



ORÇAMENTOS

MENU

Sara e Bruno
03 de dezembro 2022

APRESENTAÇÃO:

O **Vila de São Francisco** é o espaço perfeito para quem sonha com um casamento em meio a natureza, cerimônia ao ar livre, cardápio delicioso e toda a sofisticação de um evento campestre.

Oferecemos uma estrutura completa para sua cerimônia e festa, um cardápio diferenciado que pode ser personalizado e pacotes com excelente custo-benefício.

Nas próximas páginas você conhecerá um pouco mais das nossas propostas:



Encante-se! Clique e acesse a nossa revista de fotos.



Tire suas dúvidas pelo Whatsapp. Clique e fale com a gente!

1

Menu e locação

Nessa proposta oferecemos o **serviço de buffet** com diferentes cardápios e valores cobrados por pessoa. A locação do espaço é cortesia de segunda a sexta-feira (exceto feriados).

Todos os cardápios podem ser personalizados e é possível acrescentar bebidas alcoólicas, minimalistas e outras opções.

Clique aqui e confira.

2

Pacote completo

Esta é uma proposta em que oferecemos um **pacote completo** com o serviço de buffet, decoração da cerimônia e festa e DJ para festa.

Todos os detalhes podem ser personalizados e é possível marcar reunião com todos os fornecedores incluídos para tirar dúvidas e conhecer o trabalho de cada um.

Clique aqui e confira.

3

Jantar econômico

Esse é um pacote promocional válido somente para o ano de 2023 e 2024 de segunda à quinta, exceto feriados.

A proposta é pensada para um **jantar intimista e econômico** em um evento de 4 horas de duração. Sonorização ambiente e decoração podem ser contratadas à parte com valores diferenciados dentro da proposta.

Clique aqui e confira.



SOBRE PAGAMENTOS:

10% de entrada até 30 dias após a assinatura do contrato;
e o restante deverá ser pago em até 15 dias antes do evento.

Para parcelamento após a data do evento: em até 18x no cartão de crédito.

* Consulte as taxas de parcelamento.

* Também aceitamos vale-refeição e alimentação.

Em todas as propostas as **crianças** de:

0 a 5 anos não pagam;

6 a 10 anos pagam meia;

11 anos ou mais pagam o valor integral.

Não realizamos locações aos domingos.

Todos os valores são válidos para
contratos fechados até **30/12/2023**.



8% de reajuste no valor do cardápio para eventos realizados entre janeiro e junho de 2025 e **12% de reajuste** no valor do cardápio para eventos realizados entre julho e dezembro de 2025.

1

bem-vindo ao orçamento

MENU E LOCAÇÃO





Nessa proposta oferecemos o **serviço de buffet** com diferentes cardápios e os valores cobrados por pessoa.

Os cardápios possíveis são:

- ♥ Tradicional;
- ♥ Mineiro;
- ♥ Boteco;
- ♥ Mesa de frios e jantar de massas;
- ♥ Mesa de frios e jantar completo; ou
- ♥ Monte seu próprio cardápio.

A locação do espaço é cortesia de segunda a sexta-feira (exceto feriados).

Todos os cardápios podem ser personalizados e é possível acrescentar bebidas alcoólicas, minimalistas e outras opções.

Confira nas páginas a seguir mais detalhes sobre os cardápios, valores e a nossa estrutura:





INVESTIMENTO

Espaço (na contratação do Buffet do Vila)

Sábados e feriados

Locação

R\$ 4.200,00

Valores do Buffet do Vila (por pessoa)

Acima de (quant. de pessoas)	200	150	100	50
Tradicional, Mineiro ou Boteco	R\$ 89,90	R\$ 99,90	R\$ 109,90	R\$ 129,90
Mesa de frios e jantar de massas	R\$ 99,90	R\$ 109,90	R\$ 119,90	R\$ 149,90
Mesa de frios e jantar completo	R\$ 109,90	R\$ 119,90	R\$ 129,90	R\$ 169,90



O BUFFET DO VILA

Estrutura

- ♥ 6 horas de festa (contagem após término da cerimônia);
- ♥ Toalhas, caminhos, guardanapos e cobre manchas;
- ♥ Copos, pratos e talheres;
- ♥ Baldes de gelo e jarras;
- ♥ Rechauds;
- ♥ Suqueiras para ponto de água na cerimônia / recepção;
- ♥ Aparadores / mesas família (7 mesas rústicas de madeira);
- ♥ 220 cadeiras de madeira;
- ♥ Mesas e tampos (quantidade a depender da montagem);
- ♥ Gelo e caixas térmicas para bebidas;
- ♥ 1 garçom para cada 25 convidados;
- ♥ 2 áreas de campo para cerimônia e 1 área coberta;
- ♥ Montagem do salão para recepção;
- ♥ Estacionamento;
- ♥ Serviço volante de whisky e vinho (bebidas por conta do contratante).

Opções de cardápio

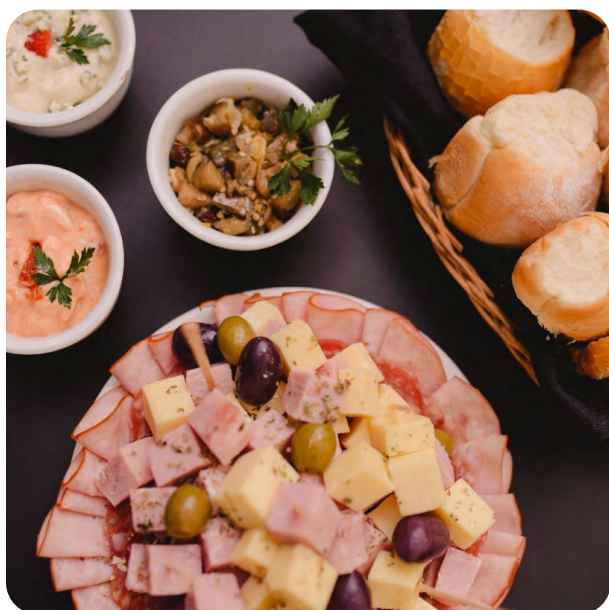
Jantar Tradicional

ENTRADA

Servidos na Mesa

Antepastos (3 opções à escolha):

- ♥ Creme de tomate seco
- ♥ Caponata de berinjela
- ♥ Patê de gorgonzola
- ♥ Ou outras opções



Acompanha cesto com mini pão francês, mini caseirinho, mini pão de leite, torrada canapé e torrada temperada.

Mix de frios de entrada:

Cubos de mussarela e presunto temperados;

Lombo canadense;

Salame; e

Azeitonas.

ALMOÇO OU JANTAR

Servidos no aparador

Arroz (2 opções à escolha):

- ♥ Branco
- ♥ Açafrão
- ♥ Aos queijos
- ♥ Carreteiro
- ♥ Amêndoas
- ♥ Cenouras com milho
- ♥ Passas e nozes
- ♥ Presunto, lombo e queijo
- ♥ Azeitonas e alcaparras
- ♥ Tomates secos
- ♥ Carne seca e calabresa

♥ Brócolis com bacon ou champignon

♥ À grega

Carne branca (1 opção à escolha):

♥ Filé de frango ao molho
(Opções de molho: branco com tomate seco ou palmito, rose, catupiry com bacon, mostarda, laranja, champignons, alho poró ou manteiga e alecrim)

♥ Coxa e sobrecoxa desossada assada

♥ Medalhão de sobrecoxa com bacon

♥ Fricassê de frango gourmet
(Frango desfiado, champignon, cenoura, milho, cheiro verde e creme de leite. Coberto com requeijão, queijo e batata palha)

♥ Escondidinho de frango



Carne vermelha (1 opção à escolha):

♥ Filé mignon ao molho
(Opções de molho: madeira, manteiga com alcaparras e champignons, bacon, tomate seco e gorgonzola, quatro queijos, ervas finas com champignons ou alho torrado e alecrim, vinho tinto com champignons e bacon ou brócolis com requeijão)

♥ Escondidinho de carne seca



Acompanhamentos (1 opção à escolha) (opção extra R\$ 2,50 por pessoa):

♥ Penne aos quatro queijos

♥ Penne ao molho branco com brócolis e bacon

♥ Penne com presunto, queijo e lombo

♥ Lasanha de presunto e queijo

♥ Mini batatas ou batatas em rodela

(Opções: molho branco com queijo, gratinadas com bacon ou com alecrim e manteiga)

♥ Rondelli quatro queijos ou presunto e queijo

♥ Farfalle ao pesto de manjerição com tomate cereja

♥ Farfalle ao molho branco com ricota, nozes e bacon

♥ Farfalle ao molho de gorgonzola com tomate seco
Farofa colorida

♥ Legumes gratinados
(Cenouras, brócolis, batatas e vagem)

Salada (2 opções à escolha):

♥ Salada Italiana
(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)

♥ Salada Tropical
(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)

♥ Salada Caesar
(Alface, parmesão, bacon e croutons)

♥ Salada Colorida
(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)

♥ Salada Rústica
(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)



BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.

Mineiro

PETISCOS

Ilha

Pão recheado de frios;
Azeitona pretas e verdes;
Mussarela;
Lombo;
Presunto;
Lanchinho de salame com catupiry;
Amendoins coloridos;
Dadinhos de couscus;
Tabule;
Creme de ricota e de tomate seco;
Caponata de berinjela;



Batata bolinha em conserva;
Molho verde e molho de pimenta; e
Torradas e mini pães diversos.

ALMOÇO OU JANTAR

Servidos no aparador

Arroz branco;
Arroz carreteiro; e
Batata palha.

Carnes (3 opções à escolha):

- ♥ Escondidinho de carne seca
 - ♥ Escondidinho de frango
 - ♥ Escondidinho de costela
 - ♥ Linguiça toscana
 - ♥ Calabresa acebolada
 - ♥ Linguicinha de frango
 - ♥ Costela de boi na pressão
 - ♥ Frango assado (sobrecosta desossada)
 - ♥ Fricassé de frango
 - ♥ Pernil assado
- (Opcional: abacaxi ou molho barbecue)
- ♥ Bife acebolado
 - ♥ Costelinha de porco ao molho barbecue



Acompanhamentos (3 opções à escolha):

- ♥ Feijão gordo ou feijoada ou tutu de feijão
- ♥ Mandioca com alho torrado e manteiga
- ♥ Polenta frita ou batata frita
- ♥ Legumes gratinados
- ♥ Couve na manteiga
- ♥ Salpicão ou maionese
- ♥ Batatas gratinadas com bacon
- ♥ Mini batatas com alecrim e manteiga
- ♥ Farofa temperada
- ♥ Torresmo



Salada (2 opções à escolha):

- ♥ Salada Italiana
(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)
- ♥ Salada Tropical
(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)
- ♥ Salada Caesar
(Alface, parmesão, bacon e croutons)
- ♥ Salada Colorida
(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)
- ♥ Salada Rústica
(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)

BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.

Boteco

PETISCOS

Ilha

Azeitonas;
Linguicinha de frango frita;
Amendoins coloridos;
Salsicha em conserva;
Presunto e mussarela temperada;
Couscous;
Creme de ricota e de tomate seco;
Tabule;
Caponata de berinjela;
Vinagrete;
Batata bolinha;

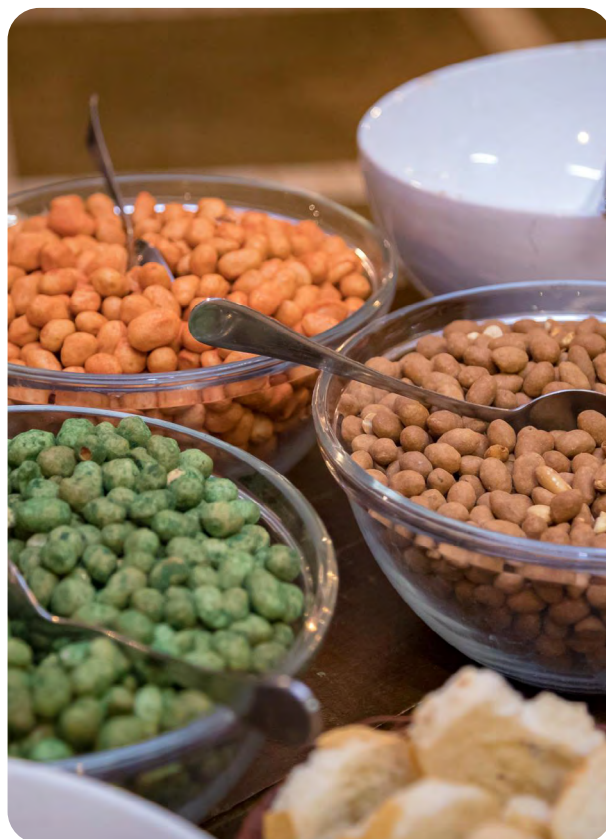


Molho verde e molho de pimenta; e
Torradas e mini pães diversos.

Servidos no aparador

Caldos (2 opções à escolha):

- ♥ Feijão
(Opções: comum, com bacon ou com linguiça)
- ♥ Mandioca
(Opções: comum, com linguiça ou com costela)
- ♥ Caldo verde
- ♥ Caldo de abóbora
- ♥ Feijoca



- ♥ Palmito
- ♥ Quatro queijos

Porções (6 opções à escolha):

- ♥ Amendoads coloridos
- ♥ Mix de frios
- ♥ Torresmo
- ♥ Pastel de queijo e pastel de carne
- ♥ Coxinhas
- ♥ Quibes
- ♥ Batata frita
- ♥ Linguicinha de frango
- ♥ Polenta frita
- ♥ Iscas de frango empanado
- ♥ Pernil à pururuca
- ♥ Linguiça de pernil



- ♥ Banana à milanesa
- ♥ Calabresa acebolada
- ♥ Frango à passarinho

BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);
 Água sem gás;
 Suco abacaxi com hortelã;
 Suco de laranja; e
 Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.

Mesa de frios e Jantar de massas

MESA DE FRIOS

Queijos e embutidos:

Queijo gorgonzola, provolone, prato e mussarela;

Salame;

Copa;

Lombo canadense;

Peito de peru; e

Presunto magro.

Cremes e patês:

Creme de ricota com ervas;

Creme de gorgonzola;

Patê de tomate seco;

Requeijão com ervas; e

Caponata de berinjela.

Acompanhamentos e conservas:

Tabule;

Salada de folhas verdes;

Pão recheado de frios;

Lanche de metro de lombo;

Lanchinho de salame com catupiry;

Azeitonas pretas e azeitonas verdes; e

Dadinho de couscous.

Pães e torradas:

Mini pão sírio;

Pão de cebola;

Torradas canapé;

Torrada temperada;

Mini pão francês, mini pão caseirinho e mini pão de leite.





MASSAS

Aparador de massas (3 opções à escolha):

♥ Rondelli, Sofiatelli ou Canelone

(Mussarela, quatro queijos, presunto e queijo, mussarela e manjerição, frango com catupiry - molho branco, sugo ou rose)

♥ Farfalle, Penne ou Fusilli
(Aos quatro queijos, molho branco com brócolis, bacon e parmesão, molho branco com presunto, queijo e lombo, molho de gorgonzola, molho branco com ricota, nozes e bacon)

♥ Farfalle, Penne ou Fusilli
(Molho sugo com tomates frescos e parmesão, pesto de manjerição com tomate cereja e parmesão, molho de tomates secos com manjerição, molho sugo com calabresa e carne seca)

BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.



Mesa de frios e Jantar completo

MESA DE FRIOS

Queijos e embutidos:

Queijo gorgonzola, provolone, prato e mussarela;

Salame;

Copa;

Lombo canadense;

Peito de peru; e

Presunto magro.

Cremes e patês:

Creme de ricota com ervas;

Creme de gorgonzola;

Patê de tomate seco;

Requeijão com ervas; e

Caponata de berinjela.

Acompanhamentos e conservas:

Tabule;

Salada de folhas verdes;

Pão recheado de frios;

Lanche de metro de lombo;

Lanchinho de salame com catupiry;

Azeitonas pretas e azeitonas verdes; e

Dadinho de couscous.

Pães e torradas:

Mini pão sírio;

Pão de cebola;

Torradas canapé;

Torrada temperada;

Mini pão francês, mini pão caseirinho e mini pão de leite.





ALMOÇO OU JANTAR

Servidos no aparador

Arroz (2 opções à escolha):

- ♥ Branco
- ♥ Açafrão
- ♥ Aos queijos
- ♥ Carreteiro
- ♥ Amêndoas
- ♥ Cenouras com milho
- ♥ Passas e nozes
- ♥ Presunto, lombo e queijo
- ♥ Azeitonas e alcaparras
- ♥ Brócolis com bacon ou champignon
- ♥ Tomates secos
- ♥ Carne seca e calabresa
- ♥ À grega

Carne branca (1 opção à escolha):

- ♥ Filé de frango ao molho
(Opções de molho: branco com tomate seco ou palmito, rose, catupiry com bacon, mostarda, laranja, champignons, alho poró ou manteiga e alecrim)
- ♥ Escondidinho de frango
- ♥ Coxa e sobrecoxa desossada assada
- ♥ Medalhão de sobrecoxa com bacon
- ♥ Fricassê de frango gourmet
(Frango desfiado, champignon, cenoura, milho, cheiro verde e creme de leite. Coberto com requeijão, queijo e batata palha)



Carne vermelha (1 opção à escolha):

- ♥ Filé mignon ao molho
(Opções de molho: madeira, manteiga com alcaparras e champignons, bacon, tomate seco e gorgonzola, quatro queijos, ervas finas com champignons ou alho torrado e alecrim, vinho tinto com champignons e bacon ou brócolis com requeijão)
- ♥ Escondidinho de seca

Acompanhamentos (1 opção à escolha) (opção extra R\$ 2,50 por pessoa):

- ♥ Farofa colorida
- ♥ Penne aos quatro queijos
- ♥ Penne ao molho branco com brócolis e bacon



- ♥ Penne com presunto, queijo e lombo
- ♥ Lasanha de presunto e queijo
- ♥ Rondelli quatro queijos ou presunto e queijo
- ♥ Farfalle ao pesto de manjerição com tomate cereja
- ♥ Farfalle ao molho branco com ricota, nozes e bacon
- ♥ Farfalle ao molho de gorgonzola com tomate seco
- ♥ Mini batatas ou batatas em rodela
(Opções: Molho branco com queijo, gratinadas com bacon ou com alecrim e manteiga)
- ♥ Legumes gratinados
(Cenouras, brócolis, batatas e vagem)

Salada (2 opções à escolha):

♥ Salada Italiana

(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)

♥ Salada Tropical

(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)

♥ Salada Caesar

(Alface, parmesão, bacon e croutons)

♥ Salada Colorida

(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)

♥ Salada Rústica

(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)

**BEBIDAS****Servidos em baldes individuais por mesa**

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.

Adicionais

CERVEJA

Acréscimo de R\$ 15,00 por pessoa

Skol, Brahma ou Antarctica

MINIMALISTAS E LANCHINHOS

Acréscimo de R\$ 3,50 por pessoa por cada opção

- ♥ Batata frita
- ♥ Pasteizinhos
- ♥ Mini pizza
- ♥ Mini bauruzinho
- ♥ Picolés
- ♥ Mini churros de doce de leite
- ♥ Frango com catupiry e palmito
- ♥ Frango ao creme de alho poró
- ♥ Frango com catupiry e bacon
- ♥ Iscas de filé mignon ao creme de palmito

- ♥ Iscas de filé mignon com creme de gorgonzola e tomates secos
 - ♥ Iscas de filé mignon com bacon
 - ♥ Strogonoff de filé mignon
 - ♥ Sofiatelli presunto e queijo
 - ♥ Sofiatelli mussarela e manjerição
 - ♥ Sofiatelli damasco e ricota
 - ♥ Sofiatelli quatro queijos
 - ♥ Risotinho de brócolis com requeijão
 - ♥ Risotinho de quatro queijos
 - ♥ Risotinho de palmito
 - ♥ Risotinho de filé mignon com provolone
 - ♥ Risotinho de shitake e shimeji
 - ♥ Mini hambúrguer
 - ♥ Mini cachorro-quente
 - ♥ Escondidinho
- (Opções: carne seca, costela, frango ou filé mignon)

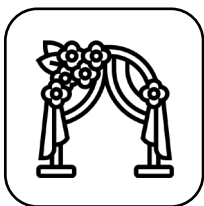


2

bem-vindo ao orçamento

PACOTE COMPLETO
SÃO FRANCISCO





Esta é uma proposta em que oferecemos um **pacote completo** com os serviços de:

- ♥ Locação do espaço e estrutura;
- ♥ Decoração da cerimônia e festa;
- ♥ DJ para a festa; e
- ♥ Buffet do Vila (cardápios Tradicional, Mineiro ou Frios e Massas).

Todos os detalhes podem ser personalizados e é possível marcar reunião com todos os fornecedores incluídos para tirar dúvidas e conhecer o trabalho de cada um.

Nas primeiras páginas você encontra a descrição de tudo que está incluso e ao final as possibilidades de acréscimo.





INVESTIMENTO

Pacote completo

Para 50 convidados

Sextas-feiras e vésperas de feriados	R\$ 15.900,00
Convidado extra	R\$ 129,90
Sábado e feriados	adicional de R\$ 3.500,00

Para 100 convidados

Sextas-feiras e vésperas de feriados	R\$ 21.000,00
Convidado extra	R\$ 119,90
Sábado e feriados	adicional de R\$ 2.500,00

Para 150 convidados

Sextas-feiras e vésperas de feriados	R\$ 26.900,00
Convidado extra	R\$ 109,90
Sábado e feriados	sem adicional



É MELHOR QUANDO É COMPLETO

Decoração

- ♥ Cores e tons a definir;
- ♥ Flores mistas da época: rosas, flores do campo, boca-de-leão, lisianto, gipsofila, astromélia, gérberas, áster e folhagens.



Cerimônia na Vila de São Francisco

- ♥ Tapete (tapete de juta ou gramado com pétalas de rosas);
- ♥ Bancos;
- ♥ Pétalas de flores para jogar;
- ♥ Corredor da cerimônia: 6 bolas belgas intercaladas com velas ou bolas rústicas ou 6 árvores francesas intercaladas com velas ou bolas rústicas;

- ♥ Trave no altar com tecido (cor do tecido a definir);
- ♥ Mesa para celebrante decorada.



Consulte valores e disponibilidade para transferir a decoração da cerimônia para a igreja.



Salão Vila de São Francisco

- ♥ Móveis a definir em tons de marrom;
- ♥ Mesa de bolo: 2 vasos com arranjos grandes, 4 vasos pequenos com flores, bases de doce em quantidade necessária;
- ♥ Tapete, velas, luminárias, lanternas ou gaiolas;





- ♥ Nicho com velas e flores para mesa do bolo ou recepção;
- ♥ Mesa dos noivos: decorada e diferenciada;
- ♥ Arranjos de mesa: compostos de vidro com vela e vasos de vidro com flores (1 arranjo para cada 8 pagantes);
- ♥ Recepção com tripé para foto;
- ♥ 1 armário decorado para lembrancinhas;
- ♥ Lounge com 4 puffs, mesinha, tapete e 2 poltronas;
- ♥ Arranjos para recepção com flores naturais, aparadores - 2 vasos de com folhagens.





Pacote - DJ

- ♥ Sistema de som completo para a festa (6 horas de evento);
- ♥ Equipe de DJ;
- ♥ Máquina de fumaça;
- ♥ Iluminação: laser azul e laser verde, globo de LED nas cores verde, vermelho e azul;
- ♥ 2 telões de 42 polegadas da marca LG;
- ♥ Pista: estrutura alumínio no formato de gol.



Estrutura

- ♥ 6 horas de festa (contagem após término da cerimônia);
- ♥ Toalhas, caminhos, guardanapos e cobre manchas;
- ♥ Copos, pratos e talheres;
- ♥ Baldes de gelo e jarras;
- ♥ Rechauds;
- ♥ Suqueiras para ponto de água na cerimônia / recepção;
- ♥ Aparadores / mesas família (7 mesas rústicas de madeira);
- ♥ 220 cadeiras de madeira;
- ♥ Mesas e tampos (quantidade a depender da montagem);
- ♥ Gelo e caixas térmicas para bebidas;
- ♥ 1 garçom para cada 25 convidados;
- ♥ 2 áreas de campo para cerimônia e 1 área coberta;
- ♥ Montagem do salão para recepção;
- ♥ Estacionamento;
- ♥ Serviço volante de whisky e vinho (bebidas por conta do contratante).



Opções de cardápio

Jantar Tradicional

ENTRADA

Servidos na Mesa

Antepastos (3 opções à escolha):

- ♥ Creme de tomate seco
- ♥ Caponata de berinjela
- ♥ Patê de gorgonzola
- ♥ Ou outras opções



Acompanha cesto com mini pão francês, mini caseirinho, mini pão de leite, torrada canapé e torrada temperada.

Mix de frios de entrada:

Cubos de mussarela e presunto temperados;

Lombo canadense;

Salame; e

Azeitonas.

ALMOÇO OU JANTAR

Servidos no aparador

Arroz (2 opções à escolha):

- ♥ Branco
- ♥ Açafrão
- ♥ Aos queijos
- ♥ Carreteiro
- ♥ Amêndoas
- ♥ Cenouras com milho
- ♥ Passas e nozes
- ♥ Presunto, lombo e queijo
- ♥ Azeitonas e alcaparras
- ♥ Tomates secos
- ♥ Carne seca e calabresa

♥ Brócolis com bacon ou champignon

♥ À grega

Carne branca (1 opção à escolha):

♥ Filé de frango ao molho
(Opções de molho: branco com tomate seco ou palmito, rose, catupiry com bacon, mostarda, laranja, champignons, alho poró ou manteiga e alecrim)

♥ Coxa e sobrecoxa desossada assada

♥ Medalhão de sobrecoxa com bacon

♥ Fricassê de frango gourmet
(Frango desfiado, champignon, cenoura, milho, cheiro verde e creme de leite. Coberto com requeijão, queijo e batata palha)

♥ Escondidinho de frango



Carne vermelha (1 opção à escolha):

♥ Filé mignon ao molho
(Opções de molho: madeira, manteiga com alcaparras e champignons, bacon, tomate seco e gorgonzola, quatro queijos, ervas finas com champignons ou alho torrado e alecrim, vinho tinto com champignons e bacon ou brócolis com requeijão)

♥ Escondidinho de carne seca



Acompanhamentos (1 opção à escolha) (opção extra R\$ 2,50 por pessoa):

♥ Penne aos quatro queijos

♥ Penne ao molho branco com brócolis e bacon

♥ Penne com presunto, queijo e lombo

♥ Lasanha de presunto e queijo

♥ Mini batatas ou batatas em rodela

(Opções: molho branco com queijo, gratinadas com bacon ou com alecrim e manteiga)

♥ Rondelli quatro queijos ou presunto e queijo

♥ Farfalle ao pesto de manjerição com tomate cereja

♥ Farfalle ao molho branco com ricota, nozes e bacon

♥ Farfalle ao molho de gorgonzola com tomate seco
Farofa colorida

♥ Legumes gratinados
(Cenouras, brócolis, batatas e vagem)

Salada (2 opções à escolha):

♥ Salada Italiana
(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)

♥ Salada Tropical
(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)

♥ Salada Caesar
(Alface, parmesão, bacon e croutons)

♥ Salada Colorida
(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)

♥ Salada Rústica
(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)



BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.

Mineiro

PETISCOS

Ilha

Pão recheado de frios;
Azeitona pretas e verdes;
Mussarela;
Lombo;
Presunto;
Lanchinho de salame com catupiry;
Amendoins coloridos;
Dadinhos de couscus;
Tabule;
Creme de ricota e de tomate seco;
Caponata de berinjela;



Batata bolinha em conserva;
Molho verde e molho de pimenta; e
Torradas e mini pães diversos.

ALMOÇO OU JANTAR

Servidos no aparador

Arroz branco;
Arroz carreteiro; e
Batata palha.

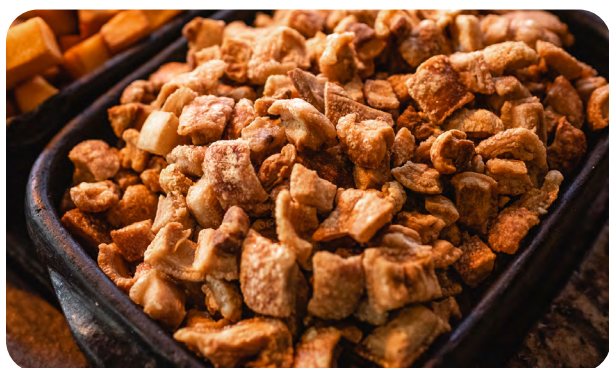
Carnes (3 opções à escolha):

- ♥ Escondidinho de carne seca
 - ♥ Escondidinho de frango
 - ♥ Escondidinho de costela
 - ♥ Linguiça toscana
 - ♥ Calabresa acebolada
 - ♥ Linguicinha de frango
 - ♥ Costela de boi na pressão
 - ♥ Frango assado (sobrecosta desossada)
 - ♥ Fricassé de frango
 - ♥ Pernil assado
- (Opcional: abacaxi ou molho barbecue)
- ♥ Bife acebolado
 - ♥ Costelinha de porco ao molho barbecue



Acompanhamentos (3 opções à escolha):

- ♥ Feijão gordo ou feijoada ou tutu de feijão
- ♥ Mandioca com alho torrado e manteiga
- ♥ Polenta frita ou batata frita
- ♥ Legumes gratinados
- ♥ Couve na manteiga
- ♥ Salpicão ou maionese
- ♥ Batatas gratinadas com bacon
- ♥ Mini batatas com alecrim e manteiga
- ♥ Farofa temperada
- ♥ Torresmo



Salada (2 opções à escolha):

- ♥ Salada Italiana
(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)
- ♥ Salada Tropical
(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)
- ♥ Salada Caesar
(Alface, parmesão, bacon e croutons)
- ♥ Salada Colorida
(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)
- ♥ Salada Rústica
(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)

BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.

Mesa de frios e Jantar de massas

MESA DE FRIOS

Queijos e embutidos:

Queijo gorgonzola, provolone, prato e mussarela;

Salame;

Copa;

Lombo canadense;

Peito de peru; e

Presunto magro.

Cremes e patês:

Creme de ricota com ervas;

Creme de gorgonzola;

Patê de tomate seco;

Requeijão com ervas; e

Caponata de berinjela.

Acompanhamentos e conservas:

Tabule;

Salada de folhas verdes;

Pão recheado de frios;

Lanche de metro de lombo;

Lanchinho de salame com catupiry;

Azeitonas pretas e azeitonas verdes; e

Dadinho de couscous.

Pães e torradas:

Mini pão sírio;

Pão de cebola;

Torradas canapé;

Torrada temperada;

Mini pão francês, mini pão caseirinho e mini pão de leite.





MASSAS

Aparador de massas (3 opções à escolha):

♥ Rondelli, Sofiatelli ou Canelone

(Mussarela, quatro queijos, presunto e queijo, mussarela e manjerição, frango com catupiry - molho branco, sugo ou rose)

♥ Farfalle, Penne ou Fusilli

(Aos quatro queijos, molho branco com brócolis, bacon e parmesão, molho branco com presunto, queijo e lombo, molho de gorgonzola, molho branco com ricota, nozes e bacon)

♥ Farfalle, Penne ou Fusilli

(Molho sugo com tomates frescos e parmesão, pesto de manjerição com tomate cereja e parmesão, molho de tomates secos com manjerição, molho sugo com calabresa e carne seca)

BEBIDAS

Servidos em baldes individuais por mesa

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero (600ml);

Água sem gás;

Suco abacaxi com hortelã;

Suco de laranja; e

Suco de uva, maracujá ou caju.

MESA DE ENCERRAMENTO

Café, cappuccino, licor e chá.



Adicionais

CERVEJA

Acréscimo de R\$ 15,00 por pessoa

Skol, Brahma ou Antarctica

MESA DE FRIOS ADICIONAL

Acréscimo de R\$ 12,00 por pessoa

no cardápio Tradicional

Acréscimo de R\$ 10,00 por pessoa

no cardápio Mineiro



MINIMALISTAS E LANCHINHOS

Acréscimo de R\$ 3,50 por pessoa por cada opção

- ♥ Batata frita
- ♥ Pasteizinhos
- ♥ Mini pizza
- ♥ Mini bauruzinho
- ♥ Picolés
- ♥ Mini churros de doce de leite
- ♥ Frango com catupiry e palmito



- ♥ Sofiatelli damasco e ricota
- ♥ Sofiatelli quatro queijos
- ♥ Risotinho de brócolis com requeijão
- ♥ Risotinho de quatro queijos
- ♥ Risotinho de palmito
- ♥ Risotinho de filé mignon com provolone
- ♥ Risotinho de shitake e shimeji
- ♥ Mini hambúrguer
- ♥ Mini cachorro-quente
- ♥ Escondidinho

(Opções: carne seca, costela, frango ou filé mignon)

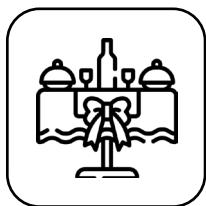
- ♥ Frango ao creme de alho poró
- ♥ Frango com catupiry e bacon
- ♥ Iscas de filé mignon ao creme de palmito
- ♥ Iscas de filé mignon com creme de gorgonzola e tomates secos
- ♥ Iscas de filé mignon com bacon
- ♥ Stroganoff de filé mignon
- ♥ Sofiatelli presunto e queijo
- ♥ Sofiatelli mussarela e manjeriço

3

bem-vindo ao orçamento

VILA CELEBRATION





A proposta Vila Celebration - O seu Jantar de Casamento no Vila - é a chance de realizar a Cerimônia dos seus sonhos e proporcionar um **jantar intimista** aos seus convidados com um excelente custo-benefício.

A proposta é válida para eventos realizados no ano de 2023 ou 2024, de segunda à quinta, exceto feriados. Sonorização ambiente e decoração podem ser contratadas à parte.

Confira detalhes do pacote promocional:

- ♥ 4 horas de evento (contagem após término da cerimônia);
- ♥ Entrada: mesa de frios e petiscos;
- ♥ Jantar: escolher entre
 - Opção 1 - Jantar tradicional; ou
 - Opção 2 - Jantar mineiro;
- ♥ Refrigerantes, água e sucos à vontade;
- ♥ Cerveja opcional.





INVESTIMENTO

Jantar Vila Celebration

Para 50 pessoas

R\$ 5.900,00 em até 18x de R\$327,70 sem juros

Valor para cada convidado extra R\$ 95,00

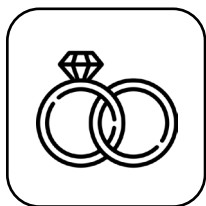
Para 100 pessoas

R\$ 8.900,00 18x de R\$494,40 sem juros

Valor para cada convidado extra R\$ 95,00



Eventos realizados no ano de 2023 ou 2024 de **segunda a quinta-feira**, exceto feriados.



ADICIONAIS

Decoração econômica: Cerimônia e Salão

R\$ 2.800,00

- ♥ Cores e tons a definir;
- ♥ Flores mistas da época: flores do campo, gipsofilas, astromélias, rosas, lisiantos, áster e folhagens.

Cerimônia no Vila

- ♥ Corredor com 6 bolas belgas, velas ou bolas rústicas;
- ♥ Tapete modelo de cor a definir ou gramado de pétalas de rosas;
- ♥ Cadeiras de madeira para cerimônia;
- ♥ Trave no altar com tecido, cor do tecido a definir;
- ♥ Pétalas de flores para jogar.



Salão do Vila

- ♥ Arranjos de mesa (1 arranjo para cada 8 pagantes): compostos de vidro com vela/ e vasos de vidro com folhagens e flores - a definir os modelos;
- ♥ Mesa dos noivos;
- ♥ Nicho com velas - para mesa do bolo ou recepção;
- ♥ 1 Armário para lembrancinhas;
- ♥ Arranjos para recepção e aparadores: 2 vasos com folhagens;
- ♥ Mesa de bolo: 2 vasos com arranjos médios, 4 vasos pequenos com flores, bases de doce, tapete, velas, luminárias, lanternas ou gaiolas.



DJ - Som ambiente

Sistema Basic

R\$ 900,00

Sonorização

2 Caixas de som Tree Way (1.000 Watts RMS cada;
1 Amplificador Studio R X5 Digital 5.600 Watts RMS;
1 Processador DCX Ultradrive 2496;
1 Microfone sem fio.

Setup DJ

Controladora para DJ Pioneer; DDJ SX2;
2 Notebook Dell I7.

Sistema Light

R\$400,00

Sonorização

2 Caixas 2 vias sistema ativo e passivo (USB);
2 Suportes pedestal de caixas.





CELEBRATION

Estrutura

- ♥ 4 horas de festa (contagem após término da cerimônia);
- ♥ Copos, pratos e talheres;
- ♥ Baldes de gelo e jarras;
- ♥ Rechauds;
- ♥ Suqueiras para ponto de água na cerimônia / recepção;
- ♥ Aparadores (5 mesas rústicas de madeira);
- ♥ Cadeiras de madeira e mesas e tampos quadrados e redondos;
- ♥ Toalhas, caminhos, guardanapos e cobre manchas;
- ♥ 2 áreas de campo para cerimônia e 1 área coberta;
- ♥ Estacionamento.

Cardápio

Entrada

MESA DE FRIOS

Reposição durante todo o evento

Queijos e embutidos

Queijo provolone

Queijo mussarela

Salame

Lombo canadense

Presunto magro

Cremes e patês

Creme de ricota com ervas

Creme de azeitonas

Patê de tomate seco

Requeijão com ervas

Caponata de berinjela

Pães e Torradas

Mini pão sírio

Pão de cebola

Torradas canapé

Torrada temperada

Mini pão francês

Mini pão caseirinho

Mini pão de leite

Acompanhamentos e Conservas

Tabule

Lanche de metro de lombo

Azeitonas verdes

Batata bolinha em conserva

Lanchinho de salame com catupiry



Jantar

OPÇÃO DE JANTAR 1

Jantar Tradicional

Arroz (2 opções à escolha):

- ♥ Branco
- ♥ Brócolis com bacon ou champignon
- ♥ Amêndoas
- ♥ Cenouras com milho
- ♥ Passas e nozes
- ♥ Presunto, lombo e queijo
- ♥ Azeitonas e alcaparras
- ♥ Açafrão e ervilhas verdes
- ♥ À grega



Carne branca (1 opção à escolha):

- ♥ Fricassê de frango gourmet (Frango desfiado, champignon, cenoura, milho, cheiro verde e creme de leite. Coberto com requeijão, queijo e batata palha).
- ♥ Coxa e sobrecoxa desossada assada
- ♥ Filé de frango ao molho (Opções de molho: branco com tomate seco, rose, catupiry com baco, mostarda, laranja ou manteiga e alecrim)

Carne vermelha (1 opção à escolha):

- ♥ Filé ao molho (Opções de molho: madeira, manteiga com alcaparras e champignons, bacon, quatro queijos ou alho torrado e alecrim)
- ♥ Escondidinho de carne seca

Acompanhamentos (1 opção à escolha):

- ♥ Farofa colorida
- ♥ Legumes gratinados (Cenouras, brócolis, batatas e vagem)
- ♥ Penne aos quatro queijos
- ♥ Penne ao molho branco com brócolis e bacon

♥ Penne com presunto, queijo, e lombo

♥ Farfalle ao pesto de manjerição com tomate cereja

♥ Farfalle ao molho branco com ricota, nozes e bacon

♥ Farfalle ao molho de gorgonzola com tomate seco

♥ Mini batatas ou batatas em rodela

(Opções: molho branco com queijo ou gratinadas com bacon ou com alecrim e manteiga)

Valor do acompanhamento extra p/ pessoa R\$ 3,50

Salada (1 opção à escolha):

♥ Italiana

(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)

♥ Caesar

(Alface, parmesão, bacon e croutons)

♥ Colorida

(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)

♥ Tropical

(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)

♥ Rústica

(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)

OPÇÃO DE JANTAR 2

Jantar Mineiro

No aparador

Arroz branco

Arroz carreteiro

Batata palha

Carnes (2 opções à escolha):

♥ Escondidinho de carne seca

♥ Escondidinho de frango

♥ Pernil assado

♥ Linguiça toscana

♥ Calabresa acebolada

♥ Linguicinha de frango

♥ Frango assado
(Sobrecoxa desossada)



- ♥ Fricassé de frango
- ♥ Costelinha de porco ao molho barbecue

Acompanhamentos (2 opções à escolha):

- ♥ Feijão gordo ou feijoada ou tutu de feijão
- ♥ Mandioca com alho torrado e manteiga
- ♥ Polenta frita
- ♥ Legumes gratinados
- ♥ Couve na manteiga
- ♥ Salpicão
- ♥ Maionese
- ♥ Batatas gratinadas com bacon
- ♥ Mini batatas com alecrim e manteiga



- ♥ Farofa temperada
- ♥ Batata frita

Valor do acompanhamento extra p/ pessoa R\$ 3,50

Salada (1 opção à escolha):

- ♥ Italiana
(Alface, mussarela em cubos e tomate seco)
- ♥ Caesar
(Alface, parmesão, bacon e croutons)
- ♥ Colorida
(Alface, rúcula, cenoura ralada, repolho roxo e tomates)
- ♥ Tropical
(Alface, rúcula, manga, abacaxi, limão e morangos)
- ♥ Rústica
(Alface crespa, alface lisa, alface roxa, rúcula e acelga)



Bebidas

Bebidas servidas em baldes individuais por mesa à vontade

- ♥ Garrafa de 600ml de refrigerante: Coca-Cola, Guaraná Antártica, Sprite, Coca Zero
- ♥ Água sem gás
- ♥ Suco abacaxi com hortelã
- ♥ Suco de uva
- ♥ Suco de maracujá



Adicional

**CERVEJA VALOR
CELEBRATION**

**Acréscimo de R\$ 8,00 por
pessoa**

Skol, Brahma ou Antarctica
(por 4 horas de evento)





VILA DE
SÃO FRANCISCO
EVENTOS

Rodovia Marechal Rondon, Km332
Bauru / Agudos, São Paulo

Entre em contato e acompanhe nosso trabalho.

Clique nos ícones a seguir pra acessar nossas páginas:



Siga o Vila no Instagram e confira nossas novidades!



Tire suas dúvidas pelo Whatsapp.
Clique e fale com a gente!