



Faça seu
evento no Casa!



Prezado(a) Sr(a)

Obrigado por considerar o Casa para seu evento!

Somos um restaurante que desde 2013 traz **boa gastronomia a ótimo custo-benefício para a zona sul de São Paulo**. O serviço é atencioso, os ambientes são amplos e o clima é aconchegante. O objetivo: que você se sinta em casa no Casa!

Nosso comprometimento com qualidade e com a cozinha italiana contemporânea nos rendeu **reconhecimento e premiações diversos**: desde a carta de vinhos até guias internacionais, como o Michelin: somos Bib Gourmand há seis anos consecutivos.

Este mesmo cuidado que temos com o restaurante também se aplica aos eventos que realizamos, seja em locais externos, seja no próprio Casa. Temos capacidade de atender **ocasiões sociais** - como mini-weddings, batizados e bodas - e também as **corporativas**, com propostas de menu e vinhos variadas.

Nas próximas páginas você verá nossas **opções de cardápios para eventos**, para análise e pré-reserva*.

A partir disso, e para a realização do seu evento, é necessário **consultar a disponibilidade** de datas e salas, assim como horários, número mínimo de pessoas e taxa de exclusividade.

E, para formalizar o orçamento, basta **preencher o formulário** que enviamos junto com este PDF.

Ficamos à disposição para tirar suas dúvidas.

Atenciosamente,

Rodrigo Mota
GERENTE DE EVENTOS

*Os valores dos cardápios poderão sofrer reajustes sem aviso prévio e serão confirmados no prazo de cinco dias, entre sua pré-reserva e o fechamento do contrato.



MENU DOLOMITAS

R\$195 por pessoa*

ENTRADA

SALADA DA ESTAÇÃO

POLENTA CREMOSA

Ragu de Linguiça

PRINCIPAL

MEZALUNA DE MOZARELA *(foto)*

Pomodoro | Pesto Genovês

RISOTTO PARMEGIANO

Ragù di Manzo

GNOCCHI

Ragù de Cogumelos

SOBREMESA

PANNACOTTA *(foto)*

Frutas Vermelhas

FRUTAS DA ESTAÇÃO

VERSÕES

Todas as versões incluem bebidas não alcoólicas

- **EMPRATADO:** convidado escolhe uma opção de cada etapa
- **PRATO PASSADO:** contratante escolhe 1 entrada + 2 principais + 1 sobremesa. Os mesmos são servidos iguais para todos os convidados
- **FINGER FOOD:** são servidos todos os pratos do menu em porções menores (bowls)* A CONSULTAR VALORES

Verifique condições para exclusividade do espaço

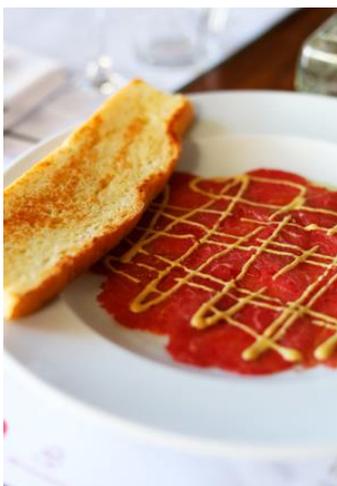
Taxa de Rolha: R\$ 75 por garrafa | **Valet:** R\$25

* Valores não incluem a taxa de serviço de 12%

* Bebidas alcoólicas serão cobradas à parte

* Consulte valores





MENU CERVINO

R\$245 por pessoa*

Entrada

CARPACCIO DI MANZO *(foto)*

Aioli de Mostarda | Rúcula Selvagem | Pecorino

BRUSCHETTA DE BRIE E PARMA

SALADA DA ESTAÇÃO

PRINCIPAL

TORTELLI DE QUEIJO BRIE

Fonduta Trufada | Rôti

COSTOLA DISSOSSATA *(foto)*

Purê de abóbora | N'duja | Cenoura glaceada | Pangrattato

RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS

SOBREMESA

PANNACOTTA

TIRAMISÙ *(foto)*

FRUTAS DA ESTAÇÃO

VERSÕES

Todas as versões incluem bebidas não alcoólicas

- **EMPRATADO:** convidado escolhe uma opção de cada etapa
- **PRATO PASSADO:** contratante escolhe 1 entrada + 2 principais + 1 sobremesa. Os mesmos são servidos iguais para todos os convidados
- **FINGER FOOD:** são servidos todos os pratos do menu em porções menores (bowls)* A CONSULTAR VALORES

Verifique condições para exclusividade do espaço

Taxa de Rolha: R\$ 75 por garrafa | **Valet:** R\$25

* Valores não incluem a taxa de serviço de 12%

* Bebidas alcoólicas serão cobradas à parte

* Consulte valores





MENU

MONT BLANC

R\$285 por pessoa*

Entrada

BURRATA *(foto)*

Azeitonas | Tomate | Pesto Genovês

CARPACCIO DI MANZO

Aioli de Mostarda | Rúcula Selvagem | Pecorino

SALADA DA ESTAÇÃO

PRINCIPAL

PEIXE DO CASA

RISOTO PORCINI

Peito de Pato Defumado | Ovo Perfeito

FILLET TARTUFO

Spaghetti Chitarra | Fonduta de Parmesão

SOBREMESA

BANOFFEE *(foto)*

TIRAMISÙ

FRUTAS DA ESTAÇÃO

VERSÕES

Todas as versões incluem bebidas não alcoólicas

- **EMPRATADO:** convidado escolhe uma opção de cada etapa
- **PRATO PASSADO:** contratante escolhe 1 entrada + 2 principais + 1 sobremesa. Os mesmos são servidos iguais para todos os convidados

*Verifique condições para exclusividade do espaço

*Bebidas alcoólicas serão cobradas à parte





ILHA DE APERITIVOS

R\$165 por pessoa | Duração: 1h30

GRISSINIS *(foto)*
Presunto Di Parma

SELEÇÃO DE PÃES

PICLES DE MINI CENOURAS

AZEITONAS MARINADAS

BURRATA, TOMATE E MANJERICÃO

ANTEPASTOS

BRIE ENVOLTO EM MASSA FILO

SALADA DA ESTAÇÃO

CROQUETA DE CARNE DE PANELA
Geleia de Pimenta

ARANCINI

MINI PASTÉIS *(foto)*
Palmito Pupunha E Queijos Brasileiros

POLENTA CREMOSA COM RAGU DE LINGUIÇA





PACOTE DE BEBIDAS

PACOTES OPCIONAIS

CERVEJAS

R\$ 130,00

Heineken

COQUETEIS

R\$ 155,00

Gin Tônica

Negroni (foto)

Aperol Spritz (foto)

Moscow Moule

VINHOS

VINHO BRONZE

R\$ 135,00

Dois rótulos de vinho ou espumante de até R\$145,00 cada

VINHO PRATA

R\$ 185,00

Dois rótulos de vinho ou espumante de até R\$200,00 cada

VINHO OURO

R\$ 370,00

Dois rótulos de vinho ou espumante de até R\$395,00 cada





INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

- Recomendamos realizar **visita técnica** ao local
- O evento terá **duração máxima de 4 horas**. Caso a duração ultrapasse o limite estabelecido será cobrada uma taxa adicional de 10% do valor total do evento por hora ultrapassada.
- A localização da **reserva e distribuição das mesas** será definida entre o contratante e o Casa Santo Antônio.
- O **cardápio** escolhido não poderá sofrer alterações na hora do evento.
- O salão escolhido e determinado, bem como as montagens das mesas **não poderão ser alterados**, para não causar transtornos e dificuldades no serviço.
- Qualquer **informação adicional** não especificada neste acordo deverá ser comunicada ao gerente de eventos.
- Qualquer solicitação adicional não mencionada na proposta estará sujeita a autorização do Gerente Geral ou do Maître responsável pelo serviço do restaurante.
- A **data ficará bloqueada** somente após o envio da proposta preenchida, assinada e encaminhada por e-mail. A prioridade será do cliente que fizer a confirmação antes.
- Em caso de **faturamento do evento**, a Ficha Cadastral deve ser encaminhada de forma completa, antecipadamente, com um mínimo de 05 dias antes da realização do evento, para análise do Departamento Financeiro.
- Em caso de primeiro faturamento, mediante a aprovação da ficha cadastral, pedimos um **signal de 30%** do valor do banquete na confirmação da reserva e o restante poderá ser pago por boleto bancário, depósito bancário ou emissão de cheque.
- **Quebra de material** ficará por conta da contratante e seus valores ficam estabelecidos na assinatura do contrato.
- Os **cancelamentos** seguem as seguintes regras:
 - em até 10 (dez) dias antes do evento não terão aplicação de multa. entre 10 a 5 dias - antes do evento terão multa equivalente a 20% do valor acordado. entre 4 a 2 dias
 - antes do evento terão multa de 40% do valor acordado. em menos de 24 horas da
 - data do evento terão multa de 50% do valor acordado.
- Caso a contratada não possa realizar o evento, será devolvido o **valor integral** do pagamento dado como sinal.
- A má utilização do espaço bem como qualquer **dano** ao mesmo será de responsabilidade da contratante.
- **Valores e Condições** expostos nesta proposta são meramente ilustrativos e poderão sofrer variações a depender do momento de sua consulta inicial e a reserva.
- Não trabalhamos com **comanda individual** para grupos maiores de 20 pessoas.
- Não disponibilizamos **microfones, laser point, projetor e telas**, caso seja necessário devem ser solicitados e terão custo adicional.
- Não realizamos eventos por **adesão**.
- Em caso de aumento superior a 10% no número de pessoas presentes com relação ao número de pessoas contratadas, o menu poderá sofrer ajustes, visando garantir a qualidade do serviço e dos produtos oferecidos.
- Proibido serviço de **bebidas alcoólicas** para menores de 18 anos.
- Serviço de **valet terceirizado com seguro** de acordo com a legislação em vigor.



Confirmação de Reserva

Para formalização do seu evento é necessário que preencha a solicitação abaixo com todos os dados e nos envie por e-mail.

DADOS DO EVENTO

Evento:	<input type="text"/>				
Responsável:	<input type="text"/>				
Telefone:	<input type="text"/>				
Email:	<input type="text"/>				
Data:	<input type="text"/>	Horário:	<input type="text"/>	Nº Participantes	<input type="text"/>

Salão do evento:

<input type="checkbox"/> Jardim	<input type="checkbox"/> Salão principal
<input type="checkbox"/> Deck	<input type="checkbox"/> Mezanino

Será necessário o serviço de valet?

<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
------------------------------	------------------------------

Número de pessoas – Cancelamentos:

Será cobrado o valor mínimo de 10% a menos do total reservado pelo contratante.

Cardápio escolhido:

<input type="checkbox"/> Personalizado	<input type="checkbox"/> DOLOMITAS	<input type="checkbox"/> CERVINO
<input type="checkbox"/> MONT BLANC	<input type="checkbox"/> ILHA	

Caso Opte pelo **Pacote de Bebidas**, podem ser servidas bebidas solicitadas fora do pacote, como bebidas alcóolicas?

<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Mediante autorização do responsável
------------------------------	------------------------------	--

Forma de pagamento:

<input type="checkbox"/> Sinal pago de R\$_____	<input type="checkbox"/> Cartão de Crédito no final do evento	<input type="checkbox"/> Outro
---	---	--------------------------------



OBSERVAÇÕES:

Responsável

TESTEMUNHAS:

Testemunha 1

CPF

Testemunha 2

CPF



www.casasantantonio.com

Av. João Carlos da Silva Borges, 764 - Granja Julieta - São Paulo/SP



11 4328-6205



11 97532-4548



@casasantantonio

