

WORKSHOP EMPRESAS

O ESPAÇO IDEAL PARA DESFRUTAR NO CAMPO PACOTES DE EVENTOS EMPRESARIAIS

PACOTES COM MÍNIMO DE 2 E MÁXIMO DE 06 DIÁRIAS

O VALOR DO INVESTIMENTO QUANDO NA CONTRATAÇÃO DOS PACOTES SERÃO ADEQUADOS AO PERÍODO DA SUA PRETENSÃO E DO NÚMERO DE FAMILIARES E AMIGOS, QUE DESEJA RECEPCIONAR NO EVENTO

VALOR DOS PACOTES É INDEPENDENTE DE SER ADULTO, ADOLESCENTE OU CRIANÇA

ACOMODAÇÕES EM QUARTOS COM CAMAS
52 pessoas ou até 60 incluso colchões extras

OPCIONAL - SERVIÇOS DE BUFFET NO PERÍODO
Valores adequados as escolhas dos menus

INFRAESTRUTURA GERAL:

DEPENDÊNCIAS DA CASA PRINCIPAL COM MOBILIÁRIOS COMPLETOS: televisão 55 polegadas, jogos de sofás, mesas, banquetas. Na Cozinha completa e equipada com 3 geladeiras, 1 freezer, 2 fogões, forno elétrico, micro-ondas, panelas, pratos talheres e demais itens e utensílios domésticos;

CHURRASQUEIRA E ESPAÇO GOURMET PRÓXIMO À PISCINA: varandas com aparadora, mesas e cadeiras;

PISCINA ADULTO/ INFANTIL E JARDIM GOURMET: Mesas, cadeiras e ombleronas;

ESPAÇOS AO AR LIVRE: Nos jardins e gramados com tendas, mesas, cadeiras e iluminação noturno;

CAMPO DE FUTEBOL GRAMADO, COM OPCIONAL PARA VOLEY: Contornando o campo com grades e telas altas de proteção, bancadas, para uso exclusivamente em horários diurnos;

SALÃO DE JOGOS: Mesas de sinuca, ping-pong, toc-toc, xadrez e cartas;

VARANDA PARA DESCONTRAÇÃO: Mesas, cadeiras banquetas e com uma linda vista para as montanhas;

WI-FI / INTERNET DE ALTA VELOCIDADE: Com 4 roteadores distribuídos nos espaços.

O PERÍODO É DE EXCLUSIVIDADE DOS CONTRATANTES E SEUS CONVIDADOS

VALORES ADEQUADOS AO NÚMERO DE CONVIDADOS QUE IRÃO DESFRUTAR NO PACOTE

Nos **PACOTE DE FDS E FERIADOS O PERÍODO É DE EXCLUSIVIDADE DO CONTRATANTE E SEUS CONVIDADOS** e, terão liberdade para desfrutar no todo do que se oferece em **TERMOS DE LAZER, ENTRETENIMENTOS E ACOMODAÇÕES** como já descritos em nossos links.

A CHÁCARA E BUFFET BRAZIL - Disponibiliza de gás de cozinha e água filtrada em galão de 20 litros para consumo durante o período e preparo das refeições sem custos adicionais. **+ MATERIAIS DE APOIO** - panelas, copos, pratos, talheres, pegadores, escumadeiras, conchas, louças, travessas, assadeiras e demais itens que se façam necessários para o preparo e atendimento das refeições.

NA CONTRATAÇÃO CONSTARÁ: Introdução e mostra do que se oferece em termos de acomodações, lazer e entretenimentos quando na contratação do **ESTRUTURA GERAL** e, estamos abertos a adequar um orçamento exclusivo para vocês, incluso ou não nossos serviços de Buffet Brazil no período e, forma de pagamento que se ajuste as suas pretensões, escolhas e que satisfaça as partes.

ACOMODAÇÕES PARA 20, 30, 40, 50 ATÉ 60 PESSOAS

CASA SEDE TODA MOBILIADA COMPORTAM 18 PESSOAS

+

2 ALOJAMENTOS ANEXOS COMPORTAM 34 PESSOAS

Casa sede:

18 pessoas

- 04 quartos sendo 1 suíte
- 02 camas de casal
- 07 beliches solteiro
- 03 banheiros

Alojamento 1:

26 pessoas

- 11 beliches solteiro
- 04 camas extras
- 02 banheiros completos
- + 08 Colchões extras

Alojamento 2:

08 pessoas

- 03 beliches solteiro
- 01 cama de casal
- 01 banheiro completo

Extras:

Opcionais

- 2 banheiros externos completos c/ chuveiro
- 3 redes
- Sofás área externa



SUGESTÕES DE MENUS DE REFEIÇÕES NAS DIÁRIAS CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR

SUGESTÕES CAFÉ DA MANHÃ



Bebidas

- Café
- Leite
- Acholotado
- Suco sabores
- Yogurt

Acompanhamentos

- Frutas ou Frios
- Pão Francês ou de forma
- Bolos sabores
- Manteiga
- Requeijão



SUGESTÕES TRADICIONAL



Pratos principais

- Escolher uma opção por refeição
- Estrogonofe de frango
- Frango grelhado ao creme milho
- Linguíça toscana na brasa
- Pernil assado em cubos
- Filé de frango à milanesa

Guarnições e Acompanhamentos

- Em todas opções**
- Arroz
- Feijão normal ou Tutu de feijão
- Macarrão alho e óleo
- Salada verde e tropical
- Batata sauté

SUGESTÕES CHURRASCO



Carnes

- Alcatra
- Contra filé
- Fraldinha
- Cortes de frango
- Cortes suínos
- Linguíça toscana

Guarnições e acompanhamentos

- Arroz branco
- Feijão normal ou Tutu de feijão
- Farofa úmida
- Macarrão a olho e óleo
- Batata sauté
- Salada Verde

SUGESTIVO FEIJOADA

PRATO PRINCIPAL

Feijão preto e ingredientes

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco, couve, farofa e laranja

SALADA

Mix verde, salada tropical

GUARNIÇÕES

Caldinho de feijão e pão francês

BEBIDAS EM TODAS AS OPÇÕES

- Sucos sabores
- Águas

OPCIONAL

- Refrigerantes normal e zero

CERVEJA

- Opcional da marca Preferida



EQUIPE DA MÃO DE OBRA

Para melhor entendimento dos serviços a serem executados

COM ATÉ 60 CONVIDADOS

serão 4 pessoas trabalhando nos preparativos e atendimento

CADA ATENDIMENTO REQUER

PREPARO DA REFEIÇÃO PELO COZINHEIRO/ CHURRASQUEIRO E AJUDANTE

Antes do atendimento

- Limpeza e higienização dos materiais (pratos, copos, talheres, réchauds, louças...etc.) para serem colocados nas mesas e na aparadora
- Limpeza da aparadora e mesas,

- Montar mesas
- Montar aparadora

Depois do atendimento

- Retirar as mesas
- Lavagem e higienização dos materiais (pratos, copos, talheres, réchauds, louças, panelas... etc.)
- Limpeza do espaço gourmet, aparador, mesas e materiais

E TUDO SE REPETE A CADA ATENDIMENTO



VARANDA GOURMET PARA OS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

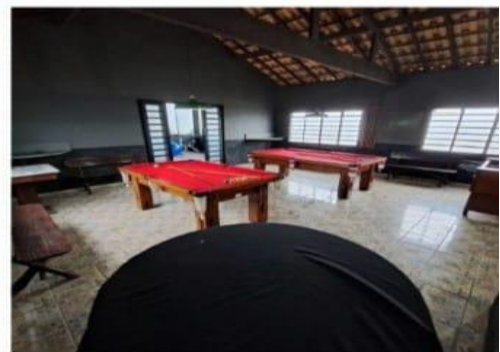


PREPARATIVOS DO SALÃO PARA PALESTRAS SEM A NECESSIDADE DE FICAR MOVENDO MESAS E CADEIRAS PARA OS HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES













Lazer e Integração

Ampla Piscina (adulto/infantil), Campo de Futebol Gramado (com opcional para Vôlei), Salão de Jogos (sinuca, ping-pong, xadrez) e Varanda para Descontração com linda vista para as montanhas.