Eventos

casamentos · 15 anos · formaturas

LOVARA

Grandes momentos

Seu evento merece toda a atenção, afinal, é um momento importante na sua vida. Por isso, vamos cuidar de tudo para que ele saia do jeito que você imaginou.

Dispomos de um Jardim com estrutura de madeira, Vinhedo, Lounge de Entrada, Espaço Gourmet, Casinha de Pedra e Heliponto.

Espaço Gourmet

Estacionamento de 600m².

Capacidade para eventos:

Espaço	Nº de pessoas para jantar	Nº de pessoas para coquetel	Observações
Salão Principal	140	200	150 m²/nº de pessoas máximo
Sala V.I.P.	90	120	100 m²/nº de pessoas máximo
Terraço Coberto	90	120	100 m²/nº de pessoas máximo

Espaço físico

Salão de eventos, com espaço de 575 m² divididos em: salão de eventos climatizado: 150m², sala vip: 100m², escadas: 20m², banheiros: 25m², hall de entrada 25m², entrada coberta: 150m² e terraço climatizado de 105m².

· Avinícola não possui gerador de energia elétrica;
·Adecoração, montagem e organização é exclusivamente terceirizada.

Informações sobre material

Disponibilizamos de materiais, louças, taças e talheres para até 200 pessoas:

- 20 Mesas quadradas (90 x 90)
- 200 cadeiras Tiffany Cristal com almofada branca
- 30 cadeiras de junco que podem ser utilizadas nas cerimônias ao ar livre
- 5 cadeirotes
- Tampos redondos de 8 e10 lugares
- 2 sofás brancos
- 2 pufs brancos
- 1 armário branco
- 1 aparador branco
- 1 mesa para doces
- 1 mesa redonda grande
- 1 mesa de centro
- 1 cristaleira
- 1 aparador
- 1 espelho

Temos móveis rústicos para locação e utilização em nosso espaço!

Consulte valores.

Informações sobre o serviço

- Possuímos nosso próprio buffet e disponibilizamos diversos cardápios de jantar, coquetel e uma carta de bebidas com vinhos e espumantes Lovara, além de àgua, refrigerantes, cervejas e suco de uva.
- Buffet para jantar / almoço: moda à inglesa
- Os couvert (entradinhas) são servidos em sistema volante, somente antes do jantar.
- A entrada (salada) é servida em porção individual, empratada.
- Os prtaos quentes são servidos pelo garçom e repetidos diversas vezes.
- A sobremesa é servida empratada.
- Não fornecemos doces finos e tortas.
- Para coquetéis oferecemos mesa de antepastos, petiscos quentes e frios volantes ou em mesas de apoio, pratos quentes servidos em cumbucas e doces diversos.
- Os cardápios são totalmente personalizados, o cliente que escolhe o que deseja servir.

•A Lovara oferece prova de cardápio e mais ou menos 60 dias antes do evento chamamos os contratantes para degustar uma coletânea do nosso cardápio.
•Na semana do evento, enviamos um check list do evento, o mesmo deve ser preenchido com os dados do evento como horário de recepção dos convidados, horário estimado do jantar, número de adultos, número de crianças (até 12 anos considera-se criança, maior deste já é contado como adulto), assim como cardápio, carta de bebidas e valores.

Lembrando que todas essas as informações passadas no check list devem ser conferidas pois serão as de referencia para o acerto final do evento.

Serviço de garçon

O Serviço de garçons é terceirizado, sendo cobrado separadamente dos valores de locação e cardápio.

A Lovara se responsabiliza pela contratação destes profissionais, contamos com uma equipe da casa, bem treinada e qualificada.

ONúmero de garçons é calculado conforme o número de convidados.

Cardápios para Jantar

Couvert

- Barquetes de Frango
- Barquetes de Frios
- Enrolado de Culatelo com Figo
- Brusqueta de Tomate e Manjericão
- Barquete de frios
- Sanduíche prensado de frios e legumes
- Barquete de frango
- Mini quiche de Tomate Seco
- Mini quiche de alho poró
- Tábua de Frios
- Conchiliones ao Pesto

Entrada

- Folhas verdes, Tomate seco e Provolone
- Folhas verdes, Provolone e Crótons
- Folhas verdes, Tomate seco e Manga
- Folhas Verdes, Melão e Presunto Parma
- Folhas Verdes, Morango e Nozes
- Folhas Verdes, Lascas de Parmesão e Melão

Pratos Quentes

Risotos

- Risoto de Gorgonzola e Açafrão
- Risoto de quatro queijos
- Risoto ao Pesto
- Risoto de Alcachofra
- Risoto de Funghi
- Risoto de Alho Poró e Queijo Minas
- Risoto de Damasco e Brie
- Risoto de Champignon
- Risoto de Limão Siciliano
- Risoto de Palmito
- Risoto de Rúcula e Tomate seco
- Risoto de Espumante e Uvas

Massas

- Penne ao Molho Parisiense
- Penne aos 4 queijos
- Penne ao tomate-seco
- Penne ao Funghi
- Espaguete ao Noccioli
- Espaguete ao pesto
- Espaguete a Carbonara
- Canelone de queijos com Nozes
- Espaguete ao molho Sugo
- Ravioli de espinafre ao sugo
- Tortéi ao molho tradicional
- Tortéi ao Molho de Nozes

Carnes

- Filé ao molho de frutas vermelhas
- Filé ao molho madeira com champignon
- Frango ao molho mostarda
- Frango ao molho de Laranja com Pimenta
- Frango enrolado com Queijo e Bacon
- Picanha ao alho e óleo
- Galeto na Cerveja
- Filé de Cação ao Molho de Manteiga e Alcaparras
- Salmão com crosta de Gergelim
- Medalhão suíno molho de Maracujá
- Filé ao molho madeira com vinho
- Filé ao molho de Ervas Finas
- Filé ao molho de Gorgonzola e Cebola
- Filé ao molho Quatro Queijos
- Alcatra ao molho madeira com champignon
- Filé ao molho quatro queijos

Para outras opções, consulte.

Sobremesas

- Mousse de Morango
- Mousse Uva com calda de vinho
- Mousse de Limão Siciliano
- Brigadeiro de Colher
- Mini torta mesclada
- Pera ao Vinho com Sorvete
- Sorvete de Creme com calda de frutas vermelhas
- Petit Gateau com sorvete e calda de chocolate
- Brownie com sorvete de creme

Cardápios para Coquetel

Quentes

- Risoto de Gorgonzola e Açafão
- Risoto de quatro queijos
- Escondidinho de Carne Seca
- Risoto de Funghi
- Risoto de Tomate-seco
- Penne quatro queijos
- Penne ao Sugo
- Picadinho de carne com batata palha

Antepastos

- Patês diversos
- Pães diversos
- Salame/Copa/Presunto de Parma
- Damascos
- Azeitonas/Pepinos
- Pimenta Biquinho
- Geleias diversas
- Grissinins/ torradinhas
- Queijos Diversos
- Ovos de Codorna

Volantes

- Mini pizzas Diversas
- Brusquetas de tomate e Manjericão
- Torradas com queijo e geleia
- Conchiliones ao pesto
- Enrolado de Culatelo, queijo e figo
- Prensadinho de frios e legumes
- Mini quiches sabores diversos
- Mini Cheese Burger
- Mini Cachorro Quente
- Barquetes de Frango/Frios
- Canapé de tomate seco
- Damasco com Patê de Gorgonzola

Doces

- Mini tortinha de Limão/ Chocolate
- Brigadeiro de colher
- Mousse de chocolate
- Mousse de Uva/Limão
- Docinhos diversos

LOVARA

vinícola · enogastronomia · eventos

Dúvidas?

José Benedetti, 222 • Bento Gonçalves (RS) • 54 2102.9005

vinicolalovara.com

eventos@lovara.com.br

/vinicolalovara

/vinicolalovara