

CARDÁPIO EVENTOS RADISSON PAULISTA

Café da Manhã

BUFFET EXCLUSIVO – R$ 72,00 por pessoa (consultar o valor da sala)

Servido em Sala de eventos para o mínimo de 30 pessoas e duração de 02 horas

Café, Chá, Leite Quente, Chocolate, iogurtes Sortidos, 02 Tipos de Sucos Naturais, 03 Tipos de Frutas da Época, Display de Frios (presunto, salame e peito de peru) Tábua com 03 Tipos de Queijos, Manteiga sem Sal e Cream Cheese, Geleia e Mel, Cereais, Pão Francês, Danish, Croissant, Torrradas, Pão Doce, Folhados e Ovos Mexidos

EMPRATADO – R$ 72,00 por pessoa (consultar o valor da sala)

Servido em Sala de eventos para o mínimo de 10 pessoas e duração de 01 horas

Café, Chá, Leite Quente, Chocolate, 01 Tipo de Suco Natural, Pães Variados, Bolos, Folhados, 02 Tipos de Queijos, 03 Tipos de frios, Frutas Laminadas, Iogurte, Cereais, Geleia, Manteiga e Mel.

SERVIÇOS DE COFFEE BREAKS

Welcome Coffee – R$ 26,00 por pessoa

Serviço de abertura de eventos para o mínimo de 10 pessoas e duração de 20 minutos

**Composição**: Café, Leite, Suco de Laranja e Pão de queijo

Basic Coffee- R$ 36,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate e Suco de Laranja

03 itens á escolha do cliente

Premium Coffee- R$ 42,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate, 01 opção de Suco.

05 itens á escolha do cliente

Excelence Coffee-R$ 46,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate, 02 opção de Suco

07 itens á escolha do cliente

Royal Coffee-R$ 48,00 por pessoa

Café, Leite, Chás, Chocolate e 02 opções de Sucos Naturais,

09 itens á escolha do cliente

QUENTES/ SALGADOS

Croque Mounsieur (presunto e queijo), Croque Madame ( queijo, tomate e orégano), Croque Mounsieur Light (peito de peru e queijo branco), Folhadinho (Misto ou Queijo Branco), Alumetes (parmesão, alecrim, presunto serrano), Mini quiche (lorraine/peito de peru defumado ou vegetariana), Mini Ramequin (queijo , alho porró ou peito de peru defumado), Pão de Queijo, Focaccia (tomates seco e azeitonas pretas ou champignons de paris), Mini pizza vegetariana com tofu (Veggie), Mini Beirute de homus, hortelã e tomate verde grelhado (Veggie)

BOLOS/MUFFIM

Limão, Laranja, Mesclado, Cenoura com chocolate, Formigueiro, Muffim de chocolate com ganache, Muffim de baunilha com ganache

FOLHADOS DOCES

Meia Lua de maçã, Folhado de banana, Folhado de chocolate, Danish de frutas, Sonho de Creme

IOGURTES/SALADA DE FRUTAS

Iogurte com mel (Gluten Free), Iogurte com mel e granola (Gluten Free), Iogurte com salada de frutas (Gluten Free), Iogurte com frutas vermelhas (Gluten Free), Salada de frutas( Veggie /Gluten Free), Salada de frutas com calda de frutas vermelhas ( Veggie /Gluten Free), Salada de frutas marinada com suco de laranja ( Veggie /Gluten Free)

**ESCOLHA AS MELHORES OPÇOES PARA O SEU COFFE BREAK SERVIDO PELA MANHÃ**

SANDUÍCHES FRIOS

Misto frio no Croissant, Misto frio na Roseta com Parmesão, Baguetinha de peito de Peru e queijo Prato, Peito de Peru Queijo branco no pão integral ou e de pão de forma, Banette de Queijo branco , tomate e orégano, Sanduíche de salpicão de legumes no pão de integral, Sanduíche de Queijo Branco, Cream Cheese e cenoura ralada, Salaminho na Brioche, Sanduiche de Salpicão de frango no Croissant, Baguetinha de atum, Sanduíche de mousse de queijos no pão australiano, Mini Beirute Misto, Tartare de berinjela defumada e tomate no pão Libanês (Veggie), Abobrinha marinada, pasta de azeitona e tomate na baguetinha (Veggie)

**ESCOLHA AS MELHORES OPÇOES PARA O SEU COFFE BREAK** **SERVIDO PELA TARDE**

SANDUÍCHES FRIOS

Peito de Peru e Queijo branco no pão integral ou de pão de forma, Misto frio no Croissant, Misto Frio na Roseta com Parmesão, Baguetinha de roastbeef molho tartáro, Salaminho na Brioche, Banette de Queijo branco , tomate e orégano, Sanduíche de Salpicão de frango no Croissant, Baguetinha de atum , Sanduíche de Queijo Branco, Cream Cheese e cenoura ralada, Mini ciabata com salmão marinado mel e anetho, Tartare de berinjela defumada e tomate no pão Libanês (Veggie), Abobrinha marinada, pasta de azeitona e tomate na baguetinha (Veggie)

QUENTES

Croque Madame (queijo, tomate e orégano), Croque Mounsier Light (peito de peru e queijo branco), Folhadinho (calabresa ou palmito), Allumettes (parmesão, alecrim, presunto serrano), Mini quiche (champignons/frango com catupiry ou vegetariana), Hamburguer ou Cheesburguer, Mini Hot dog, Mini Ramequin (espinafre,alho porró, peito de peru defumado), Pão de Queijo, Mini risoles (misto, palmito, queijo), Mini esfiha (carne), Mini coxinha, Mini Pizza (portuguesa,marguerita,Calabresa ou vegetariana), Mini Pizza vegetariana com tofu(Veggie), Mini Beirute de homus, hortelã, e tomate verde grelhado(Veggie)

BOLOS/MUFFIM

Limão, Laranja, Mesclado, Cenoura com chocolate, Formigueiro, Muffim de chocolate com ganache, Muffim de baunilha com ganache

MINI PATISSERIES /DOCES

Tarteletes de frutas, Tarteletes de chocolate com amêndoas, Tarteletes de chocolate branco e manga, Tarteletes de limão e suspiro, Mini Carolinas de doce de leite, Sonho de doce de leite, Mini Mousse de maracujá, Allumette calda de doce de leite

IOGURTES/SALADA DE FRUTAS

Iogurte com mel (Gluten Free), Iogurte com mel e granola (Gluten Free), Iogurte com salada de frutas (Gluten Free), Iogurte com frutas vermelhas (Gluten Free), Salada de frutas( Veggie /Gluten Free), Salada de frutas com calda de frutas vermelhas ( Veggie /Gluten Free), Salada de frutas marinada com suco de laranja ( Veggie /Gluten Free)

BREAKS TEMÁTICOS

*Mínimo 30 pessoas com duração de 20 minutos*

Coffee Break Brasileiro – R$ 55,00 por pessoa

Café, chá, leite, 01 tipo de suco a escolha (Cupuaçu / Graviola / Cajú / Cajá), Água de Coco

Pão de Queijo Tradicional, Mini Bauru, Mini coxinha de frango com Catupiry

Mini sonho de doce de leite, Bolo de fubá, Macarron Bacuri

Wellness Break - R$ 60,00 por pessoa

Café, chá, leite ,Suco Detox , água de cocô, Chá gelado de pêssego

Salada de abacaxi marinado com hortelã / Sanduíche de queijo branco, tomate confit, alface americana no pão sírio (sem maionese) /Bolo de cenoura e laranja/ Mini quiche de alho porró queijo de cabra / Cereais e Vitamina de Banana com leite

ADICIONAIS PARA COFFEE BREAK

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Garrafa de Café / Chá ou Leite (1,5 lt) |  | R$ 35,00  | un |
| Jarra de Suco (1,5 lt) |  | R$ 35,00 | un |
| Garrafa de Água Mineral (300ml) |  | R$ 8,50  | un |
| Copo de Água  |  | R$ 4,00 | un |
| Refrigerantes |  | R$ 9,00  | un |
| Garrafa de água vidro (300 ml) |  | R$ 10,00 | un |
| Água de coco – 1 L |  | R$ 36,00 | un |
| Chá gelado(Jarra de 1,5 lt) |  | R$ 45,00  | un |
| Vitamina de frutas (Jarra de 1,5 lt)  |  | R$ 45,00 | un |
| Nespresso – Cada cápsula |  | R$ 8,50  |  |

|  |
| --- |
| Nespresso (serviço de sala-08:00 as 18:00) R$ 18,00 por pessoa |

**Máquinas Nestlê (serviço no Foyer)**

Até 06 horas R$ 18,00 por pessoa / Até 12 horas R$ 24,00 por pessoa

SERVIÇO PARA ATÉ 10 PESSOAS

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Rechaud de pão de queijo - 30 unidades |  |  | R$ 85,00 |
| Bandeja de mini sanduíche - 30 unidades |  |  | R$ 85,00 |
| Bandeja de petit fours - 30 unidades |  |   | R$ 85,00 |
| Bandeja de bolo - 30 unidades  |  |  | R$ 85,00 |
| Bandeja de mini pâtisseries - 30 unidades |  |  | R$ 85,00  |

OPÇÕES DE SERVIÇOS DE ALMOÇO OU JANTAR

LUNCH BOX

Servido em Sala, Foyer ou Viagens para no mínimo de 10 pessoas

Opção I- R$ 38,00 por pessoa

Composição: 01 Suco de caixinha , 01 Sanduiche, 01 Fruta

Opção II- R$ 52,00 por pessoa

01 Suco de caixinha ou água de cocô, 01 Sanduiche, 01 Fruta, 01 barrinha de ceral ou Chocolate

Folhado de Damasco

WORK LUNCH

Servido em Sala ou Foyer para no mínimo 10 pessoas

com duração de 01 hora

Opção I- R$ 65,00 por pessoa

**Bebidas**: Café, leite, chás, suco de laranja com cenoura, refrigerante e água com e sem gás

**Sanduíches frios:** Sanduiche de salmão defumado, mel na ciabatta e Salpicão de frango e aipo no pão centeio

**Quentes:** Croque Monsiuer e Mini quiche de Alho Porró

**Saladas:** Salada Mesclum com guarnições: Cebola, manga crótons, tomate, bacon com repolho e vinagrete de mostarda, azeite e aceto

**Creme:** Creme de tomate com manjericão

**Sobremesas:** Mini pâtisseries francesas **e** Salada de frutas em tacinha

**Massa – escolher 1 opção)**

Farfalle ao molho de cogumelos fresco

Penne ao molho quatros queijos

BUFFET DO CHEF – R$ 95,00 por pessoa

Servido no Restaurante

Seleção de frios, Saladas, Sopa, 3 tipos de guarnições, 3 tipos de pratos quentes (ave, carne e peixe), Massas, Frutas, 8 variedades de sobremesas.

1 bebida não alcoólica inclusa

BUFFET BRASILEIRO - R$ 120,00 por pessoa

Servido no Restaurante ou Sala exclusiva mediante reserva de no mínimo 30 pessoas

Entrada: caldo de feijão com cebolinha e bacon

Buffet de frios, saladas, molhos, pães e torradas no alho

Pratos quentes da cozinha regional do dia

Um tipo de assado fatiado na hora

Massas preparadas na hora à sua escolha

Acompanhamentos: arroz branco, feijão-preto, farofa, molho vinagrete com pimenta, couve mineira, banana frita, torresmo, costelinha de porco assada e bisteca de porco grelhadas

Frutas e sobremesas variadas

\*\*\*os pratos da cozinha regional poderão a gosto do cliente

**01 Bebida não alcoólica inclusa**

**Estação de caipirinhas**

BRUNCH ESPECIAL ALL INCLUSIVE - R$ 140,00 por pessoa

Reserva para no mínimo 30 pessoas (consultar valor da sala)

**Entradas:**

Variedades saladas, frios, 04 tipos de queijos, 03 tipos de molhos, terrine especial, pães variados, sushis, sashimis e ostras frescas abertas na hora.

**Pratos principais:**

01 tipo de massa

03 tipos de guarnições

01 tipo de ave

01 tipo de carne nobre

01 tipo de peixe ou frutos do mar

**Sobremesas:**

08 Variedade de doces, patisseries e frutas

* **Bebidas inclusas: 01 taça de Espumante Salton Brut, Suco, Água Mineral, Café e Chás Variados**

SERVIÇOS DE COCKTAILS

\*Mínimo 20 pessoas

Opção Premiun

Duração de 1 hora de serviço- R$ 65,00 por pessoa /

Duração de 2 horas de serviço- R$ 85,00 por pessoa

Canapés de carpaccio,queijo parmesão e alcaparra / Tarteletes de champignon à italiana / Queijo taleggio com compota de cebola e manga no Pão pumpernickel / Gourjonette de peixe, molho Remoulade / Maravilha de queijo com fondue de alho-porró / Vol au vent à la reine

Opção Excelence

Duração de 1 hora de serviço- R$ 75,00 por pessoa

Duração de 2 horas de serviço - R$95,00 por pessoa

Champignon recheado com tartare de tomate / Canapés de berinjela marinada com mousse de queijo de cabra / Espeto de mussarela de búfala e tomate seco/ Tartare de salmão com raiz forte e anetho /Torrada folhada / Ramequin de alho porró / Crostada de purê de Abóbora com carne seca / Folhado de calabresa com amêndoas / Mini folhado de aspargos verde

Opção Royal + Prato Quente

R$ 120,00 por pessoa e duração de 03 horas

Allumette perfumada com alecrim e presunto serrano / Champignon recheado com salpicão de camarão / Ninho de batata recheado com tartare de atum, azeite perfumado com baunilha / Patê de pato com laranja / Mini polenta e funghi / Vol au vent de lagostinha , bisque de manjericão / Pupunha assada gratinada com siri / Crocante de risoto à milanesa e queijo

Prato Quente (escolher 01 opção): Penne aos quatro queijos / Ravioli de Muzarella de Búfala ao molho napolitano / Risoto de Aspargos verdes / Risoto de Funghi

Opção Finger Food

R$ 130,00 por pessoa e duração de 3 horas de serviço

**Coquetel Volante:** Tomate cereja recheada com atum / Paté campagnard com pimenta verde / Vol-au-vent de palmito / Ramequim de alho-porró

**Finger Volante:** Tabule de camarão/ Vinagrete ao limão Siciliano / Risoto (arborio) de fondue de tomates e manjericão

**Estações:** Salmão marinado com anetho molho de mostarda ao curry / Brie quente, geleia de frutas vermelhas, torradas de baquete / Ravióli de vitela ao molho de porcini

**Sobremesa:** Cremes brûlées variadas / Musse de chocolate / Calda inglês com mapple /Mini macarrons variados

Opção Comidinha de Boteco

Duração de 1 hora de serviço - R$ 75,00 por pessoa

Duração de 2 horas de serviço - R$ 95,00 por pessoa

**Estação de pastas, queijos, frios e pães**

Pasta de berinjela / Pasta de atum com pimentões / Batatinha vinagrete / Provolone temperado com azeite e orégano / Mussarelinha de búfala e tomate cerejinha marinados / Salaminho hamburguês aperitivo

Copa apimentada assada e defumada / Pão italiano, torradas / torradas de pão sírio / pão Francês torrado

**Coquetel Estação**

Caldo de feijão / farofa de bacon e cebolinha Mineira / Escondidinho de carne de sol com mandioquinha e queijo coalha

**Coquetel na mesa (volante)**

Coxinha de frango com catupiry / Bruschettas variadas /Folhadinho de palmito

**Sobremesas**

Mousse de doce de leite em copinho

 ***\*\*(Se servido em salas ou foyer as bruschetas serão substituídas por Mini burguer bovino, picles)***

Festival Pizzas e Bruschetas

*Servido no Restaurante, Lounge bar ou La Terrasse*

*Mínimo de 15 pessoas*

Duração de 1 hora de serviço - R$ 65,00

Duração de 2 horas de serviço - R$ 85,00

Composição: 04 Variedades de Bruschetas e 04 variedades de Pizzas

Opção Queijos e Vinhos

Servido em salas / Foyer Àrea reservada no restaurante ou La Terrasse

Mínimo de 20 pessoas

***Queijos de massa dura***

Gouda, raclette, parmesão, gruyère

**Queijos de massa mole**

Taleggio, reblochon, pont l´évêque

Pâté de queijo, azeite e tomilho

***Queijos com crosta florada***

Camembert

***Queijos azul***

Gorgonzola

***Queijos de cabra***

Chevrotin e crotin

***Queijos quentes***

Brie com geleia de frutas vermelhas

**Pães variados**

Baguette, Italiano, ciabata, do campo, pão com especarias, torradas, pumpernickel, pão Sueco e grissini.

**Frutas frescas e secas**

***BEBIDAS:*** *Água Mineral, R*efrigerantes, Vinho Tinto, Vinho Branco e Espumante.

* **Os vinhos e espumantes Sugestão All Seasons.**

R$120,00 por pessoa – opções de queijos sem os vinhos.

R$ 85,00 por pessoa –opção de vinhos e espumantes sugestão do All Seasons

R$190,00 por pessoas opção completa queijos e vinhos sugestão do All Seasons

ALMOÇO OU JANTAR SERVIDO EM BUFFET

Servido em Salas reservadas p/ Mínimo de 30 pessoas e duração de 3 horas

Buffet Premiun - R$ 120,00 por pessoa

Variedades de Saladas, tábua de Queijos e Frios,Display de pães e molhos 01 opção de Carne, 01 opção de Ave, 01 opção de Peixe, 01 opção de Massa 03 GuarniçõeseDeliciosas Sobremesas

 (favor selecionar os itens abaixo)

**Carnes:** Medalhão de filét com duxelle de legumes, gratinado / Escalope de filè a parmegiana / Filé Wellington

**Aves:** Peito de frango grelhado ao molho de funghy porcini / Cordon bleu de frango, molho tartare

Coxa de frango desossada e grelhada "manteiga café de Paris "

**Peixes:** Mignon de Pintado Poêlé ao Vinagrete de Funcho / Misto de Peixe à la Plancha, Alcaparras e Manjerição / Filé de St Peter Grelhado, Musse de Espinafre, Molho champanhe

**Massas:** Regatoni ao molho Forestière / Ravióli de mussarela de bufalá e tomates seco napolitano / Canelone de legumes e presunto cru gratinado

**Guarniçôes:** Tomate recheado com farinha de ervas / Arroz com Petit Pois / Batata Daupihinoise

* **Buffet de deliciosas sobremesas**

Buffet Excelence R$ 145,00 por pessoa

Variedades de Saladas, Tábua de Queijos e Frios,Display de pães e molhos 01 opção de Carne, 01 opção de Ave, 01 opção de Peixe, 01 opção de Massa 03 Guarnições e Deliciosas Sobremesas

 ( favor selecionar os itens abaixo)

**Carnes:** Milanese de Vitelo, Manteiga Chantilly perfumada com Salvia / Medalhão de Filét gratinado, Duxelle de legumes / Contra Filé de Vitelo Assado Forestière

**Aves : G**alinha de Angola Assada ao suco de Alecrim / Confit de Pato Tradicional, molho de Tangerina

“Pressé” de aves, confit de tomates ao Molho de Pimenta Verde

**Peixes:** Pavê de Pirarucu Gratinado com Azeitonas, Bisque de Camarão / Bacalhau Gratinado com Mandioquinha / Filé de Truta grelhada com amêndoas

**Massas :** Mezzaluna de brie e nozes, molho de ervas / Ravióli de Mussarela de Bufalá e Tomate Seco Napolitano / Canelone de Legumes e presunto cru Gratinado

**Guarniçôes :** Arroz com Amendoas ou Arroz com Brocõlis ou Polenta Gratinada com tallegio Batata Dauphinoise ou Assada Surprise / Tomate recheados ou Jardineira de Legumes na manteiga de Ervas”.

* **Buffet de deliciosas sobremesas**

MENU EMPRATADO

Servido em salas reservadas ou restaurante para o no mínimo de 10 pessoas e duração de 3 horas

MENU CLASSIC - R$ 120,00 por pessoa

Couvert, Entrada Fria, Prato Principal e Sobremesa

MENU SPECIAL R$ 140,00 por pessoa

Couvert, Entrada Fria, **Entrada Quente**, Prato Principal e Sobremesa

SUGESTÕES PARA OS MENUS

**ENTRADAS FRIAS:** Carpaccio de Salmão ou Carpaccio de carne com salada de champignon e mesclum.

**ENTRADAS QUENTES**: Creme de Mandioquinha, quenelle de vitelo e porcini ou Folhado de frutos do mar com açafrão e pupunha assada ou Ravióli de Champignons com “ ragoût” de coelho confitado ou Risoto de pato com aspargos e lascas de pecorino

**PRATOS PRINCIPAIS:** Darne de salmão ao forno com ratatouille e emulsão de crustáceos ou File Wellington assado, e aspargos frescos ou Confit de Pato e lentilhas verdes com tomate e suco de cenoura ou Escalopinhas de Vitelo ao creme de alecrim e limão, batata noisette e espinafre na manteiga

**SOBREMESAS**: Paradise de laranja, chocolate, creme”chiboust” e ganache ou Delícia de manga com gengibre e creme velha cachaça ou Scandalo de Chocolate ou Crocante de Chocolate e cupuaçu

MENUS EXCLUSIVOS EVENTOS SALA PLAZA CLUB

**JANTAR BUFFET**

Mínimo de 30 e Máximo 80 pessoas com duração de 3 horas de serviço

**Buffet Vip – Menu I -R$ 150,00 por pessoa**

Variedades de Saladas, Tábua de Queijos e Frios, display de pães e molhos, Medalhão de filét gratinado, bavaroise de agrião, molho de rabada, Confit de Pato Tradicional, molho de Tangerina, Trancinha de linguado, fondue de alho-porró, canela, Canelone de Legumes e presunto cru Gratinado, Arroz pilaw, Tomate “florentina”, Batatas croquete, Deliciosas sobremesas

**Buffet Vip –Menu II -R$ 180,00 por pessoa**

Variedades de Saladas, Tábua de Queijos e Frios, display de pães e molhos, Sushi e sashimi, Medalhão de Vitelo com funghy porcini, Galinha de Angola Assada ao suco de Alecrim, Pavê de robalo gratinado com ervas finas, vinagrete de limão Siciliano confitado, Ravióli de camarão ao champanhe, manga, Arroz com pinole, Batata dauphinoise, Jardineira de Legumes na manteiga de Ervas, Eclairs e macarons variados, Mil folhas tradicional, Morango romanoff, sorvete baunilha, Espuma de chocolate, coulis de manga, Caldas, chantilly perfumada com baunilha

Verrine tiramissú, Frutas fatiadas, Crème brûlée laranja e açafrão

**EMPRATADO VIP R$ 180,00 por pessoa**

*Mínimo de 20 e máximo 60 pessoas com duração de 3 horas de serviço*

**MENU 1**

 Delicia de Salmão e linguado, geléia de tomate e salada morna de shimeji

 Musseline de camarão, bisque perfumado com capim santo e curry vermelho

 Lombo de vitela ao forno, legumes e massa caseira

Crocante ao chocolate, creme de baunilha

**MENU 2**

Sopa fria de tomate com futos do mar

Pargo grelhado, compota de manga e cebola ao suco de maracujá, emulsão de ervas

Medalhão de filé, bavaroise de agrião gratinado, polenta perfumada com leite de coco, molho de rabada

Mil Folhas de frutas tropicais, chiboust cachaça

**PACOTE DE BEBIDAS COQUETEL E JANTAR**

**Opção 1:** Água Mineral, Refrigerantes, Suco

R$ 28,00 por pessoa

**Opção 2:** Água Mineral, Refrigerantes, Sucos e Cervejas

R$ 45,00 por pessoa – duração de 01 hora

R$ 65,00 por pessoa –duração de 2 horas

**Opção 3:** Água Mineral, Refrigerantes, Sucos, Cervejas + Estação de Caipirinhas (03 Frutas da Época, Saque, Cachaça e Vodka Smirnoff)

R$ 65,00 por pessoa – duração de 01 hora

R$ 85,00 por pessoa –duração de 2 horas

**Opção 4:** Água, Refrigerante, Suco, Vinho Tinto e Branco ou Espumante Salton Brut

R$ 65,00 por pessoa – duração de 01 hora

R$ 85,00 por pessoa –duração de 2 horas

**Opção 5:** Água Mineral, Refrigerantes, Suco, Cerveja, Vinho Tinto e Espumante e Whisky 08 anos Red Label. \* Vinhos e Espumante “Sugestão All Seasons”.

R$ 75,00 por pessoa – duração de 01 hora

R$ 95,00 por pessoa –duração de 2 horas

**Opção 6:** Água Mineral, Refrigerantes, Suco, Cerveja, Vinho Tinto e Espumante e Whisky 12 anos Balck Label. \* Vinhos e Espumante “Sugestão All Seasons”.

R$ 95,00 por pessoa – duração de 01 hora

R$125,00 por pessoa –duração de 2 horas

**ESTAÇÃO DE DRINKS** (opção especial para complementar as opções acima)

Gin Tonica Com Diversos Complementos, Aperol Spritz, Mojito e Negroni

R$ 40,00 por pessoa – duração de 01 hora

**R**$ 60,00 por pessoa –duração de 2 horas

**SERÁ OFERECIDO UM DESCONTO DE 50% A PARTIR DA TERCEIRA HORA SOBRE O VALOR DA PRIMEIRA HORA.**

**TAXA ROLHA VINHO OU ESPUMANTE R$ 50,00 POR GARRAFA - DESTILADOS R$ 80,00**

**GARÇON EXTRA: PERIODO DE 8 HORAS R$ 250,00**

**Cobramos 12% de taxa de serviço**