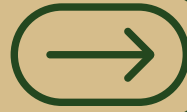


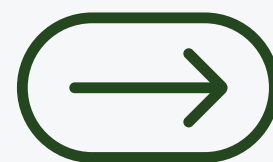


@jardimgastronomicolondrina



# Cardápios para Evento

A **experiência**  
gastronômica  
**perfeita** para o  
seu evento!





@jardimgastronomicolondrina



# Apresentação

**Olá! Eu sou a Mônica e vou te apresentar nossa proposta! Queremos fazer parte da sua história e criarmos um vínculo para que este seja o primeiro de muitos eventos juntos!**

**O Jardim Gastronômico oferece um espaço único, que une natureza, conforto e uma experiência gastronômica, no coração da cidade. Nossa proposta inclui:**

- Espaços amplos, internos e ao ar livre
  - Cardápios variados com ingredientes frescos
  - Espaço kids monitorado para tranquilidade das famílias
  - Atendimento exclusivo e dedicado
- \*Serviços de decoração e música ao vivo disponíveis mediante consulta de valores.

**Estamos prontos para transformar seu evento em um momento inesquecível!**





@jardimgastronomicolondrina



# CARDÁPIO 1

Perfeito para casamentos, batizados e celebrações românticas

## Entradas

- Burrata cremosa de búfala, com presunto cru, rúcula fresca e tomate confitado
- Carpaccio com lascas de parmesão, molho de mostarda e alcaparras
- Ostras gratinadas com molho bechamel e crosta de parmesão

## Sobremesas

- Pudim holandês com calda caramelo salgado
- Creme brulée de limão siciliano

## Prato principal

- Filé mignon em postas com redução de vinho e aligot cremoso
- Tilápia grelhada com risoto de limão siciliano
- Nhoque artesanal ao molho sugo
- Espaguete ao molho pesto de manjeriço
- Arroz branco

Nesta opção de cardápio, o serviço é a la carte

## Valores (por pessoa)

R\$ 229,90 • Sem bebidas

R\$ 329,90 • Com bebidas

- Heineken 600ml
- Moscow Mule
- Caipirinhas
- Gin Tônica
- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás



@jardimgastronomicolondrina



# CARDÁPIO 2

Ideal para batizados, mini weddings e comemorações intimistas

## Entradas

- Tábua de frios com 2 tipos de queijo, presunto cru, palmito e torradas
- Crispy de queijo gouda com geleia de pimenta levemente picante

## Sobremesas

- Pudim holandês com calda caramelo salgado
- Café expresso

## Prato principal

- Entrecote de Angus grelhado na brasa
- Filé de Sobrecoxa de frango desossada, marinado com tempero da casa e grelhado na brasa

### *Acompanhamentos*

- Nhoque artesanal ao molho sugo
- Espaguete ao molho pesto de manjericão
- Arroz branco
- Maionese de batata

## Valores (por pessoa)

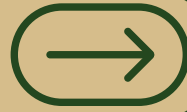
R\$ 199,90 • Sem bebidas

R\$ 299,90 • Com bebidas

- Heineken 600ml
- Moscow Mule
- Caipirinhas
- Gin Tônica
- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás



@jardimgastronomicolondrina



# CARDÁPIO 3

Ideal para confraternizações empresariais, aniversários e eventos descontraídos

## Entradas

- Pão de alho recheado
- Tulipinhas de frango assadas na brasa
- Linguiça toscana grelhada com farofa e limão

## Sobremesas

- Abacaxi cachaceiro com raspas de limão
- Pudim holandês com calda caramelo salgado

## Prato principal

- Entrecote de Angus grelhado na brasa
- Filé de Sobrecoxa desossada com tempero especial da casa, grelhado na brasa
- Assado de tira uruguaio

### *Acompanhamentos*

- Mandioca cozida na manteiga
- Arroz branco
- Salada de tomate e cebola

## Valores (por pessoa)

R\$ 209,90 • Sem bebidas

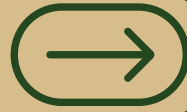
R\$ 309,90 • Com bebidas

- Heineken 600ml
- Moscow Mule
- Caipirinhas
- Gin Tônica
- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás

**Adicionais especiais (+ valor por pessoa)**  
Cordeiro com molho de hortelã: +R\$ 45,00  
Picanha argentina: +R\$ 59,00



@jardimgastronomicolondrina



# CARDÁPIO 4

Indicado para eventos informais.

*OBS: Este cardápio é válido apenas para eventos, com 50 ou mais convidados.*

## Entradas

- Pastel de Costela
- Linguiça toscana grelhada com farofa e limão

## Sobremesas

- Abacaxi cachaceiro com raspas de limão e sal grosso

## Prato principal

- Costela bovina assada lentamente na brasa
- Filé de Sobrecoxa desossada com tempero especial da casa

### *Acompanhamentos*

- Mandioca cozida na manteiga
- Arroz branco
- Maionese da mamãe
- Salada de tomate com cebola

## Valores (por pessoa)

R\$ 179,90 • Sem bebidas

R\$ 279,90 • Com bebidas

- Heineken 600ml
- Moscow Mule
- Caipirinhas
- Gin Tônica
- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás



@jardimgastronomicolondrina



# CARDÁPIO 5

EXECUTIVO - Recomendado para refeições rápidas  
**Cardápio válido apenas para almoço de terça a sexta.**

## Entrada

Salada de folhas verdes com tomate cereja e lascas de parmesão

## Sobremesa

(1 opção)

- Pudim holandês com calda de caramelo salgado
- Café expresso

## Prato principal

(escolher 1 proteína)

- Sobrecoxa de frango desossada assada na brasa
- Filé de frango em cubos
- Filé de tilápia grelhada
- Iscas de frango crocantes com creme de milho
- Entrecote Premium

### Acompanhamentos

- Arroz branco
- Farofa
- Batata frita
- Feijão carioca (opcional)

## Valores

R\$ 79,90 • Sem bebidas

R\$ 99,90 • Sem bebidas alcoólicas

- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás

R\$ 199,90 • Com bebidas alcoólicas

- Heineken 600ml
- Moscow Mule
- Caipirinhas
- Gin Tônica
- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás



@jardimgastronomicolondrina



# CARDÁPIO 6

Um Happy Hour estendido - indicado para eventos corporativos e aniversários

## PARA COMPARTILHAR

- Iscas de frango crocantes com geleia de pimenta doce
- Linguiça toscana grelhada com molho chimichurri
- Mandioca frita crocante
- Polenta cremosa frita
- Batata frita
- Pastel de costela
- Iscas de tilápia

## Sobremesa

(1 opção)

- Pudim holandês com calda de caramelo salgado
- Café expresso

## VALORES

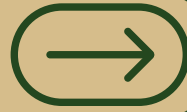
R\$ 99,90 • Sem bebidas

R\$ 199,90 • Com bebidas

- Chopp artesanal
- Caipirinha
- Gin Tônica
- Moscow Mule
- Pink Mule
- Suco de laranja
- Refrigerantes
- Água com e sem gás



@jardimgastronomicolondrina



# EXCLUSIVIDADE

O cenário perfeito para o seu evento, com o nosso espaço reservado só para você.

Os valores incluem:

- Música ao vivo por 3 horas
- Serviço de Segurança
- Recepcionista
- Estacionamento
- Espaço kids com monitora (se necessário)

## → Terça, Quarta e Quinta-feira:

- 80+ pessoas: R\$2.500,00
- 50 a 79 pessoas: R\$ 4.000,00

## → Sexta e Sábado (Jantar):

- 80+ pessoas: R\$ 5.000,00
- 50 a 79 pessoas: R\$ 7.500,00

## → Sábado e Domingo (Almoço):

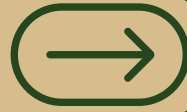
- 80+ pessoas: R\$ 7.500,00
- 50 a 79 pessoas: R\$ 10.000,00

Seu momento merece ser único.  
Consulte datas disponíveis e viva a experiência de ter o Jardim todinho para você!





@jardimgastronomicolondrina



# CONTATO

## **Mídias Sociais**

→ @jardimgastronomicolondrina

## **Telefone**

→ (43) 9 9166-8060

## **Localização**

→ Av. Japão,28 | Jd Claudia - Londrina

## **Site**

→ jardimgastronomicolondrina@gmail.com



Será um prazer tornar seu evento inesquecível!