

"Vai no teu sonho, que nós vamos com você"



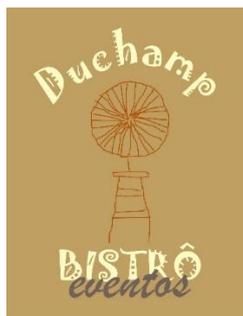
O Bistrô Duchamp é um espaço único para quem deseja celebrar momentos especiais em meio à natureza e ao mesmo tempo num local bem localizado e de fácil acesso em Curitiba.

Nosso espaço conta com jardim e piscina com deck inteiramente cobertos e está localizado em uma área privilegiada, entre os bairros Batel e Champagnat na esquina das ruas Dr Carlos de Carvalho e Mal. José Bernardino Bormann.

Incluimos em nossa proposta vários itens que proporcionam comodidade, segurança e a garantia de sucesso do evento.

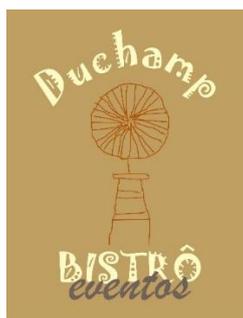
O profissionalismo da nossa equipe vem da experiência adquirida durante 24 anos, através do atendimento como restaurante de 2001 a 2014 e da realização de eventos desde 2008.

O nível de satisfação de nossos clientes é altíssimo, sempre recebemos feedbacks positivos e elogios à equipe e ao cardápio, após os eventos.



Estrutura

- *Jardim com plantas verdes*
- *Piscina com deck*
- *Vasos e cachepos com buxinhos em toda volta da piscina*
- *Cobertura transparente contra chuva em todo jardim e deck*
- *Iluminação cênica aérea na cobertura da piscina e do jardim*
- *Cortinas em voil*
- *Mesas redondas para 8 lugares*
- *Mesa dos noivos em madeira maciça*
- *Cadeiras Tiffany brancas com estofamento branco*
- *Toalhas brancas e guardanapos de pano brancos*
- *Taças, copos, pratos, talheres e sousplat*
- *Cristaleira em madeira maciça para lembrancinhas*
- *Mesa de doces em madeira maciça*
- *Aparadores em madeira maciça*
- *Bancos, poltronas e mesinhas em madeira maciça*
- *Piano Ronish em madeira jacarandá com teclas em marfim*
- *Sonorização com microfone sem fio*
- *Pista de dança com iluminação aérea e sonorização*
- *Gerador com acionamento automático caso haja falta de energia*



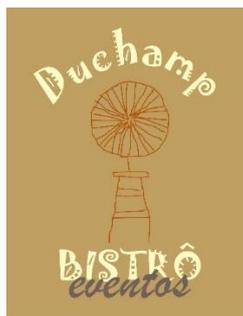
Cardápio com serviço a inglesa

Neste serviço todos os convidados recebem nas mesas os pratos escolhidos por vocês (primeiro prato, segundo prato e sobremesa). O conforto para os convidados é muito maior e não há o inconveniente das pessoas ficarem na fila aguardando para se servirem.

Começamos o serviço com um coquetel volante servido antes dos pratos. Este coquetel é como se fosse uma mesa de antepastos servida pelos garçons. Desta forma todos são atendidos de forma personalizada evitando a formação de fila.

Coquetel volante (escolha 06 opções)

- *Manta de búfala (rocambolo de mozzarella de búfala e presunto Parma)*
- *Bruschetta com queijo Brie e damasco*
- *Bruschetta com gorgonzola, figos e nozes*
- *Bruschetta com caponata*
- *Bruschetta Caprese (tomatinhos, queijo, manjeriço e pesto)*
- *Carpaccio de carne (carne bovina in natura com molho de alcaparras)*
- *Carpaccio de haddock (haddock defumado, alcaparras e parmesão)*
- *Batatas ao murro (com creme de queijos e bacon crocante)*
- *Polenta cremosa (com ragu ou molho funghi)*
- *Conchiglioni gorgonzola com figo e nozes*
- *Queijo Brie com frutas vermelhas*
- *Arancini (bolinho de risoto com carne seca e abóbora)*
- *Mini nhoque (nhoque de batata ao molho sugo)*
- *Dadinho de tapioca com mel e pimenta biquinho*
- *Salada de alcachofra (mix folhas verdes, alcachofra e tomate cereja)*
- *Salada Caprese (rúcula, tomate cereja, mozzarella e creme de aceto balsâmico)*
- *Salada de gorgonzola figo e nozes (mix de folhas, gorgonzola, figo em calda e tomate cereja)*



Primeiro Prato (escolha uma opção)

- *Risoto de Brie com frutas vermelhas*
- *Risoto ao funghi com mix de cogumelos na manteiga*
- *Risoto de salmão com legumes grelhados*
- *Risoto ao pesto com nozes, mozzarella de búfala e tomate seco*
- *Risoto quatro queijos*
- *Risoto caprese com mozzarella de búfala tomates confitados, manjeriço, rúcula e creme de aceto balsâmico*

Segundo Prato (escolha uma opção)

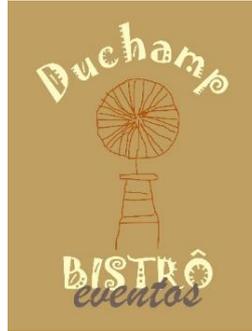
Escalope de mignon acompanhado de talharim ou nhoque ao molho:

- *Carbonara*
- *Quatro queijos*
- *Alfredo*
- *Pesto*
- *Funghi*
- *Mostarda e batatas rústicas*
- *Poivre Vert e batatas rústicas*

Sobremesa (escolha uma opção)

- *Petit Gateau com sorvete de creme*
- *Gellato de goiaba*
- *Tiramissu*

Todas as opções de coquetel, entrada, prato principal e sobremesa foram escolhidas pensando muito na aceitação do cardápio pelos convidados.



Número de pessoas

Nossa capacidade é de até 180 pessoas dependendo da montagem e tipo de serviço.

Para a reserva temos um número mínimo de pessoas:

Aos sábados: 80 pessoas sem taxa adicional (entre 60 a 79 pessoas há uma taxa adicional de R\$ 3.500,00)

De domingo a sexta-feira: 40 pessoas sem taxa adicional

Investimento

Cardápio e garçons

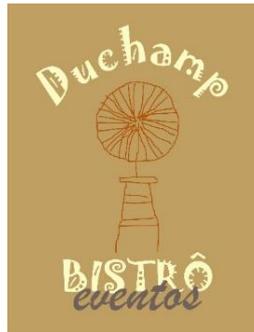
Cardápio com coquetel volante, primeiro prato, segundo prato e sobremesa. Bebidas não alcoólicas (água, refrigerantes e suco) inclusas e 01 garçom para cada 10 pessoas.

- *Aos sábados: R\$ 260,00 por pessoa*
- *De domingo à sexta-feira: R\$ 220,00 por pessoa*

A rolha é livre para bebidas alcoólicas.

Staff

R\$ 5.000,00: DJ, maitre, sub maitre, coordenadora de eventos, equipe de segurança e pessoa responsável pela limpeza dos banheiros e salão, durante todo o período da festa.



Forma de pagamento:

30% de sinal e o saldo em até 15 dias antes da festa.

Contato:

- *Cel. WhatsApp (41) 99154-7125 com Marcelo*
- *E-mail: bistroduchampeventos@gmail.com*

Endereço:

Al. Dr. Carlos de Carvalho, 2305 (esquina com Bernardino Bormann)

