



TOSCANA

EVENTOS



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
ou POSSIBILIDADE DE ALMOÇO E
HAPPY HOUR

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.



AMBIENTES

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.



AMBIENTES

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.

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.

DURAÇÃO DO SERVIÇO:
3 horas

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

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 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

(escolha 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

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%

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

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.

DURAÇÃO DO SERVIÇO:
3 horas

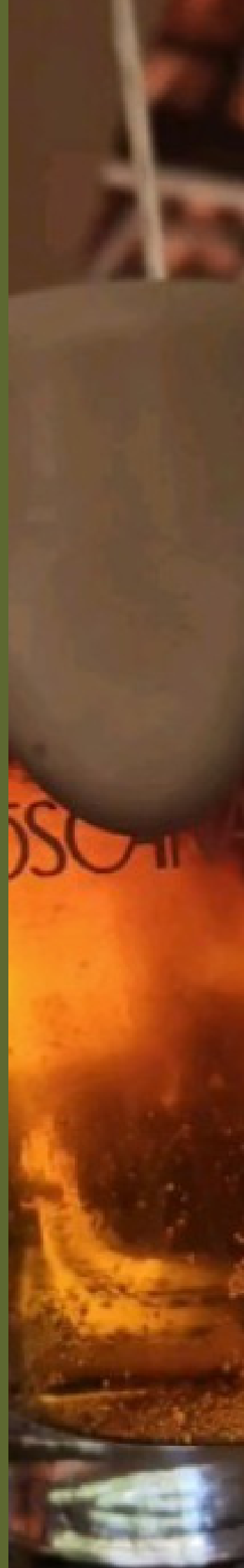
INVESTIMENTO POR PESSOA:
R\$ 100 + Taxa de Serviço de 10%

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).

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%



COQUETEL FINGER FOODS

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

DURAÇÃO DO SERVIÇO:
3 horas

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

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 (escolha 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 (escolha 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

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%

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

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%

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.

DURAÇÃO DO SERVIÇO:
3 horas

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

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).

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

DURAÇÃO DO SERVIÇO:
3 horas

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

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

OPÇÕES ADICIONAIS

- Reunião Seguida de Almoço com um Prato Executivo da Semana 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%

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

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 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.

DURAÇÃO DO WORKSHOP:
3 horas

INVESTIMENTO POR PESSOA:
R\$ 350 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?



DURAÇÃO DO WORKSHOP:
3 horas

INVESTIMENTO POR PESSOA:
R\$ 350 por pessoa

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

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

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 Quatro 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

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.



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

TABELA DE OPÇÕES DE EVENTO

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.



EMBARIUM
TOSCANA
• DESDE 2012 •



16 98841-3131
AVENIDA ANHANGUERA, 1087
WWW.EMPORIOTOSCANA.COM/EVENTOS