



## VOCÊ ESCOLHE A MELHOR OPÇÃO PARA O SEU EVENTO

Um evento mais formal ou mais descontraído? Uma apresentação seguida de jantar ou com um Happy Hour? Ou, que tal uma experiência com cervejas e vinhos? São várias opções para você escolher o seu evento de acordo com a sua necessidade.

- ✓ Happy Hour Open Bar
- ✓ Jantar com Menu Completo
- ✓ Reunião Formal com Apresentação, Palestra ou Vídeo Aulas
- ✓ Confraternizações Com Música ao Vivo
- ✓ Experiência Cervejeira: Workshop e Degustação Guiada com Sommelier
- ✓ Experiência de Vinhos: Workshop e Degustação Guiada com Sommelier
- ✓ Coffee Break com Reunião com Possibilidade de Almoço e Happy Hour

## SÃO TRÊS AMBIENTES PARA VOCÊ ESCOLHER

### TOSCANA EMBARIUM

- ✓ Você confraternizando em um ambiente aconchegante e despojado. Tem um deck coberto com uma parreira linda de frente para uma praça arborizada ou o ambiente interno climatizado com decoração despojada com cervejas e vinhos. Ideal para eventos pequenos de até 15 pessoas.

### SEGUNDO ANDAR

- ✓ Você pode reservar o espaço inteiro para até 35 pessoas, se preferir apenas uma mesa para um happy hour. A decoração é intimista e acolhedora. O espaço tem sistema de som e vídeo para apresentações e cursos e recebe atrações musicais diversas. Em dias de atrações culturais consulte as regras.

### ORQUIDÁRIO

- ✓ O seu evento em um espaço aberto, cheio de plantas e contato com o ar livre. Você confraternizando com grupos pequenos ou eventos para até 60 pessoas. Faça seu aniversário, casamento, eventos musicais ou confraternizações diversas.

Fale com a nossa equipe que podemos pensar juntos no melhor formato para te atender.





## EXPERIÊNCIA COQUETEL FINGER FOODS

Um evento descontraído com petiscos Finger Foods para os convidados ficarem mais à vontade e confraternizarem sem a preocupação de se sentar para fazer pedido ou abandonar uma conversa para sentar e comer de garfo e faca.

Nesse formato você pode reservar o espaço inteiro com sistema de som e projetor com o mínimo 25 pessoas para isenção de R\$ 500 do aluguel do espaço; ou apenas uma mesa em um dos ambientes da casa (mínimo 6 pessoas).

### ENTRADAS (Total 6 opções)

#### **Frios e Antepastos (Escolher Até 3 Opções)**

- ✓ Antepasto de Carpaccio de Berinjela
- ✓ Antepasto de Abobrinha Confitada
- ✓ Cesta de Pães Ciabatta
- ✓ Tábua de Frios com Salame, Presunto Alemão e Queijo Minas

#### **Petiscos e Aperitivos (Escolher até 3 Opções)**

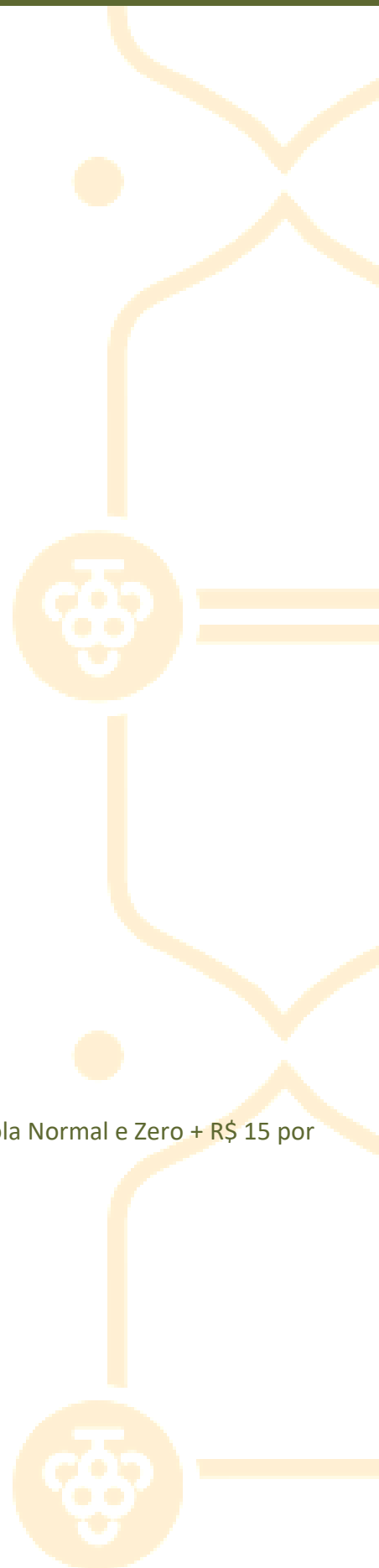
- ✓ Croquete Recheado de Costela Desfiada
- ✓ Arancini Recheado com Gorgonzola (Bolinho de Risoto Italiano)
- ✓ Bruschetta Caprese
- ✓ Bruschetta com Presunto Alemão Gouda
- ✓ Bruschetta com Pastrami e Gouda

**DURAÇÃO DO SERVIÇO:** 3 horas

**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 120 + Taxa de Serviço de 10%

### **ADICIONE BEBIDAS NA SUA EXPERIÊNCIA**

- ✓ Uma Opção de Chope (Pilsen ou APA) + R\$ 50 por pessoa
- ✓ Uma Opção de Vinho Tinto + R\$ 50 por pessoa
- ✓ Bebidas Não Alcoólicas: Água Mineral, Suco de Laranja, Refrigerante Coca Cola Normal e Zero + R\$ 15 por pessoa
- ✓ Obs.: + Taxa de Serviço de 10%





## EXPERIÊNCIA JANTAR OU ALMOÇO MENU DE 3 PRATOS

Um jantar com uma Entrada + um Prato Principal + uma Sobremesa. Ideal para apresentações diversas, reuniões ou palestras com jantar na sequência. É possível também servir a entrada em uma recepção mais descontraída no estilo Coquetel Finger Foods e na sequência iniciar o jantar com Prato Principal + Sobremesa.

Nesse formato você pode reservar o espaço inteiro com sistema de som e projetor com o mínimo 25 pessoas para isenção de R\$ 500 do aluguel do espaço; ou apenas uma mesa em um dos ambientes da casa (mínimo 6 pessoas).

### ENTRADAS (escolha 2 opções)

- ✓ Arancini Recheado com Gorgonzola (Bolinho de Risoto Italiano)
- ✓ Bruschetta Caprese
- ✓ Bruschetta de Cogumelos
- ✓ Croquete Recheado de Costela
- ✓ Salada Caprese com Muçarela de Búfala e Tomate Cereja

### PRATO PRINCIPAL (escolha 3 opções)

- ✓ Risoto de Queijo com Camarão Flambado e Raspas de Limão
- ✓ Risoto de Queijo com Tiras de Filet Mignon
- ✓ Risoto de Abobrinha Confitada
- ✓ Ravioli Recheado com Muçarela de Búfala ao Pomodoro da Casa
- ✓ Ravioli Recheado com Brie e Mel Trufado Puxado na Manteiga
- ✓ Ravioli Recheado com Maminha e Crispy de Pastrami (ou Cordeiro)
- ✓ Fettuccine Italiano ao Molho Ragu
- ✓ Fettuccine Italiano ao Creme de Cogumelos

### SOBREMESAS (escolha 2 opções)

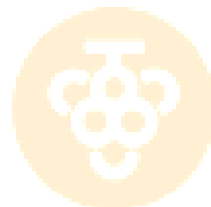
- ✓ Mousse de Malte e Chocolate Amargo
- ✓ Tiramisù Toscana
- ✓ Cheese Cake com Calda de Morango

**DURAÇÃO DO SERVIÇO:** 3 horas

**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 150 + Taxa de Serviço de 10%

### ADICIONE BEBIDAS NA SUA EXPERIÊNCIA

- ✓ Uma Opção de Chope (Pilsen ou APA) + R\$ 50 por pessoa
- ✓ Uma Opção de Vinho Tinto + R\$ 50 por pessoa
- ✓ Bebidas Não Alcoólicas: Água Mineral, Suco de Laranja, Refrigerante Coca Cola Normal e Zero + R\$ 15 por pessoa
- ✓ Obs.: + Taxa de Serviço de 10%
- ✓



## EXPERIÊNCIA TOSCANA COMPLETA FINGER FOODS E JANTAR

Uma experiência Toscana completa unindo petiscos e jantar no mesmo dia! Você começa com a descontração de um coquetel com petiscos Finger Foods para os convidados ficarem mais à vontade e confraternizarem e finaliza com todos sentados na mesa com um prato principal que antecede a sobremesa.

Nesse formato você pode reservar o espaço inteiro com sistema de som e projetor com o mínimo 25 pessoas para isenção de R\$ 500 do aluguel do espaço; ou apenas uma mesa em um dos ambientes da casa (mínimo 6 pessoas).

### OPÇÕES FINGER FOODS (Total 6 opções)

#### **Frios e Antepastos (Escolher Até 3 Opções)**

- ✓ Antepasto de Carpaccio de Berinjela e / ou Antepasto de Abobrinha Confitada
- ✓ Cesta de Pães Ciabatta e Pão Toscana de Fermentação Natural
- ✓ Tábua de Frios com Salame, Presunto Alemão e Queijo Minas

#### **Petiscos e Aperitivos (Escolher até 3 Opções)**

- ✓ Croquete Recheado com Costela Desfiada
- ✓ Arancini Recheado com Gorgonzola (Bolinho de Risoto Italiano)
- ✓ Bruschetta Caprese
- ✓ Bruschetta com Presunto Alemão Gouda
- ✓ Bruschetta com Pastrami e Gouda

### PRATO PRINCIPAL (escolha 3 opções)

- ✓ Risoto de Queijo com Camarão Flambado e Raspas de Limão
- ✓ Risoto de Queijo com Tiras de Filet Mignon
- ✓ Risoto de Abobrinha Confitada
- ✓ Ravioli Recheado com Muçarela de Búfala ao Pomodoro da Casa

- ✓ Ravioli Recheado com Brie e Mel Trufado Puxado na Manteiga
- ✓ Ravioli Recheado com Maminha e Crispy de Pastrami (ou Cordeiro)
- ✓ Fettuccine Italiano ao Molho Ragu
- ✓ Fettuccine Italiano ao Creme de Cogumelos

### SOBREMESAS (escolha 2 opções)

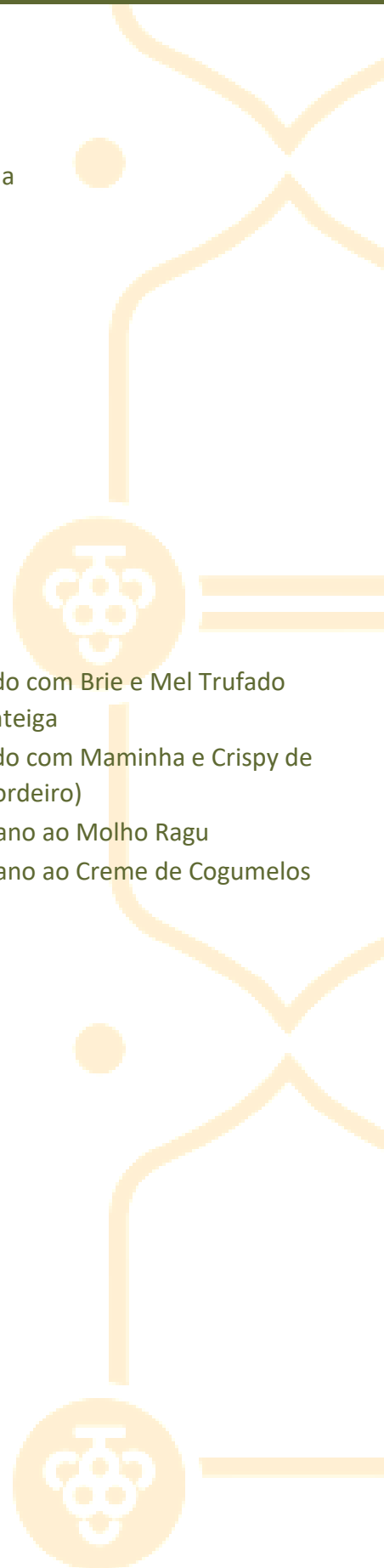
- ✓ Mousse de Malte e Chocolate Amargo
- ✓ Tiramisù Toscana
- ✓ Cheese Cake com Calda de Morango

**DURAÇÃO DO SERVIÇO:** 3 horas

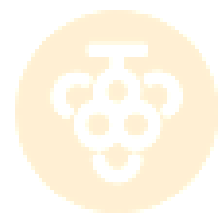
**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 200 + Taxa de Serviço de 10%

### ADICIONE BEBIDAS NA SUA EXPERIÊNCIA

- ✓ Uma Opção de Chope (Pilsen ou APA) + R\$ 50 por pessoa



- ✓ Uma Opção de Vinho Tinto + R\$ 50 por pessoa
- ✓ Bebidas Não Alcoólicas: Água Mineral, Suco de Laranja, Refrigerante Coca Cola Normal e Zero + R\$ 15 por pessoa
- ✓ Obs.: + Taxa de Serviço de 10%





## EXPERIÊNCIA HAPPY HOUR OPEN BAR

Um evento descontraído para as pessoas confraternizarem com vinho ou cerveja a vontade. Você pode escolher como a comida será cobrada: cardápio aberto e acertar no final o que foi consumido ou a opção a vontade Open Finger Foods com preço fixo por pessoa.

Nesse formato você pode reservar o espaço inteiro com sistema de som e projetor com o mínimo 25 pessoas para isenção de R\$ 500 do aluguel do espaço; ou apenas uma mesa em um dos ambientes da casa (mínimo 6 pessoas).

### BEBIDAS

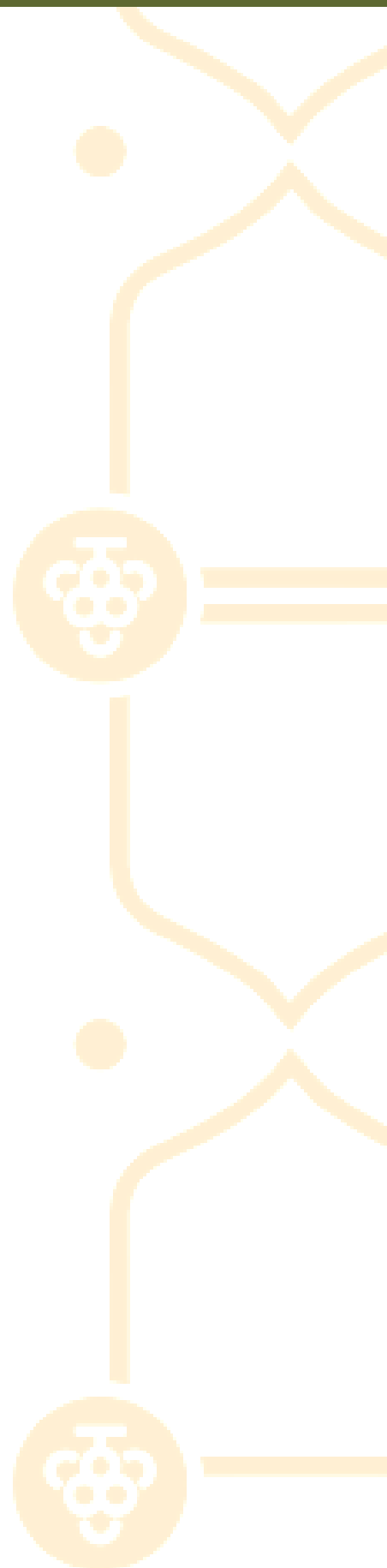
- ✓ Água Mineral
- ✓ Suco de Laranja
- ✓ Refrigerante Coca Cola Normal e Zero
- ✓ Uma opção de Chope (Pilsen ou APA) ou uma opção de Vinho Tinto

**DURAÇÃO DO SERVIÇO:** 3 horas

**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 100 + Taxa de Serviço de 10%

### COMPLEMENTE A EXPERIÊNCIA

- ✓ Cardápio Aberto = paga somente o que consumir
- ✓ A Vontade Cardápio Open Finger Foods Coquetel + R\$ 60 por pessoa  
Obs.: + Taxa de Serviço de 10%
- ✓ Obs.: + Taxa de Serviço de 10%





## EXPERIÊNCIA COFFEE BREAK

Formato ideal para você fazer sua reunião pela manhã ou meio da tarde em um ambiente aconchegante e confortável e com a praticidade de servir um Coffee Break para os convidados.

Nesse formato você pode reservar o espaço inteiro com sistema de som e projetor com o mínimo 25 pessoas para isenção de R\$ 500 do aluguel do espaço; ou apenas uma mesa em um dos ambientes da casa (mínimo 6 pessoas).

### **COMIDINHAS (escolha 6 itens sendo no máximo duas opções de sanduíches)**

- ✓ Tábua de Frios com Salame, Presunto Alemão e Queijo Minas
- ✓ Pão de Queijo
- ✓ Sanduíche Frio de Pastrami com Gouda
- ✓ Sanduíche Frio de Presunto Alemão com Gouda
- ✓ Sanduíche Frio de Abobrinha Confitada e Queijo Mineiro
- ✓ Crostata (massa de pizza assada temperada)
- ✓ Mix de Castanhas e Frutas Secas
- ✓ Mousse de Malte com Chocolate
- ✓ Sobremesa Tiramisù Toscana

### **BEBIDAS**

- ✓ Água Mineral
- ✓ Suco de Laranja
- ✓ Refrigerante Coca Cola Normal e Zero
- ✓ Café Especial

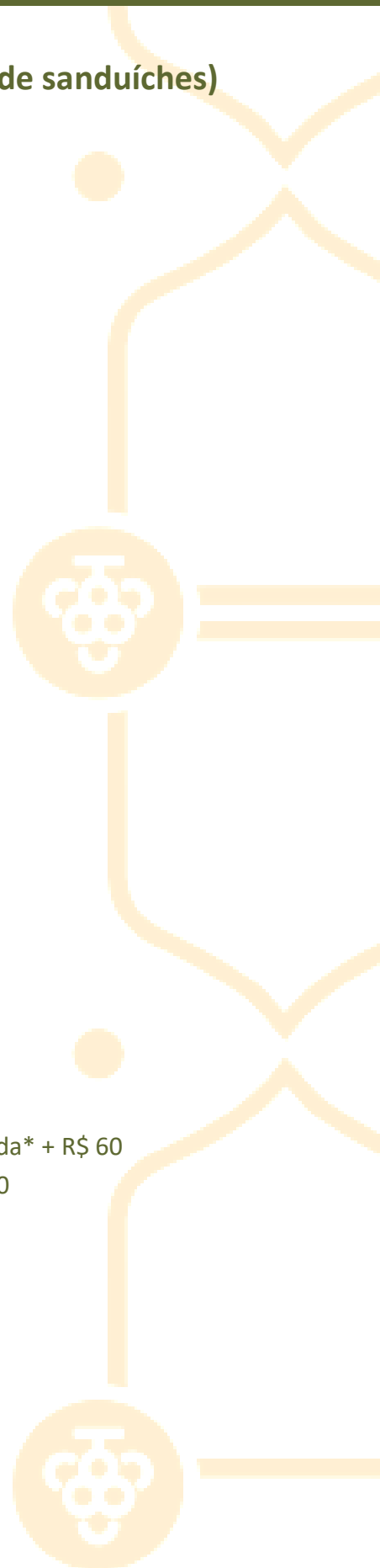
**DURAÇÃO DO SERVIÇO:** 3 horas

**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 90 + Taxa de Serviço de 10%

### **OPÇÕES ADICIONAIS**

- ✓ Reunião Seguida de Almoço com um Prato Executivo da Semena e uma Bebida\* + R\$ 60
  - ✓ Término da Reunião com Happy Hour com um Petisco e uma Bebida\* + R\$ 60
- \* uma taça de vinho, um chope ou um suco

Obs.: + Taxa de Serviço de 10%



## ✓ EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA

# WORKSHOP INTRODUÇÃO AO MUNDO DAS CERVEJAS COM DEGUSTAÇÃO GUIADA

Uma experiência única para conhecer o universo das cervejas artesanais. Um workshop descontraído e participativo abordando os principais estilos e escolas cervejeiras, a diferença entre Lager x Ale, como degustar e identificar aromas e sabores em muitas outras curiosidades.

## CONTEÚDO

- ✓ Introdução ao Mundo da Cerveja com Principais Escolas Cervejeiras
- ✓ Métodos de Produção e diferentes estilos
- ✓ Curiosidades: temperatura, taça ideal, origem dos estilos, diferente entre chope e cerveja
- ✓ Regras básicas de Harmonização
- ✓ Degustação Guiada com Sommelier com Treinamento para identificar os aromas das cervejas

## DEGUSTAÇÃO

- ✓ Pelo menos 8 estilos de cervejas dentre as principais escolas: Alemã, Inglesa, Americana e Belga.
- ✓ Estilos: Pilsen, Trigo, English Ale, Stout, India Pale Ale, Barley Wine, Belgian Dark Strong Ale e Belgian Strong Golden Ale

## INCLUSO

- ✓ Cervejas da degustação
- ✓ Água Mineral
- ✓ Tábua de Frios, Queijos e Pães

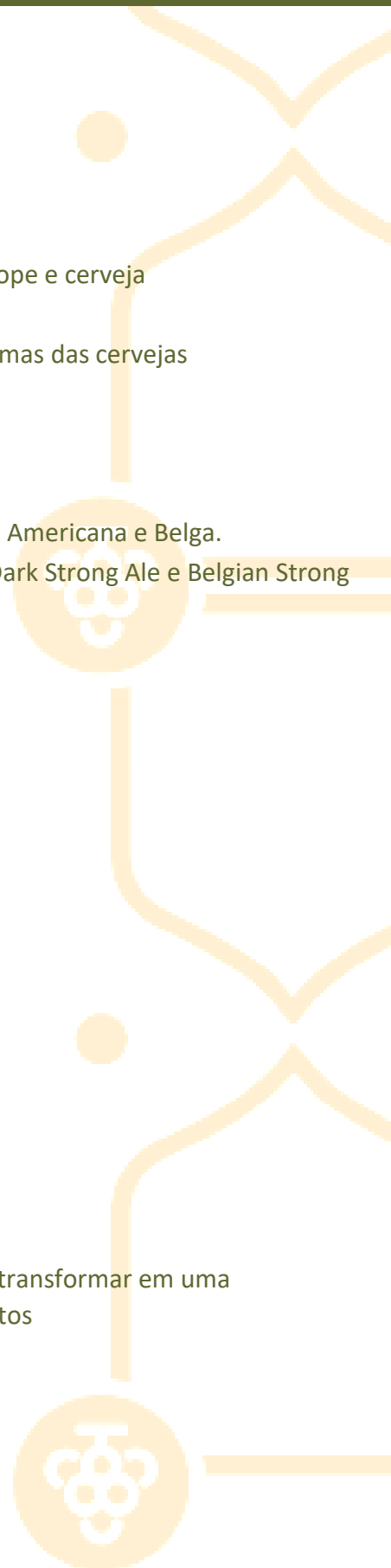
**DURAÇÃO DO WORKSHOP:** 3 horas

**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 350 por pessoa

## OPÇÕES ADICIONAIS

Para grupos mais experientes, que já conhecem sobre cerveja, o workshop pode se transformar em uma harmonização de um Menu com 4 pratos + 8 Cervejas Harmonizando com esses pratos

Adicional de R\$ 50 por pessoa





## ✓ EXPERIÊNCIA DE VINHOS

# WORKSHOP INTRODUÇÃO AO MUNDO DOS VINHOS COM DEGUSTAÇÃO GUIADA

Uma experiência única com introdução ao Mundo dos Vinhos abordando curiosidades e assuntos diversos: como escolher um vinho e o que fazer com a rolha quando o garçom a entrega para você no restaurante? O que é tanino, acidez, corpo? Como saber se o vinho está estragado? Qual a temperatura ideal para cada tipo de vinho e as principais regras de harmonização?

## CONTEÚDO

- ✓ Introdução ao Mundo do Vinho
- ✓ Métodos de Produção
- ✓ Principais diferenças entre Branco, Rosé, Espumante, Tinto e Colheita Tardia
- ✓ Principais Uvas e Regiões Produtoras do Mundo
- ✓ Principais Regras de Harmonização
- ✓ Curiosidades: temperatura ideal, opções de taça, como saber se o vinho está estragado e tipos de rolha
- ✓ Degustação Guiada com Sommelier com Treinamento para identificar os aromas e sabores dos vinhos

## DEGUSTAÇÃO

- ✓ Pelo menos 5 vinhos entre os estilos: Espumante, Branco e Tinto.

## INCLUSO

- ✓ Vinhos da Degustação
- ✓ Água Mineral
- ✓ Tábua de Frios e Queijos

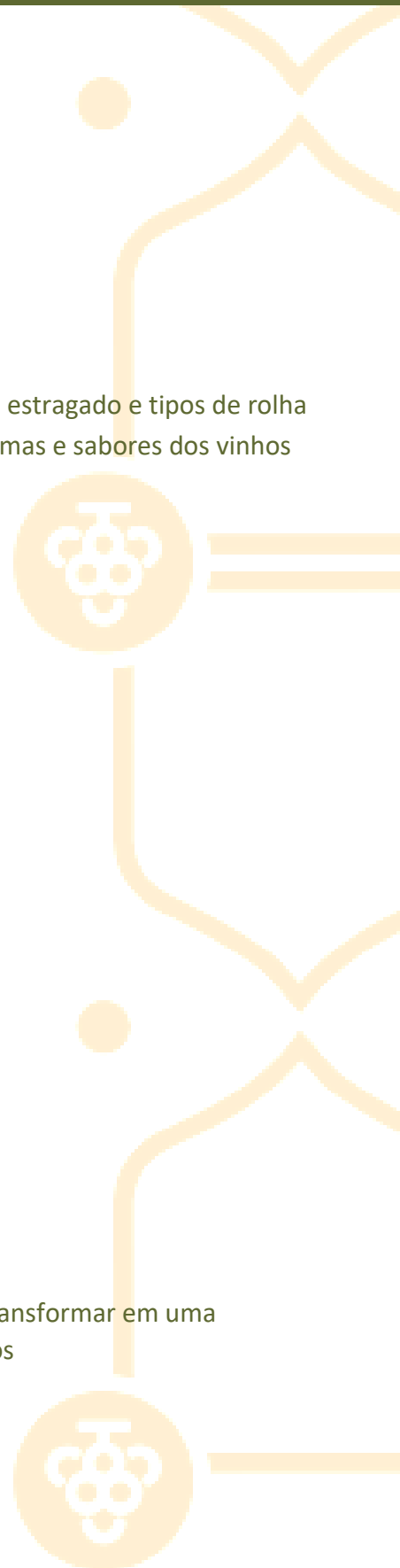
**DURAÇÃO DO WORKSHOP:** 3 horas

**INVESTIMENTO POR PESSOA:** R\$ 350 por pessoa

## OPÇÕES ADICIONAIS

Para grupos mais experientes, que já conhecem sobre vinho, o workshop pode se transformar em uma harmonização de um Menu com 4 pratos + 4 Vinhos Harmonizando com esses pratos

Adicional de R\$ 50 por pessoa





## LOCAÇÃO DO ESPAÇO

Para ensaios, filmagens, palestras, aulas e apresentações diversas. O Segundo Andar e o Orquidário estão disponíveis com equipamento imagem e som. Veja qual a melhor opção de acordo com sua necessidade.

### **CURTO PERÍODO, ENSAIOS RÁPIDOS**

- ✓ Até Duas Horas sem precisar alterar o Lay Out dos Espaços
- ✓ Disponível água mineral e café especial
- ✓ Investimento R\$ 800

### **DURAÇÃO DE UM PERÍODO**

- ✓ Até Duas Horas com possibilidade de alterar o Lay Out e usar os equipamentos de projeção de imagem e som
- ✓ Disponível água mineral e café especial
- ✓ Investimento R\$ 1.000 para 4 horas

### **PERÍODOS LONGOS OU DIA INTEIRO**

- ✓ Horário das 8h às 18h com possibilidade de alterar o Lay Out e usar os equipamentos de projeção de imagem e som
- ✓ Disponível água mineral e café especial
- ✓ Investimento R\$ 1.500





## Serviços Adicionais Opcionais

Você pode adicionar opções extras para deixar o seu evento ainda mais completo.

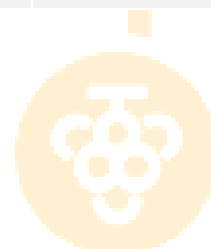
- ✓ Café Espresso + R\$ 7 por pessoa
- ✓ Uma Opção de Drink (Aperol, Gin Tônica ou Negroni) + R\$ 40 por pessoa
- ✓ Duas Opções de (Drink Aperol Sour, Gin Tônica ou Negroni) + R\$ 60 por pessoa
- ✓ Contração de Músico: R\$ 800 mediante disponibilidade



## QUADRO DE RESUMO COM AS OPÇÕES DE EVENTOS

Você pode adicionar opções extras para deixar o seu evento ainda mais completo.

EXPERIÊNCIA	VALOR	OPÇÃO 1	OPÇÃO 2
COQUETEL FINGER FOODS	R\$ 120	adicional 1 chope ou vinho + R\$ 50	adicional combo chope e vinho + R\$ 100
JANTAR MENU 3 PRATOS	R\$ 150	adicional 1 chope ou vinho + R\$ 50	adicional combo chope e vinho + R\$ 100
EXPERIÊNCIA TOSCANA COMPLETA FINGER FOODS COM JANTAR	R\$ 200	adicional 1 chope ou vinho + R\$ 50	adicional combo chope e vinho + R\$ 100
HAPPY HOUR OPEN BAR CHOPE OU VINHO	R\$ 100	adicional open finger foods + R\$ 60	adicional combo chope e vinho + R\$ 110
COFFEE BREAK	R\$ 90	adicional almoço com bebida + R\$ 60	adicional happy hour com petiscos e bebida + R\$ 60
WORKSHOP DE CERVEJAS COM DEGUSTAÇÃO	R\$ 350	grupo mínimo 6 pessoas	opção turmas experientes: jantar harmonizado + R\$ 50
WORKSHOP DE VINHOS COM DEGUSTAÇÃO	R\$ 350	grupo mínimo 6 pessoas	opção turmas experientes: jantar harmonizado + R\$ 50
LOCAÇÃO DO ESPAÇO	R\$ 800	período de 6 horas + R\$ 200	dois períodos 8h - 18h + R\$ 500





## INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Abaixo algumas informações e alinhamos importantes para o sucesso do seu evento.

### DURAÇÃO DO SERVIÇO

- ✓ O evento é servido à vontade durante o período contratado e nas condições contratadas. Caso o evento ultrapasse a quantidade de horas combinada terá o reajuste de 30% em cima do valor contratado

### ALTERAÇÃO DO NÚMERO DE CONVIDADOS

- ✓ Caso o número de convidados acordado não compareça ao evento não haverá ressarcimento de valores visto que o espaço estava disponível e dimensionado para acomodar e servir todos. Convidados excedentes serão cobrados de acordo com o pacote contratado

### FORMAS DE PAGAMENTO

- ✓ Regras de Idade: crianças até 5 anos não pagam, entre 6 e 12 anos pagam 50%, acima de 12 anos valor integral

### DURAÇÃO DA PROPOSTA E RESERVAS

- ✓ A proposta comercial tem validade de 3 dias e não garante a reserva do espaço. A reserva só é confirmada após assinatura do contrato.

### MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO

- ✓ A casa possui decoração com muitos detalhes, lustres, quadros, pratos pendurados, livros, taças e diversos objetos que fazem parte do ambiente. Acidentes e quebras serão cobrados de acordo com o valor da peça.
- ✓ Taças e Copos da casa estão disponíveis durante o serviço e não estão disponíveis para clientes levarem embora, caso contrário os valores de reposição serão cobrados.



What's 16 98841-3131

Avenida Anhanguera, 1087

[www.emporiotoscana.com/eventos](http://www.emporiotoscana.com/eventos)

