



Casamento MINI WEDDING é ótima opção para realizar uma cerimônia intimista, apenas com as pessoas mais importantes do seu convívio.

A praticidade de coordenar toda o planejamento pensando em poucos convidados é um dos seus pontos mais atrativos, com a possibilidade de apostar em elementos que em um grande evento seria impossível e, acima de tudo, somente com os amigos próximos e familiares que realmente têm importância em suas vidas.

O MINI WEDDING é tendência para os casamentos e mesmo se tratando de uma comemoração menor ela exige planejamento e atenção para que tudo saia impecável.

# O QUE OFERECEMOS DESDE OS PREPARATIVOS ATÉ A REALIZAÇÃO DO SEU CASAMENTO

## DA ESTRUTURA GERAL

- **CERIMÔNIAL COM TENDA TIPO CAPELA**, com ortinados Voal, tenda para músicos, tapete para passarela e mesa com tapete para o celebrante.
- **MOBILIÁRIOS PRÓPRIOS** com mesas de ferro, tampos quadrados de vidro e granitos e cadeiras de ferro;
- **FORMAÇÃO DAS MESAS** com toalhas e guardanapos de tecido, vocês noivos definem escolha das cores e tecidos;
- **MATERIAIS NÃO DESCARTÁVEIS** com taças de vidro, pratos de porcelana, talheres e materiais;
- **EQUIPE DE APOIO** completa para os preparativos e atendimento dos serviços de Buffet, na cozinha, salão e copa;
- **RECEPCIONISTA** para boas vindas e conferência dos convidados, receber e etiquetar os presentes;





## ESPAÇOS PARA FOTOS E FILMAGENS AO AR LIVRE NOS JARDINS, GRAMADOS E PISCINA

### MONTAGEM DO SALÃO:

#### DISPONIBILIZAMOS DE ESPAÇOS DISTINTOS PARA RECEPCIONAR 50 A 400 CONVIDADOS

A montagem do salão para sua festa, terá como base o número de convidados que deseja recepcionar no evento.



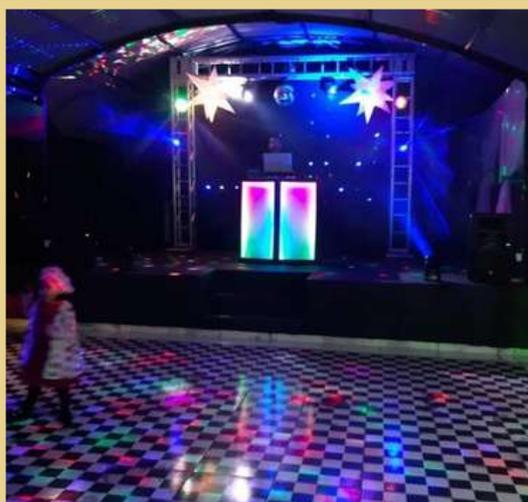
#### FORMAÇÃO DAS MESAS

Com 4, 6, 8 ou 10 lugares, ou mesa familiar com 12 a 30 lugares.



#### PALCO PARA DJ E ESPAÇO PARA OPEN BAR SEMPRE LADO A LADO

Pista de dança para a descontração dos convidados.



#### PALCO PARA MESA DO BOLO

Aparadoras com armarinhos e mesas brancas.

- Opcional: mesa de demolição

# CORTESIAS QUANDO COM CERIMÔNIA NO JARDIM AO AR LIVRE

## DISPONIBILIZAMOS INCLUSO NOS NOSSOS PREPARATIVOS DO CERIMONIAL

- Tenda com lycra branca para a cerimônia
- Tenta com Lycra branca para os músicos
- Cortinas voil branco colocadas ao redor da tenda
- Mesa para o celebrante
- Tapete para o caminho da cerimônia
- Vasos de vime no caminho para os florais
- Cadeiras de ferro para enfileirar no gramado

ARRANJOS  
FLORAIS E DEMAIS  
TEMAS POR CONTA  
DOS NOIVOS E  
FAMILIARES



# BRUNCH



## ENTRADAS

Frutas frescas fatiadas  
Café  
Leite  
Chá  
Suco de Laranja  
Torradas  
Cestas de pães  
Patês  
Bisnaguinhas  
Pão de Queijo  
Bolo com caldas  
Bolachas  
doce e Salgada  
Geleias  
Manteiga  
Queijo  
Presunto  
Requeijão

## BEBIDAS

Refrigerantes normal  
e zero Suco natural  
laranja Sucos sabores  
Água natural  
Cerveja (opcional da  
marca preferida)

## PRATOS PRINCIPAIS

Panquecas de Frango  
Suflês de abobrinha  
Torta de Frango

## ACOMPANHAMENTOS

Mesa de frios e frutas  
Mix Verde (Alface  
crespa, Rúcula, Agrião,  
Tomate cereja)  
Berinjela Tempero  
para saladas

## SOBREMESA

Bolo de chocolate com  
caldas Salada de  
frutas com calda de  
morango

## OPCIONAIS/NÃO INCLUSOS

Champanhe Outras sugestões que  
desejem atender aos convidados

# BOTECO



## BALCÃO DE CAIPIRINHAS

com Cachaça, Saquê e  
vodka

## CALDINHOS

Feijão com salsinha e  
bacon Abóbora com  
gingibre

## BOLINHOS

Carne seca com queijo  
Bolinha de queijo Mini  
kibe com queijo  
Bolinho de pernil

## SOBREMESAS

Copinhos com goiabada  
e doce de leite Mini  
Churros recheados

## BEBIDAS

Coquetel de entrada  
Refrigerantes normal  
e zero Água natural  
Suco natural laranja  
Sucos sabores  
Cerveja (opcional da  
marca preferida)

## PORÇÕES

Polenta frita Linguiça  
calabresa Torresmo  
pururuca

## MINI-SANDUÍCHES

Buraco quente  
(deliciosa carne moída  
com molho de boteco)  
Pernil desfiado

## ACEPIPES DIVERSOS

Azeitonas, picles,  
amendoins variados

## PASTÉIS/ MINI- EMPADAS

Carne Queijo Frango  
ou palmito

## MINI PIZZAS

Presunto, queijo ou  
frango

## ESCONDIDINHO

Carne seca c/ creme  
de mandioca e queijo  
coalho

# CHURRASCO



## ENTRADA (03 OPÇÕES)

Torradas com patês  
Cestinha de Legumes  
Mini espetinho de frango  
Esfiha (carne, frango, ricota ou calabresa)  
Empadinhas (carne, frango ou palmito)  
Mini pizzas (presunto, queijo ou frango)  
Bebida de entrada:  
Coquetel de frutas

## GUARNIÇÕES

Arroz branco  
Arroz com brócolis  
Feijão tropeiro ou Tutu de feijão  
Batata sauté  
Farofa crocante  
Legumes gratinados

## BEBIDAS

Refrigerantes Coca-cola e Guaraná normal e zero - Fanta Laranja e Uva  
Suco sabores,  
Águas com e sem gás  
Cerveja (opcional da marca preferida)

## CARNES

Picanha  
Alcatra  
Maminha  
Fraldinha  
Cortes de Frango (coxa/sobrecoxa) desossados  
Cortes suínos assados  
Linguiça  
Toscana de pernil  
Linguiça  
Toscana de frango  
Torresmo pururuca

## SALADAS

Salada verde  
Salada tropical  
Salada de legumes  
Salada de maionese  
Salada Caesar

## ACOMPANHAMENTOS

Vinagrete Batatinhas ao vinagrete Tempero para salada

## SOBREMESA (01 OPÇÃO)

Mesa de Frutas  
Mesa de doces com Pavê e manjar

## ENCERRAMENTO

Mesa do Café com Petit-Fours, licor e balas.

# COQUETEL ALMOÇO OU JANTAR



## ENTRADA

Torradas com patês  
Cestinha de Legumes  
Mini espetinho de frango  
**Bebida de entrada:**  
Coquetel de frutas

## BEBIDAS

Refrigerantes Coca-cola e  
Guaraná normal e zero - Fanta  
Laranja e Uva  
Suco sabores,  
Águas com e sem gás  
Cerveja (opcional da marca  
preferida)

## PRATOS PRINCIPAIS (02 OPÇÕES)

Lombo recheado  
Lagarto ao molho madeira  
Strogonoff de frango  
Supremo de frango  
Filé de Frango ao creme de  
milho



## SALGADOS ASSADOS (04 OPÇÕES)

Empadas (frango ou  
palmito)  
Esfiha (carne, frango, ricota  
ou calabresa)  
Enroladinhos (calabresa ou  
salsicha)  
Quiches (Queijo, espinafre,  
palmito, ricota com tomate  
seco, frango ou brócolis com  
bacon)  
Croquete de Bacalhau  
Douradinho de Bacon

## GUARNIÇÕES

Arroz branco  
Arroz com brócolis  
Feijão tropeiro ou  
Tutu de feijão  
Farofa crocante

## ENCERRAMENTO

Mesa do Café com Petit-Fours,  
licor e balas.



## SALGADOS FRITOS (04 OPÇÕES)

Croquetes (Carne, frango,  
milho ou bacalhau)  
Coxinhas de frango e  
Empadinhas  
Risoles (Carne, Frango ou  
Queijo)  
Mini Kibe tradicional  
Mini Kibe recheado com  
queijo  
Pasteis fritos (Frango, carne  
ou palmito)

## SALADAS

Salada verde  
Salada tropical

## SOBREMESA (ESCOLHER 01 OPÇÃO)

Mesa de doces com  
Pavê e manjar  
Mesa de Frutas

# COQUETEL COM MASSAS



## ENTRADA (03 OPÇÕES)

Torradas com patês  
Cestinha de Legumes  
Mini espetinho de frango  
Esfiha (carne, frango, ricota ou calabresa)  
Empadinhas (carne, frango ou palmito)  
Mini pizzas (presunto, queijo ou frango)  
**Bebida de entrada:**  
Coquetel de frutas

## BEBIDAS

**Refrigerantes** Coca-cola e Guaraná normal e zero - Fanta Laranja e Uva  
**Suco** sabores,  
**Águas** com e sem gás  
**Cerveja** (opcional da marca preferida)

## MOLHO (01 OPÇÃO)

Bolonhesa Branco Rose

## SALGADOS ASSADOS (05 OPÇÕES)

Empadas (frango ou palmito)  
Esfiha (carne, frango, ricota ou calabresa)  
Pasteis assados (carne, frango, pizza, bacalhau ou palmito)  
Enroladinhos (calabresa ou salsicha)  
Quiches (Queijo, espinafre, palmito, ricota com tomate seco, frango ou brócolis com bacon)  
Mini Folhado (Palmito ou Frango)  
Mini croissant (Queijo e presunto, frango, 03 queijos ou chocolate)  
Croquete de Bacalhau  
Douradinho de Bacon  
Enroladinho de Bacon com Ameixa

## ENCERRAMENTO

Mesa do café com petit-fours, licor e balas.

## SALGADOS FRITOS (05 OPÇÕES)

Croquetes (Carne, frango, milho ou bacalhau)  
Coxinhas de frango  
Empadinhas Risoles (Carne, Camarão, Frango ou Queijo)  
Bolinhas (Queijo, presunto ou milho com catupiri)  
Mini Kibe tradicional  
Mini Kibe recheado com queijo  
Pasteis fritos (Frango, carne ou palmito)

## MASSAS RECHEADAS (02 OPÇÕES)

Capeletti  
Conchilia  
Rondelli 04 queijos  
Canelone Lasanha

# TRADICIONAL



## ENTRADA (03 OPÇÕES)

- Torradas com patês
- Cestinha de Legumes
- Mini espetinho de frango
- Esfiha (carne, frango, ricota ou calabresa)
- Empadinhas (carne, frango ou palmito)
- Mini pizzas (presunto, queijo ou frango)
- Bebida de entrada:**  
Coquetel de frutas

## BEBIDAS

- Refrigerantes** Coca-cola e Guaraná normal e zero - Fanta Laranja e Uva
- Suco** sabores,
- Águas** com e sem gás
- Cerveja** (opcional da marca preferida)

## ENCERRAMENTO

- Mesa do café com petit-fours, licor e balas.

## PRATOS PRINCIPAIS (02 OPÇÕES)

- Lagarto Fatiado ao molho madeira
- Lombo recheado
- Strogonoff de carne ou frango
- Supremo de frango
- Filé de Frango ao creme de milho
- Filé de frango recheado e empanado (queijo e presunto)
- Cortes de frango na grelha
- Filé de pernil ao molho de laranja
- Postas de peixe empanado ao molho de maracujá

## SOBREMESA (01 OPÇÃO)

- Mesa de Frutas
- Mesa de doces com Pavê e manjar

## GUARNIÇÕES (04 OPÇÕES)

- Arroz branco
- Arroz com brócolis
- Arroz à grega
- Feijão tropeiro ou Tutu de feijão
- Fricassê de frango
- Batata sauté
- Farofa crocante
- Legumes gratinados

## SALADAS (04 OPÇÕES)

- Salada verde
- Salada tropical
- Salada de legumes
- Salada de maionese
- Salada Caesar
- Salpicão
- Salada Agridoce

# INCLUSO - PACOTE FINAL DE SEMANA COM FESTA

## INFRAESTRUTURA GERAL:

- **Dependências da casa principal** - mobiliário completo: televisão 55 polegadas com Net Flix e outros, jogos de sofás, mesas, banquetas. Cozinha completa, planejada e equipada com geladeiras, freezers, fogões e demais itens e utensílios domésticos;
- **Churrasqueira externa e espaço gourmet próximo à piscina** - varandas com aparadora, mesas e cadeiras;
- **Espaço gourmet** - aparadoras com tampo de granito e madeira e mesas fixas quadradas com tampos de granito em formação 08 ou familiar, comporta 48 pessoas sentadas;
- **Mesas e cadeiras** distribuídas em quantidade suficiente, sem a necessidade de movimentar as mesmas nos horários de alimentação e lazer;
- **Estacionamento** amplo e gratuito no interior da propriedade;
- **A chácara em seu todo durante o período reservado**, fica para uso exclusivo do contratante qualquer que seja o número de convidados.



## O QUE SE OFERECE EM TERMOS DE LAZER e ENTRETENIMENTOS:

- **Piscina adulto/ infantil e Jardim gourmet** - complementando mesas fixas com tampos de granito, cadeiras, ombleronas, bancadas e espreguiçadeiras;
- **Espaços ao ar livre** - nos jardins e gramados com tendas, mesas, cadeiras e iluminação noturna;
- **Campo de futebol gramado, com opcional para VOLEY** com grades e telas altas de proteção, bancadas, para uso exclusivamente em horários diurnos;
- **Salão de jogos** - com mesas de sinuca, ping-pong, toc-toc, xadrez e cartas;
- **Varanda** - para descontração com mesas, cadeiras banquetas e com uma linda vista para as montanhas.

# ACOMODAÇÕES PARA 20, 30, 40 ATÉ 50 PESSOAS

Se incluso colchões extras comporta até 60 pessoas

CASA SEDE TODA MOBILIADA COMPORTAM 18 PESSOAS

+

2 ALOJAMENTOS ANEXOS COMPORTAM 32 PESSOAS

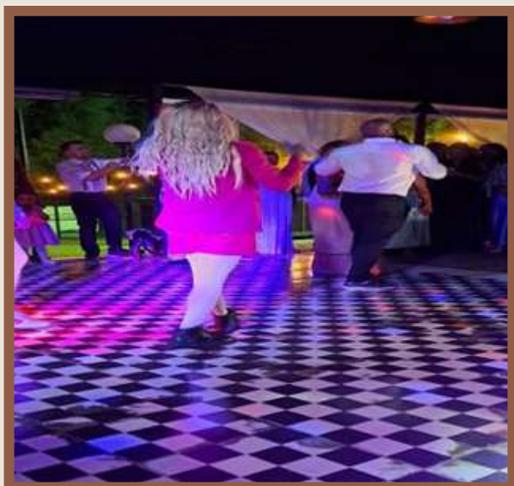


# UM DOS ATRATIVOS DA CHÁCARA E BUFFET BRAZIL É ESSE

## EXEMPLO

Vocês já foram em festas onde encerrado os serviços de Buffet, encerram-se também a festa e, os garçons começam a retirar tudo do salão, dando a entender que a festa está encerrada e que os convidados precisam se retirar do local

Na **CHÁCARA E BUFFET BRAZIL** a festa começando em horário diurno ou noturno,



Com serviços de buffet **CONTINUO POR 4 HORAS DE DURAÇÃO**

Todos os preparativos da festa (mesas com toalhas, decoração, iluminação e demais temas) **NÃO SERÃO DESFEITOS** até que a festa seja definitivamente encerrada com a cortesia de horário estendido.

Os noivos, familiares e convidados podem **CONTINUAR DESFRUTANDO** da festa com até 02 horas excedentes, pós encerramento do atendimento dos serviços de buffet Brazil.

**E QUANDO COM LOCAÇÃO DE FESTA COM PACOTE DE FINAL DE SEMANA PÓS FESTA**, normalmente desfrutam a noite toda e, até caírem na piscina no embalo das diversões dos amigos e familiares e, muitos nem chegam a dormir esperando o café da manhã seguido do almoço que também pode ser atendido pelo Buffet Brazil



**O CASAMENTO NO CAMPO É O GRANDE QUERIDINHO DAS NOIVAS QUE QUEREM UMA CERIMÔNIA ROMÂNTICA E ORIGINAL**



## **4 MOTIVOS PARA VOCÊ ESCOLHER REALIZAR SUA FESTA NO CAMPO**

Os espaços urbanos ainda são os queridinhos dos noivos, tanto pela proximidade e facilidade de deslocamento dos convidados quanto pela possibilidade de decorações mais luxuosas. E você também pode repensar a ideia de fazer sua festa em uma chácara, além de que tem disponibilidade de alongar a festa.

Tendo a natureza como palco principal dessa cerimônia, os casamentos no campo conseguem trazer o cenário mais romântico e bonito que existe!

Muitos noivos já têm trocado os buffets e casas de festa na cidade por lugares mais afastados. Nós listamos as três principais vantagens:

**A NATUREZA SE TORNA PARTE DA DECORAÇÃO** Em chácaras e salões no campo, a beleza da natureza complementa a decoração. Imagine você dançando a valsa com um gramado enorme ao fundo? Ou fazendo sua entrada triunfal por um caminho todo iluminado com tochas nos gramados e velas suspensas nas árvores?

**LIBERDADE DE HORÁRIO** Outra vantagem é que, por serem mais afastados, estes espaços no campo permitem maior flexibilidade quanto aos horários. em geral, sua festa pode durar o quanto você quiser! Vai ser uma tarde ou noite inteira toda especial!

**ECONOMIA** As festas em chácaras costumam ser até 25% mais baratas do que as realizadas em espaços urbanos. "isto acontece porque o gasto com decoração normalmente acaba sendo inferior se o sítio escolhido já possuir uma área verde interessante e bem cuidada. além disso, o aluguel destes espaços já é mais baixo se comparado a casas de festas e salões localizadas no centro da cidade

# VALOR A PARTIR DE R\$ 200,00/CONVIDADO

INCLUSO A LOCAÇÃO DA ESTRUTURA GERAL PARA REALIZAÇÃO DO CASAMENTO ESPAÇO FÍSICO, MOBILIÁRIOS, MESAS, CADEIRAS E CORTESIAS

**+ PACOTE DE FINAL DE SEMANA COM FESTA**

**CERIMÔNIA E FESTA OU  
SOMENTE FESTA**

**+ BUFFET BRAZIL COM 06  
SUGESTÕES DE MENU A PREÇO  
ÚNICO A DEFINIR ESCOLHA**

**ALMOÇO OU JANTAR**

**\$ INVESTIMENTO \$  
DO EVENTO**



SUGESTIVO/OPCIONAL

# OPEN BAR BRAZIL

COM SERVIÇOS DE BARMAN

- **PRIMEIRA OPÇÃO**

Contratação dos serviços completos

**INCLUSO :**

- equipe de mão de obra e materiais de apoio e acessórios
- Bebidas, frutas e ingredientes

- **SEGUNDA OPÇÃO**

Contratação dos serviços completos

**INCLUSO :**

- equipe de mão de obra e materiais de apoio e acessórios
- Bebidas, frutas e ingredientes

## EM AMBAS AS OPÇÕES

- **COTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

- Valores adequados ao número de convidados e tempo de atendimento

- **PERÍODO DE ATENDIMENTO PADRÃO:**

- 04 horas de duração

- **OBSERVAÇÃO**

- opção de atendimento com 06 até 10 horas
- Acréscimo a combinar



# DRINKS BRAZIL



## DRINKS

**Energy Drinks - Vodka, Curaçau blue, Suco Cítrico e Soda Limonada.**

**Flashy Malibú- Rum, Curaçau blue, Malibú, Suco de Abacaxi e Soda Limonada.**

**Sex on the Beach - Vodka, Peach, Suco de Laranja e Granadine.**

**Mojitos - Rum, Limão, Hortelã e Água com Gás.**

**Fly in the Sky - Vodka, Rum, Suco Cítrico e Coca Cola.**

**Caipiroskas - Limão, Abacaxi, Maracujá, Morango, Kiwi, Manga, Uva, Abacaxi com hortelã ou Mista.**

**Balada Teen - Mix de Frutas, Suco de Laranja, Suco de Abacaxi, Granadine e Soda Limonada.**

**Alice - Suco de Laranja, Suco de Abacaxi e Granadine.**

# SUGESTIVO/OPCIONAL - REFEIÇÕES 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  
Linguiça 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  
Linguiça toscana

#### Guarnições e acompanhamentos

Arroz branco  
Feijão normal ou Tutu de feijão  
Farofa úmida  
Macarrão a olho 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

# CADA ATENDIMENTO REQUER

## PREPARO DA REFEIÇÃO PELO COZINHEIRO/ CHURRASQUEIRO E AJUDANTE

### 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

### 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

