



EXECUTIVE

TRANSFORMANDO ENCONTROS CORPORATIVOS
EM EXPERIÊNCIAS MEMORÁVEIS.

CHÁCARA 5 IRMÃOS
— LOUVEIRA - SP —

Inclusos



MENU
COMPLETO



SOBREMESA



MESA DE CAFÉ



MOBILIÁRIO



PRODUÇÃO



TELA DE LED



NO BREAK



ILUMINAÇÃO
CÊNICA



HOSPEDAGEM
(ADICIONAL)

SOCIAL *club*

Uma experiência **sofisticada e descontraída**, inspirada nos melhores happy hours corporativos, **pequenas experiências gastronômicas** servidas ao longo do evento, combinando Sanduíches de metro artesanais e finger foods refinados.

SANDUÍCHES DE METRO ARTESANAIS

- **Salame Hamburguês**

Molho cremoso de azeitona, provolone, salame hamburguês, tomate e alface na baguete francesa tradicional com gergelim.

- **Rúcula com Tomate Seco**

Tomate seco temperado, mussarela de búfala, maionese e rúcula na baguete integral com grãos.

- **Carne Louca artesanal**

Lagarto desfiado, pimentão, tomate, azeitona, cebola, salsa e azeite de oliva na baguete francesa tradicional.

- **Peito de Peru com Creme de Frango**

Pasta de frango desfiado com maionese, peito de peru, queijo estepe, tomate e alface na baguete francesa tradicional.



ESTAÇÃO ESPECIAL

Estação de caldinho de feijão servido durante o evento

FINGER FOOD

EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS

- Mini vol-au-vent de queijo brie com alho-poró caramelizado
- Polentini cremosa com ragu à bolonhesa
- Mini escondidinho de batata cremosa com recheio especial
- Mini nhoque de mandioquinha ao molho sugo e manjericão
- Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
- Creme de mandioquinha com crispy de bacon
- Mini quiche de alho-poró
- Filo pastry com brie e geleia de damasco

SOBREMESAS

MINU CHURROS E MINI
TAÇAS DE TIRAMISSÚ

COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll, biscoitos amanteigados, mini taças de tiramisù e brownie artesanal

BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos

BURGER & fries

Uma **experiência descontraída e dinâmica**, pensada para eventos corporativos mais informais, integrando **burgers artesanais, finger foods e uma estação interativa** preparada ao vivo.

INCLUSOS NO MENU

- Estação de burgers preparados na hora
- Cheeseburger e X-Salada artesanais
- Opção vegetariana
- Estação de cheddar quente para finalização dos burgers
- Batata frita e onion rings

FINGER FOOD

- Coxinha
- Bolinha de queijo
- Kibe
- Pasteizinhos de carne e queijo

ACOMPANHAMENTOS

Mesa de saladas frescas e acompanhamentos leves, incluindo folhas selecionadas, legumes grelhados, tomates, molhos especiais e complementos variados



SOBREMESA

ESTAÇÃO DE MILKSHAKES



COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll e biscoitos amanteigados



BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos

Serviço completo com equipe de salão, cozinha e chefs na estação de massas, proporcionando uma experiência elegante, acolhedora e dinâmica para eventos corporativos e confraternizações.

FORNERIA

artesanal

Uma **experiência gastronômica** sofisticada e descontraída, inspirada nas tradicionais **pizzarias artesanais italianas**, combinando pizzas especiais, antepastos e sabores preparados continuamente durante todo o evento.

PARCEIRO OFICIAL



ÉRICA GUERRERO
BAKERY & SWEETS



ENTRADAS

- Focaccia genovese
- Focaccia gourmet com gorgonzola, parmesão e amêndoas
- Pães rústicos especiais
- Antepastos italianos
- Tapenade de azeitona
- Coalhada seca
- Crostata artesanal

PIZZAS ARTESANAIS

SABORES CLÁSSICOS

- Fior di latte
- Calabresa artesanal
- Quatro queijos
- Calabresa com catupiry
- Abobrinha ou cogumelos

PIZZAS ESPECIAIS

SABORES AUTÊNTICOS

- Burrata com pesto
- Mortadela defumada com raspas de limão siciliano
- Pera com gorgonzola
- Rúcula com parma
- Brie com geleia de pimenta

PIZZAS DOCES

SABORES AUTÊNTICOS

- Nutella
- Pistache
- Doce de leite com flor de sal
- Banana com doce de leite
- Morango com leite condensado
- Chocolate com frutas



COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll e biscoitos amanteigados

BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos

Serviço completo com equipe de salão, cozinha e pizzaiolos, proporcionando uma experiência elegante, acolhedora e dinâmica para confraternizações e eventos corporativos.

TRATTORIA *italiana*



Uma **experiência gastronômica sofisticada e interativa**, inspirada nas tradicionais **trattorias italianas**, onde as massas são preparadas e finalizadas ao vivo durante todo o evento.

ESTAÇÃO DE MASSAS PREPARADAS AO VIVO

Os convidados escolhem sua combinação preferida enquanto as massas são preparadas na hora pela equipe durante o evento.

MASSAS ARTESANAIS

- Manicarete Caprese
- Fettuccine artesanal
- Ravioli de mozzarella de búfala e manjeriço
- Capeletti de carne artesanal
- Gnocchi de mandioquinha
- Penne Italiano

MOLHOS

- Pomodoro italiano
- Alfredo cremoso
- Funghi trufado
- Quatro queijos
- Ragù de carne lentamente cozido
- Pesto de tomate assado com parmesão e manjeriço fresco



COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll, biscoitos amanteigados, mini taças de tiramisù e brownie artesanal

ENTRADAS

SERVIDAS DURANTE TODA A FESTA

- Focaccia artesanal
- Burrata com tomates assados
- Antepastos italianos
- Pães especiais e pastas artesanais

COMPLEMENTOS E FINALIZAÇÕES

- Parma crocante
- Pancetta artesanal
- Frango grelhado
- Linguíça artesanal
- Cogumelos frescos
- Tomate confit
- Burrata cremosa
- Queijo parmesão curado
- Gorgonzola
- Manjeriço fresco
- Azeitonas temperadas
- Azeites especiais e pimentas artesanais

SOBREMESAS

- Mini taças de tiramisù
- Cannoli italianos
- Brownie artesanal



BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos

Raízes MENU

Uma experiência completa da **tradicional feijoada brasileira**, reinterpretada de forma **sofisticada e acolhedora** para confraternizações e eventos corporativos.



ENTRADAS

- Pastel de linguiça com cebola caramelizada e queijo Canastra
- Dadinho de tapioca com geleia de maracujá com pimenta
- Caldinho de feijão com crispy de presunto parma

FEIJOADA COMPLETA

- Feijoada completa (calabresa, paio, bacon, costelinha e carne-seca)
- Opção vegetariana
- Bistequinha de porco na brasa
- Filé de frango grelhado
- Couve refogada na manteiga com alho e crispy de presunto parma
- Vinagrete clássico com tomate, cebola roxa e salsinha
- Farofa italiana de pancetta crocante, parmesão e ervas frescas
- Farofa tropical de abacaxi grelhado
- Banana à milanesa
- Torresmo de rolo
- Molho picante especial da feijoada



MIX DE SALADAS

- Buffet de folhas frescas com rúcula, agrião, milho tostado e complementos leves da estação

SOBREMESA NA BRASA

Abacaxi grelhado com canela - Servido com sorvete de creme e finalizado com hortelã fresca



COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll, biscoitos amanteigados, mini taças de tiramisù e brownie artesanal

BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos



MENU Brasa

Uma **experiência descontraída e sofisticada** de churrasco na brasa, inspirada no estilo barbecue contemporâneo, combinando **carnes selecionadas**, acompanhamentos especiais e uma estação de corte preparada ao vivo durante o evento.

CARNES

Estação de carnes na brasa servidas durante o evento:

- Maminha grelhada
- Sobrecoxa desossada marinada
- Linguiça artesanal
- Costela barbecue preparada lentamente
- Panceta crocante na brasa

As carnes são preparadas e servidas diretamente da estação de corte, proporcionando uma experiência dinâmica e acolhedora ao longo do evento.



ACOMPANHAMENTOS ESPECIAIS

- Batata rústica com ervas e parmesão
- Arroz biro-biro
- Farofa especial da casa
- Vinagrete artesanal
- Pão de alho gratinado



COMPLEMENTOS

- Buffet de saladas frescas e acompanhamentos leves

SOBREMESAS

ENCERRAMENTO QUENTE E MARCANTE

- Brownie quente com sorvete
- Banana caramelizada na brasa com sorvete de creme



COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll, biscoitos amanteigados, mini taças de tiramisù e brownie artesanal



BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos

Parrilla PREMIUM

Uma *experiência ao redor do fogo*, com serviço dinâmico e momentos marcantes do início ao fim.



ENTRADAS

Mini porções servidas continuamente, criando um início envolvente e sofisticado:

- Mini Choripán artesanal
- Mini Pulled Pork
- Purê de mandioquinha cremoso
- Linguiça na cerveja preta (glaceada, em cortes bite-size)
- Queijo coalho na brasa com mel quente e toque de pimenta
- Pão de alho artesanal na brasa



JANTAR

Cortes preparados e finalizados na hora:

- Picanha
- Steak Ancho / Chorizo
- Fraldinha na mostarda rústica
- Linguiça artesanal

ACOMPANHAMENTOS

CLÁSSICOS BEM EXECUTADOS

- Arroz carreteiro e arroz branco soltinho
- Feijão tropeiro
- Farofa tradicional com bacon e ovos
- Caponata artesanal
- Vinagrete tradicional



ESPECIALIDADE DA CASA

Carne na cerveja preta ou mostarda rústica:
corte selecionado,
preparado lentamente e
finalizado na parrilla.



MIX DE SALADAS

FRESCOR & BRASA

- Mix de folhas - rúcula, alface roxa e baby leaf com lascas de parmesão
- Burrata com tomate cereja confit - leve forno com azeite e ervas
- Mix Mediterrâneo – Abobrinha, berinjela, pimentão na brasa com azeite e ervas
- Cenoura tostada com toque agridoce e ervas frescas
- Cuscuz Marroquino Mediterrâneo – Para você montar um delicioso Bowl
- Salada de Batata com Mostarda Dijon
- Molhos - Azeite + limão siciliano, mostarda e mel

SOBREMESA NA BRASA

ENCERRAMENTO QUENTE E MARCANTE

- Panqueca doce na parrilla
- Abacaxi grelhado com canela - Servido com sorvete de creme e finalizado com hortelã fresca



COFFEE BREAK

- Café expresso acompanhado de cinnamon roll e biscoitos amanteigados

BEBIDAS

- Chopp (50L a cada 100 convidados)
- Água, refrigerantes e sucos

OPCIONAL



Hospedagem

Desfrutem de uma estadia exclusiva
em meio à natureza, com todo
o conforto e sofisticação
que a Chácara 5 Irmãos pode
proporcionar para vocês
e sua família.

Hospedagem para até 15 pessoas.





O CENÁRIO PERFEITO PARA O SEU
CASAMENTO DOS SONHOS!