

GULA GULA

MENU ALMOÇO OU JANTAR ESPECIAL

JARDINS

RECEPÇÃO - CORTESIA

Mousse de gorgonzola com torradinhas mistas e vinagrete da casa

PARA COMEÇAR

(escolha 3 opções para constar no menu)

- Falafel com homus pink e molho tahine
- Steak tartare com mix de folhas e batata frita
- Burrata com pesto de manjerição, tomatinhos confit e pão italiano
- Pastéis: napolitano especial, brie, camarão ou carne seca com requeijão
- Mini taco de camarão crocante, abacate, maionese de páprica, salsa de tomate com cebola roxa e brotos
- Salada verde com cracks de sementes

PRINCIPAIS

(escolha 3 das opções abaixo para constar no menu)

- Poke de atum com quinoa, arroz integral, shoyo e gengibre, abacate, couve frita, maionese de wassabi
- Poke de salmão com quinoa, arroz integral, shoyo e gengibre, manga, pickles de repolho, molho de saque
- Frango crocante, creme de milho e arroz de brócolis
- Atum fresco na crosta de gergelim, levemente grelhado com tabule de quinoa, vegetais grelhados, aioli cítrico e molho especial
- Filé de dourado com purê de banana da terra à belle meunière e crispy de alho poró
- Salmão com pele, molho de alho poro, purê de couve-flor e crispy de couve frita
- Corte especial de carne (ancho) com molho à campanha, batata rostie com bacon e farofa crocante de panko
- Spaghetti de camarão com rúcula
- Risoto de moqueca camarão
- Paillard com fettuccine ao molho triplo burro
- Filé Mignon com batata frita ou noisette, arroz maluco e molho gorgonzola
- Salada batata frita Gula Gula (Tradicional salpicão de frango) com batata palha e quiche de Brie com damasco

SOBREMESA

(escolha 3 das opções abaixo para constar no menu)

- Banoffe bolo de nozes com brigadeiro de caramelo, banana e chantilly
- Rocambole de chocolate e doce de leite com sorvete de creme
- Mousse de chocolate
- Torta mousse de chocolate derretida com sorvete de baunilha
- Torta limão
- Pudim de leite condensado
- Mousse de chocolate sem açúcar chocolate amargo com farofa de nuts e coco crocante
- Fruta do dia

Valor do menu: R\$ 275,00 por convidado + taxa de serviço (13%)

Incluso: 1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa

Duração do Evento: 3 horas

Taxa de Rolha: R\$ 60,00 por garrafa

Cortesia: Impressão dos cardápios (Filipeta)

Bebidas: Não inclusas. Cobrança à parte ao consumo ou contratação de pacote de bebidas.

GULA GULA

Eventos – Almoço

- **Taxa adicional /Espaço:** R\$ 5.000,00 **por sala** (seg a sex) (sáb e dom a consultar)
- **Valor do menu:** Cobrado por pessoa
- **Número mínimo de participantes:** 20 pessoas

Eventos – Jantar

- **Taxa adicional /Espaço:** R\$ 2.000,00 **por sala** (seg a sex) (sáb e dom a consultar)
- **Valor do menu:** Cobrado por pessoa
- **Número mínimo de participantes:** 20 pessoas

Eventos – Café da Manhã

- **Taxa adicional /Espaço:** R\$ 5.000,00 **por sala** (seg a sex) (sáb e dom a consultar)
- **Valor do menu:** Cobrado por pessoa
- **Número mínimo de participantes:** 15 adultos

Eventos – Happy Hour

- **Taxa adicional /Espaço:** R\$ 2.000,00 **por sala** (seg a sex) (sáb e dom a consultar)
- **Valor do menu:** Cobrado por pessoa
- **Número mínimo de participantes:** 15 adultos

Salas e espaço exclusivo

As salas são disponibilizadas de acordo com o número de pessoas

Sala 0

Entre 15 e 20 pessoas

Sala 1 – Principal

Entre 30 e 40 pessoas

Sala 2

Entre 15 e 20 pessoas

Sala 3

Entre 15 e 20 pessoas

A não presença de algum convidado não gera crédito de valor pós-evento

Tolerância de 15 minutos após a finalização do evento. Caso ultrapasse esse período, haverá cobrança de hora adicional equivalente a 1/3 do valor do contrato

Crianças de 0 a 5 anos não pagam, crianças de 6 a 10 anos pagam 50%, crianças a partir de 11 anos pagam integral

Pacote de Bebidas (valor + 13%)

Bebidas softs (sem bebida alcoólica)	R\$ 50,00 por pessoa
Bebidas softs + cerveja stella	R\$ 80,00 por pessoa
Bebidas softs + cerveja stella + caipis	R\$ 100,00 por pessoa
Bebidas softs + vinhos da casa	R\$ 140,00 por pessoa
Bebidas softs +vinho da casa + cerveja stella + caipis	R\$ 140,00 por pessoa

A contratação do pacote de bebidas é feita para o total de convidados

Validade da Proposta: Eventos fechados com prazo superior a um mês poderão sofrer atualizações de preços.

GULA GULA

Forma de Pagamento

Cartão de crédito/débito, Depósito ou Transferência Bancária e Pix.

50% na assinatura do contrato e o restante 3 dias antes do evento

Em caso de depósito bancário ou Pix, o pagamento total deverá ser realizado em até 3 dias antes do evento e o comprovante deverá ser encaminhado antes do início do evento.

Em caso de pagamento com cartão, poderá ser antecipado e presencial no restaurante, ou através de link para pagamento.

Nota Fiscal

Alguma observação referente a nota fiscal?

Após a emissão da nota fiscal eletrônica, não poderá mais haver cancelamento.

Caso haja solicitação para descrição específica na nota fiscal em obediência às normas internas do contratante, este deverá ser informado antecipadamente por escrito.

OBS.-

Em nossa NF, não constará o descritivo dos produtos consumidos. Constará alimento, bebida e taxa de serviço conforme exemplo abaixo.

DADOS DOS PRODUTOS/SERVIÇOS

CÓDIGO PRODUTO	DESCRIÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO	NCM/SH	OR/ CST	CFOP	UN	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	B.CÁLC ICMS	VALOR ICMS	VALOR IPI	ALÍQ ICMS	ALÍQ IPI
500719	ALIMENTO ABERTO 1	21069090	041	5929	un	120,00	275,00	33.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
500720	BEBIDA ABERTO 1	22021000	041	5929	un	120,00	100,00	12.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
9999999999997	Taxa de serviço	21069090	041	5929	UN	0,17	5.850,00	965,25	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
9999999999997	Taxa de serviço	21069090	041	5929	UN	0,84	5.850,00	4.884,75	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Cancelamento

Tendo em vista a impossibilidade de se calcular a exata extensão dos danos causados pelo cancelamento do evento dado após a assinatura do contrato, fica desde já acertado entre as partes de comum acordo o valor de 50% do contrato, dado como multa, devido pela parte que deu causa ao cancelamento.

Alteração de Contrato

Qualquer alteração de contrato, deverá ser sinalizada em até 3 dias úteis antes do evento. Após assinatura do contrato, não reduzimos o número de convidados pois o planejamento do evento será elaborado a partir da primeira assinatura.

Aumento no número de convidados está sujeito à disponibilidade do salão.