimo de 11% de serviço.

6. Procedimentos para Reserva

A reserva de lugares para o Réveillon Tahiti 2025/2026 seguirá o procedimento abaixo:

- O cliente entra em contato pelos canais oficiais do Tahiti (WhatsApp, telefone ou presencialmente) manifestando interesse na reserva.
- A equipe comercial encaminha esta política de vendas e o mapa de mesas/setores para que o cliente possa escolher o setor desejado e o número de lugares.
- Mediante escolha do setor, da mesa (quando aplicável) e da quantidade de lugares, é informado ao cliente o valor total da reserva e, se houver, dos menus de jantar contratados antecipadamente.
- A pré-reserva poderá ser mantida por até 48 horas, mediante combinação com a equipe, até a efetivação do pagamento.
- A reserva somente será considerada confirmada após a compensação do pagamento e o envio do comprovante pelos canais oficiais de atendimento.
- A data limite para confirmação das reservas, salvo disposição em contrário, será 29/12/2025 às 20:00h, ou até o esgotamento dos lugares disponíveis.

7. Formas de Pagamento

As formas de pagamento aceitas para a reserva de lugares e para a compra antecipada de menus de jantar são:

- Dinheiro, cartão de crédito ou débito, diretamente no Tahiti Restaurante.
- PIX: CNPJ 67.067.744/0001-02.
- Depósito/Poupança – Banco Santander (Agência: 0156 / Conta Poupança: 60027424-3).

Os dados bancários poderão ser confirmados com a equipe de vendas no momento da reserva, para evitar divergências.

8. Política de Cancelamento (Reembolso)

Em caso de cancelamento da reserva por iniciativa do cliente, será aplicada a seguinte política de reembolso:

- Cancelamentos até 15/12/2025: devolução de 100% do valor pago.
- Cancelamentos de 16/12/2025 a 25/12/2025: devolução de 50% do valor pago.
- Cancelamentos de 26/12/2025 a 29/12/2025: devolução de 25% do valor pago.
- A partir de 30/12/2025: não haverá devolução.

O pedido de cancelamento deverá ser formalizado pelos canais oficiais de atendimento (WhatsApp 13 99670-7508), dentro dos prazos indicados acima.

Em caso de não comparecimento na data do evento (no-show), não haverá reembolso ou crédito para outras datas.

9. Taxa de Rolha

Clientes que desejarem trazer suas próprias bebidas estarão sujeitos ao pagamento da taxa de rolha, por garrafa, conforme abaixo:

- Uísque 12 anos: R\$ 170,00
- Uísque 08 anos: R\$ 130,00
- Vinhos: R\$ 130,00
- Champanhe/Espumante: R\$ 130,00