



Antecipamos que nos honram por estarmos entres as opções de busca para realização do evento desejado. Contamos que a nossa casa atenda as expectativas de todos!

O ESPAÇO IDEAL PARA DESFRUTAR NO CAMPO DO PACOTE DO NATAL

PACOTES COM MÍNIMO DE 4 E MÁXIMO DE 06 DIÁRIAS

O VALOR DO INVESTIMENTO QUANDO NA CONTRATAÇÃO DOS PACOTES SERÃO ADEQUADOS AO PERÍODO DA SUA PRETENSÃO E DO NÚMERO DE FAMILIARES E AMIGOS, QUE DESEJA RECEPCIONAR NO EVENTO

VALORES DO PACOTE É INDEPENDENTE DE SER ADULTO, ADOLESCENTE OU CRIANÇA

ACOMODAÇÕES EM QUARTOS COM CAMAS
50 pessoas ou até 60 incluso colchões extras

A ALIMENTAÇÃO NO PERÍODO É OPCIONAL
Valores adequados as escolhas dos menus

Os temas a seguir estão a sua disposição orientações e ferramentas detalhadas na intenção de dissolver suas dúvidas, no qual aceitamos sugestões e mudanças

CONTRATAÇÃO: - Introdução e mostra do que se oferece em termos de acomodações, lazer e entretenimentos quando na contratação do Espaço Físico, incluso ou não com os nossos serviços do Buffet Brazil

Estamos abertos a adequar um orçamento e forma de pagamento a vista ou parcelados, que se ajuste as suas pretensões e que se aproxime do investimento que disponibilizam para realizar o seu evento

PACOTE DE FDS E FERIADOS

O PERÍODO É DE EXCLUSIVIDADE DO CONTRATANTE E SEUS CONVIDADOS

- Nos pacotes o **CONTRATANTE** e seus convidados poderão fazer uso da cozinha casa sede no geral e, demais objetos e mobiliários do interior da casa sede e dos alojamentos. Bem como no todo do que se oferece em termos de lazer e entretenimentos como já descritos em nossos links.

- **A CHÁCARA E BUFFET BRAZIL** - Disponibiliza de gás de cozinha e água filtrada em galão de 20 litros para consumo durante o período e preparo das refeições sem custos adicionais. + **MATERIAIS DE APOIO** - panelas, copos, pratos, talheres, pegadores, escumadeiras, conchas, louças, travessas, assadeiras e demais itens que se façam necessários para o preparo e atendimento das refeições **na cozinha da casa sede**.

INFRAESTRUTURA GERAL:

DEPENDÊNCIAS DA CASA PRINCIPAL: Mobiliário completo: televisão 55 polegadas, jogos de sofás, mesas, banquetas. Cozinha completa e equipada com geladeiras, freezers, fogões, forno, micro-ondas e demais itens e utensílios domésticos;

CHURRASQUEIRA EXTERNA 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.

ACOMODAÇÕES PARA 20, 30, 40,50 ATÉ 60 PESSOAS

CASA SEDE TODA MOBILIADA COMPORTAM 18 PESSOAS

+

2 ALOJAMENTOS ANEXO COMPORTA 32 PESSOAS

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:

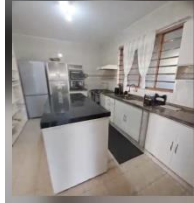
08 pessoas

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

Extras:

Opcionais

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



OPCIONAL NÃO INCLUSO NOS VALORES SUGERIDOS DOS PACOTES

SUGESTÕES PROMOCIONAIS NAS DIÁRIAS

DA COTAÇÃO - VALOR DA DIÁRIA POR PESSOA - ADEQUADO AS ESCOLHAS

A PARTIR DE R\$ 100,00 COM 3 REFEIÇÕES

SUGESTÃO COM CAFÉ DA MANHÃ



Bebidas

- Café
- Leite
- Achocolatado
- Suco sabores
- **OPCIONAL** Yogurt e geleia

Acompanhamentos

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

SUGESTÕES TRADICIONAL ALMOÇO E OU JANTAR



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 ALMOÇO E OU JANTAR



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 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

OPÇÕES PARA SUBSTITUIR O JANTAR MESA DE LANCHES OU CALDINHO

MESA DE LANCHES

Escolher 02 opções

Cachorro quente

Pizzas

Hamburguer c/

queijo Tortas

CALDINHO

Escolher 02 opções

Verde

Feijão

Mandioquinha

Mandioca

ACOMPANHAMENTOS

- Ket-chup e Mostarda

- Batata palha

- Purê de batata

- Milho verde

- Queijo Ralado



EQUIPE DA MÃO DE OBRA

Para melhor entendimento dos serviços a serem executados

COM ATÉ 60 CONVIDADOS

serão 6 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

OPCIONAL -SUGESTÕES DE MENU PARA A CEIA DO NATAL



ENTRADA

- Cocktail de frutas
- Mesa de frios

BEBIDAS DE PRIMEIRA LINHA

- Cerveja Skol e Brahma
- Refrigerante Natural e Zero
- Água com e sem gás nas mesas
- Sucos sabores

PRATOS PRINCIPAIS

- Lombo a Califórnia
- Carne assada recheada
- Leitoa ou Pernil assado a pururuca
- Chester a Califórnia
- Frango gratinado

GUARNIÇÕES

- Arroz a grega
- Arroz branco
- Batata gratinada
- Farofa rica
- Batata palha

SALADAS

- Verdes (alface americana e Agrião)
- Salada Mista
- Salpicão de frango e frios
- Tomate caqui
- Brócolis e Couve flor
- Tempero para saladas

SOBREMESAS

- Mesa de frutas da época

ENCERRAMENTO

- Café Colonial
- Licor cacis/papaia/sorvete de creme

BEBIDAS OPCIONAIS:

- Vinhos
- Champanhe
- Whisky

