

A sua festa não precisa ser limitada a um só dia.  
Que tal passar um fim de semana comemorando entre os seus amigos e familiares?

É o que oferece a Chácara & Buffet Brazil.  
Seja para um único dia ou mais, o espaço é ideal para aproveitar

## SUGESTIVO COM PACOTE DE FINAL PÓS FESTA

OBS: ACOMODAÇÕES MODESTAS SEM OS REQUINTES DE HOTELARIAS E Pousadas

PARA RECEPCIONAR AMIGOS E PARENTES QUE RESIDAM EM OUTRAS CIDADES  
O PERÍODO É DE EXCLUSIVIDADE DO CONTRATANTE E SEUS CONVIDADOS

### INFRAESTRUTURA GERAL:

**DEPENDÊNCIAS DA CASA PRINCIPAL COM MOBILIÁRIOS COMPLETOS:** televisão 55 polegadas, jogos de sofás, mesas, banquetas. Na Cozinha completa e equipada com 3 geladeiras, 1 freezer, 2 fogões, forno elétrico, micro-ondas, panelas, pratos talheres e demais itens e utensílios domésticos;  
**CHURRASQUEIRA E ESPAÇO GOURMET PRÓXIMO À PISCINA:** varandas com aparadora, mesas e cadeiras;  
**PISCINA ADULTO/ INFANTIL E JARDIM GOURMET:** Mesas, cadeiras e omblerones  
**ESPAÇOS AO AR LIVRE:** Nos jardins e gramados com tendas, mesas, cadeiras e iluminação noturno;  
**CAMPO DE FUTEBOL GRAMADO, COM OPCIONAL PARA VOLEY:** Contornando o campo com grades e telas altas de proteção, bancadas, para uso exclusivamente em horários diurnos;  
**SALÃO DE JOGOS:** Mesas de sinuca, ping-pong, toc-toc, xadrez e cartas;  
**VARANDA PARA DESCONTRAÇÃO:** Mesas, cadeiras banquetas e com uma linda vista para as montanhas;  
**WI-FI / INTERNET DE ALTA VELOCIDADE:** Com 4 roteadores distribuídos nos espaços.

VALORES COM BASE NO NÚMERO DE CONVIDADOS QUE IRÃO DESFRUTAR O FDS

## PERÍODO DO PACOTE COM 20 ATÉ 50 PESSOAS

- **CHECK-IN CORTESIA:** a partir das 08 horas do dia da festa para até 10 (dez) pessoas familiares para se organizarem e iniciar os preparativos do evento
- **CHECK-IN FINALIZADO:** no horário agendado para o início da cerimônia e ou festa com atendimento dos serviços de buffet no almoço ou jantar, na sequência os demais convidados que irão desfrutar o pacote pós festa
- **CHECK-OUT/ ENCERRAMENTO:** até 18 horas do dia seguinte

#### Casa sede:

**18 pessoas**

- 04 quartos sendo 1 suíte
- 02 camas de casal
- 07 beliches solteiro
- 03 banheiros

#### Alojamento 1:

**24 pessoas**

- 11 beliches solteiro
- 04 camas extras
- 02 banheiros completos
- Colchões extras

#### Alojamento 2:

**08 pessoas**

- 03 beliches solteiro
- 01 cama de casal
- 01 banheiro completo

#### Extras:

**Opcionais**

- 2 banheiros externos completos c/ chuveiro
- 10 colchões solteiro
- 3 redes

### OPCIONAL ATENDIMENTO DOS SERVIÇOS DE BUFFET

CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO – A PARTIR DE R\$ 80,00/ CONVIDADO

# SUGESTÕES DE MENUS NAS REFEIÇÕES NO PÓS FESTA

## CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO TRADICIONAL, CHURRASCO OU FEIJOADA

### SUGESTÃO COM CAFÉ DA MANHÃ



#### Bebidas

- Café
- Leite
- Achocolatado
- Suco sabores
- Yogurt

#### Acompanhamentos

- Frutas ou Frios
- Pão Francês ou de forma
- Bolos sabores
- Manteiga
- Requeijão



### SUGESTÕES TRADICIONAL

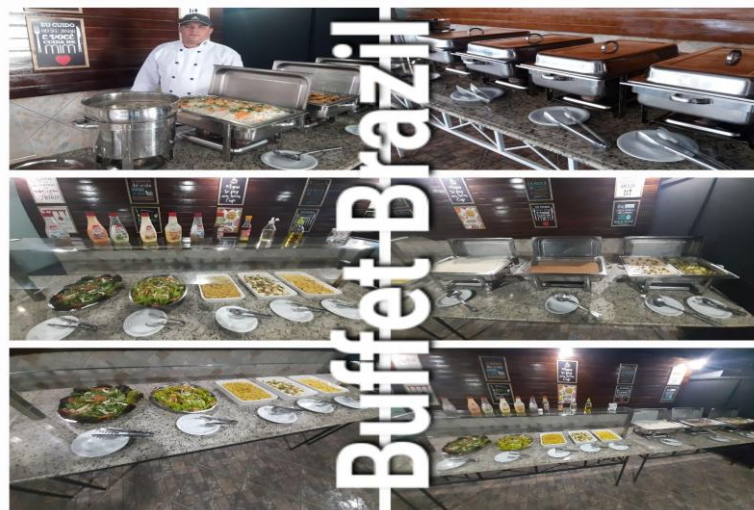


#### Pratos principais

- Escolher uma opção por refeição
- Estrogonofe de frango
  - Frango grelhado ao creme milho
  - Linguíça toscana na brasa
  - Pernil assado em cubos
  - Filé de frango à milanesa

#### Guarnições e Acompanhamentos Em todas opções

- Arroz
- Feijão normal ou Tutu de feijão
- Macarrão alho e óleo
- Salada verde e tropical
- Batata sauté



### SUGESTÃO COM CHURRASCO



#### Carnes

- Alcatra
- Contra filé
- Fraldinha
- Cortes de frango
- Cortes suínos
- Linguíça toscana

#### Guarnições e acompanhamentos

- Arroz branco
- Feijão normal ou Tutu de feijão
- Farofa úmida
- Macarrão a alho e óleo
- Batata sauté
- Salada Verde

#### SUGESTIVO FEIJOADA

##### PRATO PRINCIPAL

Feijão preto e ingredientes

##### ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco, couve, farofa e laranja

##### SALADA

Mix verde, salada tropical

##### GUARNIÇÕES

Caldinho de feijão e pão francês

#### BEBIDAS EM TODAS AS OPÇÕES

- Sucos sabores

- Águas

#### OPCIONAL

- Refrigerantes normal e zero

#### CERVEJA

- Opcional da marca Preferida



**EQUIPE DA MÃO DE OBRA**  
Para melhor entendimento dos serviços a serem executados

**COM ATÉ 60 CONVIDADOS**  
serão 4 pessoas trabalhando nos preparativos e atendimento

### CADA ATENDIMENTO REQUER

PREPARO DA REFEIÇÃO PELO COZINHEIRO/ CHURRASQUEIRO E AJUDANTE

#### Antes do atendimento

- Limpeza e higienização dos materiais (pratos, copos, talheres, réchauds, louças...etc. para serem colocados nas mesas e na aparadora
- Limpeza da aparadora e mesas,
- Montar mesas
- Montar aparadora

#### Depois do atendimento

- Retirar as mesas
- Lavagem e higienização dos materiais (pratos, copos, talheres, réchauds, louças, panelas... etc.)
- Limpeza do espaço gourmet, aparador, mesas e materiais

**E TUDO SE REPETE A CADA ATENDIMENTO**







