

PROPOSTA DE EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA & EVENTOS

Menu Degustação & Experiência Gastronômica Completa

PREPARADO EXCLUSIVAMENTE PARA

Beatriz & Guilherme · Casamento no Espaço Villa Verde

Emissão 19/10/2026

Validade Até 14 de Novembro de 2026

CONVIDADOS

120 Pessoas

DATA PREVISTA

14 de Novembro de 2026

DURAÇÃO & SERVIÇO

6 Horas de Serviço

Apresentação & Conceito do Evento

Experiência gastronômica contemporânea e autoral desenhada com exclusividade para celebração de casamento de 120 convidados, contemplando coquetel volante volante premium, ilha gastronômica de risotos no parmesão grana padano, jantar contemporâneo empratado e carta de coquetelaria autoral com open bar completo.

CARTA DE COQUETELARIA & OPEN BAR AUTORAL

1 ITEM

Open Bar Completo com Coquetéis Autorais & Destilados Importados

Gin Tônica artesanal com infusões de botânicos, Aperol Spritz com espumante brut, Moscow Mule na caneca de cobre, Negroni clássico, whisky 12 anos, cerveja premium, vinhos selecionados, sucos naturais e água aromatizada.

COQUETEL VOLANTE & CANAPÉS SOFISTICADOS

6 ITENS

- ◆ Ceviche de Robalo com emulsão de tangerina e chips de batata doce
- ◆ Cone crocante de salmão fresco com azeite trufado e gergelim tostado
- ◆ Mini quiche cremosa de queijo brie com geleia artesanal de damasco
- ◆ Dadinho de tapioca com queijo coalho e redução de melaço com pimenta
- ◆ Carpaccio de mignon sobre crostini de ervas e alcaparras crocantes
- ◆ Camarão empanado na farinha panko com molho agridoce de manga

ILHAS GASTRONÔMICAS & JANTAR CONTEMPORÂNEO

3 ITENS

- Ilha de Risotos preparada ao vivo na roda de queijo Parmigiano Reggiano
- Escalopinho de filet mignon ao molho demi-glace com mousseline de mandioquinha
- Ravioli artesanal de muçarela de búfala ao molho pomodoro basilico

Incluso

Incluso

Incluso

SOBREMESAS FINAS & MESA DE CAFÉ

3 ITENS

- Mini pavlova crocante com chantilly de baunilha e frutas vermelhas frescas
- Trufas artesanais de chocolate belga 70% com flor de sal
- Estação de café expresso com petit fours e mini licores

INVESTIMENTO & CONDIÇÕES COMERCIAIS

ORÇAMENTO

Pacote completo para 120 convidados

- 20% de sinal na reserva da data
- 50% parcelado até 30 dias antes
- 30% restante até 10 dias antes da celebração.

VALOR TOTAL DO EVENTO

R\$ 56.400,00

R\$ 470,00 por convidado

CHAVE PIX PARA RESERVA DA DATA · EMAIL

contato@auragastronomia.com.br

Aura Gastronomia Contemporânea

Assinatura da contratada

Beatriz & Guilherme

De acordo & aceite dos termos

O menu inclui degustação prévia para os noivos e 2 acompanhantes após a assinatura do contrato.

RESERVA DA DATA

Sua data fica bloqueada por 15 dias a partir desta proposta.

Confirme com Chef Juliana Meirelles pelo (21) 96666-5555.