



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Proposta

Locação do Espaço

Inclui:

Localização privilegiada (Vila Olímpia);
Espaços flexíveis e integrados com capacidades de 70 a 500 pessoas;
Ambiente pré-decorado;
Mobiliário próprio (mesas e cadeiras Tiffany);
Sistema de Ar Condicionado;
Gerador de Energia em Stand-By;
Taxa de ECAD;
08 horas de duração do evento.

A Villa Bisutti possui cinco espaços singulares na Vila Olímpia em São Paulo. Cada um com suas particularidades e todos prontos para superar suas expectativas, seja em relação aos projetos exclusivos e inovadores, seja na excelência de serviços ou flexibilidade no desenvolvimento de cardápios, decorações, layouts e produções.

Espaços	Sábado	Sexta	Domingo à quinta
Villa Bisutti Tenerife	R\$ 29.000,00	R\$ 20.000,00	R\$ 9.000,00
Villa Bisutti Casa do Ator	R\$ 22.000,00	R\$ 16.000,00	R\$ 8.000,00
Villa Bisutti Berrini	R\$ 20.000,00	R\$ 14.000,00	R\$ 7.000,00
Villa Bisutti Quatá / Gomes de Carvalho	R\$ 17.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 6.000,00
Espaço 011	R\$ 17.000,00	R\$ 12.000,00	R\$ 6.000,00

Espaço para Cerimônias

A Villa Bisutti Casa do Ator e Quatá possuem um charmoso anexo onde são realizadas cerimônias de casamento.

Um espaço aconchegante, ao lado do salão principal que acolhe os convidados.

Para os casais que preferem a praticidade e comodidade de fazer a cerimônia no local da festa, com toda a elegância e sofisticação da Villa Bisutti.

Depois da cerimônia este espaço também pode servir de lounge para um momento de relax do casal ou dos convidados.

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Valores sob Consulta

Sistema de Som /Iluminação Ambiente que inclui:

Acústica especialmente projetada pra a casa (O Projeto Acústico da Villa Bisutti, foi desenvolvido de acordo com a Lei nº 11.986 de 16/01/1996, Lei do Silêncio Urbano – PSIU);

Sistema de som da pista de dança;

Sistema de som ambiente;

Iluminação Arquitetural;

Iluminação Cenográfica;

Iluminação da Pista de Dança;

02 Telões e 02 TVs de Plasma – **Espaço Villa Bisutti Tenerife;**

03 Telões – **Espaço Villa Bisutti Casa do Ator;**

02 Telões – **Espaço Villa Bisutti Gomes de Carvalho;**

05 TVs de Plasma e um Telão Retrátil – **Espaço Villa Bisutti Quatá;**

02 Telões e 05 Tvs de LCD – **Espaço Villa Bisutti Berrini;**

01 Telão – **Espaço 011.**

Equipamentos: Laser, moving heads, spectro, moonflower, estrobo, canhões pares, máquina de fumaça;

DJ.

Valores sob Consulta

Brigada Operacional que inclui:

Produção do Evento;

Coordenação do Evento;

Equipe de Pós-contrato;

01 Recepcionista;

01 Camareira para Chapelaria;

01 Governanta;

03 Porteiros;

01 Camareiro para toilettes masculino;

01 Camareira para toilettes feminino;

01 Funcionário para limpeza geral do espaço;

01 Operador Técnico para Manutenção.

Valores sob Consulta

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Sugestão de Cardápio para Jantar

Valores

Menu à Inglesa ou Franco americano – **R\$ 180,00 por convidado**

Cardápio Amalfi

“Para criar este cardápio, buscamos inspiração na Costa Amalfitana, uma das regiões mais belas da Itália característica pela sua geografia singular, visual deslumbrante e riquíssima gastronomia. Convidamos você para acompanhar-nos nesta incrível viagem aos sabores da Itália com nosso toque exclusivamente brasileiro.”

Bem vindo a Villa Bisutti.

Carla Rugna – Diretora

Receptivo

Ilha de Águas Aromatizadas – Servidas no Bar

Hortelã, Alecrim com canela, Limão Siciliano e Água de laranja.

Welcome Drinks

Escolher 2 itens

Framboesas com limão galego

Maracujá e morangos concaseé

Caju natural e lichias

Coco e suas especiarias

Morangos com saquê

Limão, espumante e hortelã.

“Os mini drinks serão servidos no começo da festa para brindar a chegada dos convidados”

Cocktail

Escolher 4 itens

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Paté de foie ao jus de frutas vermelhas e suas torradinhas

Mousse de damasco e amêndoas

Dome de salmão e maçãs Granny Smith

Stick de coalho em teriyaki de melaço de cana

Petit Caprese com Pesto Genovese

Ceviche de Robalo e cebouletes com salsa cítrica

Carpaccio com tapenade e azeite de trufas

Cestinhas de chevre e chutney de tomates

Camarões com sour cream de limão siciliano e dill.

Snacks Quentes

Escolher 4 itens

Phyllos de abóbora e carne de sol marinada em tangerina

Pasteizinhos de linguiça toscana e erva doce

Crocantes de caranguejo com mousseline de cítricos

Toast de provolone com roast beef “homemade” e Dijon

Quiche de gorgonzola e figos

Polpette de carne de panela e dip de pimentas brasileiras

Samosa de queijo emmenthal e suas ervas

Vol au vent de camarões laqueados em molho de ostras

Crispies de queijo gouda e pistache.

Zuppa - Cremes e Consommés

Escolher 1 item

Cappuccino de abóbora e alecrim

Creme de mandioquinha com chips de bacon

Consommé de alho porro e natas.



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Miniature – Mini Degustações

Escolher 1 item

Brie com mel e amêndoas laminadas

Croque Monsieur

Escondidinho de carne seca.

Menu à Inglesa

Entrada

Salada Gamberetti- Folhas da estação, composição de pupunha, arroz selvagem, erva doce e camarões ao molho siciliano

Segundo Prato

Pasta Original “Art Gusto” ao jus de tomates e Pesto Genovese

“Consulte nossas opções exclusivas ao final deste cardápio”

Prato Principal

Corte alto de filé mignon com molho roti

Gratin de batatas e funghi

Risotto de aspargos verdes e presunto cru.

Sobremesas Volantes – Individuale Dolci

Lasagna de chocolate Original com praliné de avelãs e sorvete de creme crocante

Panna Cotta com zuppa de frutas silvestres.

Menu Franco Americano

Jantar Franco Americano em Ilhas

Melangé de folhas da estação com cubinhos de ceviche bicolor – Salmão e robalo

Bloco de Filadélfia, tomates e pesto Genovese

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Quiche de cogumelos selvagens e limão galego

Pasta Original “Art Gusto” ao molho de tomates e manjeriço

Corte alto de filé Mignon com tarte de batatas, presunto cru e mel

Risotto de alho porro com limão siciliano

Sobremesas

Sorvetes

Escolha duas opções

Pistache

Chocolate

Creme

Crocante de baunilha

Banana

Morango

Caldas:

Frutas vermelhas

Doce de leite e caramelo

Chocolate meio amargo

Banana e doce de leite argentino

Pirâmide de goiaba e mousse de catupiry

Bavaroise de coco e calda de baba e moça

Lasagna de chocolate meio amargo e sua calda gianduia

Tarte Tatin aux Pommes (maçãs)

Placa vintage de frutas sazonais com calda de água de laranjeira e mel de acácias

Mesa de Finalização

Para todos os cardápios

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Café com pauzinho de canela e Chás diversos

Trufinhas de chocolate

Suspiros de pimenta dedo de moça e gengibre

Pipoca de nuts, laranja e especiarias

Bebidas servidas durante toda a festa

Água mineral com e sem gás, refrigerantes diet e normais

Staff

Forneceremos todo o pessoal necessário para a realização do serviço e Alimentos e Bebidas do evento.
Garçons, maitre, equipe de cozinha.

Louça e material

Forneceremos toda a louça, talheres, taças e copos necessários ao evento.

Outras opções para o seu cardápio

Saladas da estação - Insalata

Mix de verdes com aspargos, trigo e carpaccio de robalo curado em mostarda rústica

Salada de frutas da estação marinadas em redução de balsâmico e spicy pecans

Ceviche de salmão, suas folhas e maçãs Granny Smith

Carpaccio com tapenade e tomatinhos Sweet Grape

Prociutto com melão Orange e folhas precoces

Frisse salad com beterrabas e roquefort

Risoni com tomates secos, folhas amargas e grana padanno

Molhos

Molho Amalfi

Molho cremoso de siciliano de dill fresco

Molho de mostarda e mel

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Molho de ervas finas

Azeites aromatizados

Entradas frias (apenas no Menu Franco Americano)

Cuscuz marroquino com pupunha, endívias e pistache

Placa de mini legumes grelhados

Mix de grãos nobres com salmão gravlax

Terrina de zucchini, chevre cremoso e hortelã

Mix de tomates coloridos e manjeriço ao molho de limão galego

Torre de trigo, tamarindo e cebolas carameladas

Quiches Gigantes (apenas no Menu Franco Americano)

Quiche de cogumelos selvagens al limone

Quiche de Zucca e queijo coalho

Tarte de emmenthal e alecrim

Quiche de figos e gorgonzola

Quiche de zucchini, queijo fetta e hortelã

Quiche de queijos nobres

Quiche de mel e prociutto

Tarte tatin de tomatinhos e tapenade

Quiche de Fungui Secchi

Quiche verdíssima de vegetais precoces e castanhas

Pastas Originais “Art Gusto”

Ravioli de emmenthal e limão siciliano

Mezzaluna de vitela

Tortellini de pêras e queijos finos

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP
Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:
<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Pasta de salmão defumado e ricota

Soffioli verde com queijos especias

Tortelli de Zucca

Gnocchi ao jus de sálvia e dill

Gnocchi de zucca

Molhos:

Molho original

Molho de tomates frescos

Jus de tomatinhos sweet Grape e azeitonas chilenas

Molho rústico de tomates com toque de pesto

Molho de sálvia

Pesto Genovese

Pratos principais

Peça de mignon selada em trio de mostardas

Roast beef rústico (ponto mal passado) com molho demi glace

Corte alto de mignon ao jus de seu próprio caldo

Filé em croute recheado com cogumelos

Salmão tostado em molho de sakê e jus de cítricos

Roulade de Saint Peter e velouté de laranja

Outros acompanhamentos

Batatas Duchese e gruyere

Mini legumes grelhados em azeite de tominho

Batatas rústicas com ervas

Cestinha com mandioquinha cremosa, crispies de bacon e Laranja

Gratin de batatas com gruyere

Sede: Rua Casa do Ator, 642 – Vila Olímpia – Cep.: 04546-002 – São Paulo – SP

Site: www.villabisutti.com.br Blog: <http://villabisutti.com.br/blog/> Facebook:

<https://www.facebook.com/villabisutti>



Thais Veríssimo
Cel.: 95775 4999
Email.: thais@villabisutti.com.br

Verdíssimo purê com natas

Tarte de zucca com lentilhas de puy e erva doce

Purê de banana da terra com vanilla

Phyllos de gorgonzola e figos marinados em balsâmico

Risotti

Risotto de pêras e Gorgonzola

Risotto de zucca e carne seca

Risotto milanês

Risotto de funghi Secchi

Risotto de brie e champagne

Risotto de cogumelos selvagens al limone

Risotto de Zucchini e emmenthal

Sobremesas

Altura mousse de três brigadeiros

Quindim Piazza, fitas de coco carameladas e flores de mel

Lasagna de chocolate meio amargo e seus suspiros “homemade”

Gelato de pistache, toucinho do céu e seus suspiros

Torta dueto de mousse de cappuccino e brownie

Cheese cake Orange com calda de frutas silvestres

Tarte Tiramisù

Bloco de Chocolate Nero e coulis de frutas silvestres

Saint Honoré de goiabada cascão e catupiry

Trio de mini brulées em miniatura – Chocolate, pistache e vanilla

Zuccotto de frutas vermelhas

Cubos de frutas da estação ao perfume de água de laranjeira.