



Amanhecer no Sítio 1

INFORMATIVO DO SÍTIO ÁGUA DA RAINHA

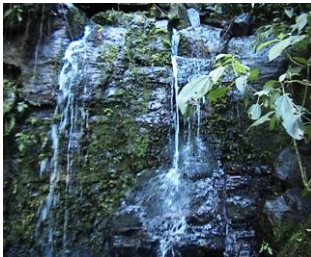
São Francisco de Paula – Serra Gaúcha
Outubro de 2010

O Sítio Água da Rainha é uma pousada rural a 5 km do centro da cidade.

www.sitioaquadarainha.com.br

Tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879).

e-mail aguadarainha@sitioaquadarainha.com.br ou clique [aqui](#).



O Sítio abrange aproximadamente 200 hectares, 2 milhões de metros quadrados com 90% de mata nativa.

Aqui mantemos a natureza como a encontramos, em sua perene evolução.

Contamos 12 nascentes e 2 cachoeiras, águas que correm para os arroios Padilha e Rolantinho e daí aos rios Paranhana e Sinos.

Preservar a mata é garantir a perenidade e limpidez dessas águas.

Vamos agora buscar o reconhecimento como área de preservação e de refúgio da fauna, integrando turismo e defesa ambiental num cenário de grande beleza natural e paisagística.





São Francisco de Paula

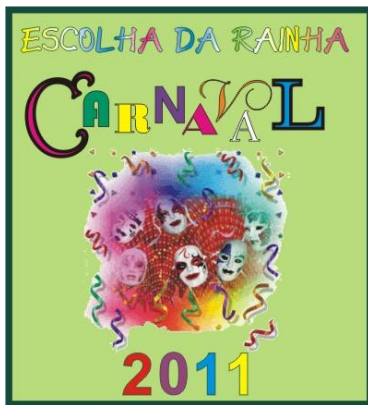
é sossego junto à natureza

Lago S Bernardo

Local para caminhadas saudáveis e relaxantes.



OUTUBRO EM SÃO FRANCISCO E PAULA



Dia 09

*BAILE DA ESCOLHA DA RAINHA DO CARNAVAL 2011
GINÁSIO MUNICIPAL DE ESPORTES às 23 h e 30 min*

Dia 10

*BAILE DA MELHOR IDADE do GRUPO LAZER DOS SÁBIOS
SOCIEDADE CRUZEIRO - CONTATO: HELENA - 3244 1678*



Dia 23

*5ª FEIRA DE RÚSTICOS E NOVILHAS SELECIONADAS
PARQUE DE EXPOSIÇÕES*



Cozinhar é uma paixão

(para fazer em seu chalé)

Saltimbocca alla romana

6 bifes pequenos de fillet mignon (80 g cada)
6 fatias de presunto tipo parma ou copa do tamanho de cada bife ou menos
Vinho branco seco 100 ml
Manteiga 100 g
Farinha de trigo
6 folhas de sálvia grandes e frescas
Creme de leite 200 ml
Sal fino q.b.
6 palitos

Bata levemente os bifes, cubra cada um com uma fatia de presunto ou copa e uma folha de sálvia prendendo tudo com um palito.

Salgue e enfarinhe ligeiramente a parte de baixo da carne e frite em fogo forte na manteiga. Cubra com o vinho branco e cozinhe por alguns minutos. Retire os bifes e raspe bem a frigideira para fazer um molho, reduzindo. Dilua o creme de leite no molho, retorne os bifes e sirva acompanhados por spaghetti ou tagliarin.

Rendimento: 2 a 3 porções.

PRÉ-
RESERVAS

PRÉ-RESERVAS podem ser feitas com bastante antecedência para serem confirmadas numa data mais próxima dos eventos desejados. Assim os amigos do Sítio garantem as datas que mais desejam e facilitam nossa logística para os eventos mais concorridos

Agradecemos sempre sua atenção e preferência

Jane, Fernando e toda a equipe do Sítio Água da Rainha

e-mail aguadarainha@sitioaguadarainha.com.br - tels (51) 9243-1916 ou (54) 9123-2879

Caso não deseje receber novamente nossos informes, por favor responda a este colocando no assunto a palavra **cancelar**.

Fazemos assim para evitar a exposição de seu sistema a riscos de acessos indesejados por sites invasores