

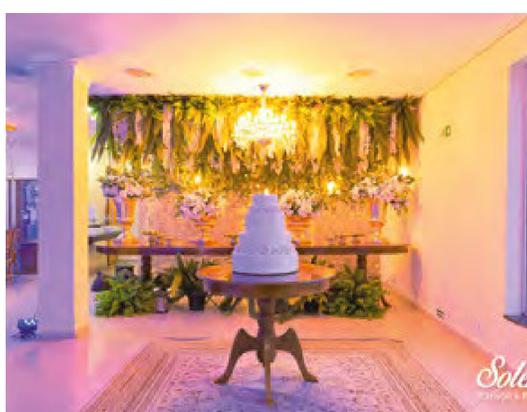




Dividido em 3 ambientes e dispendo de amplo espaço em seus 2.000m², o Solene Buffet une sofisticação e modernidade em um só lugar. Iluminação personalizável, sistema de som completo, painel de LED com 200 polegadas, cozinha independente e muito mais.

DIFERENCIAIS:

Espaço flexível e integrado, com capacidade para até 200 pessoas em formato jantar e 250 convidados em formato coquetel.





O Solene Espaço e Buffet oferece aos clientes um atendimento totalmente personalizado, tudo para fazer do seu evento um acontecimento memorável.

Entre as possibilidades de configurações dos ambientes, é possível adequar os espaços para formatos com até 250 convidados. O salão possui ainda área dedicada para realização de cerimônias, ambiente ao ar livre com visual surpreendente.

Com 2.000m², infraestrutura completa, equipe de serviços qualificada e anos de experiência em realizar sonhos, nós do Solene Buffet faremos todo o possível para que o seu evento fique para sempre na sua memória e dos seus convidados.

Principais estilos de eventos atendidos:

- Casamentos;
- Bodas;
- Debutante;
- Aniversários;
- Eventos Corporativos;



GASTRONOMIA PRÓPRIA

Nossos cardápios são inteiramente preparados por uma chef profissional. Amor e dedicação são os ingredientes fundamentais para o preparo dos deliciosos sabores que você encontrará no Solene Buffet.

Opções de cardápios para todos os tipos de eventos e possibilidade de personalização para o seu grande dia.





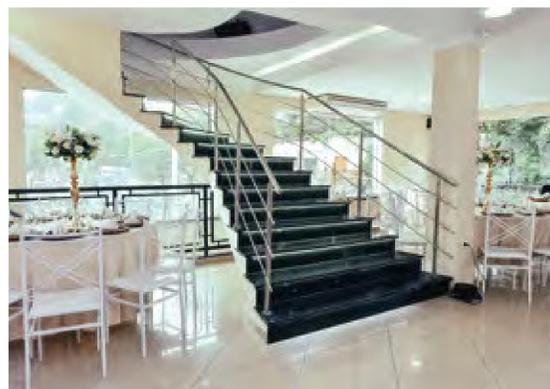
ESTRUTURA

O salão possui espaços amplos, possibilitando os mais diversos estilos de montagens e decoração para o seu evento. Propício também a montagem de cerimônia no local.



DECORAÇÃO

Oferecemos incluso em todos os nossos pacotes a opção de decoração permanente (completa), com mesa do bolo, mesas dos convidados e cerimônia, tudo perfeitamente preparado para o momento do seu evento.



Reserve agora a sua degustação,
conheça nosso espaço e
gastronomia!



Agende agora:
(11) 96226-5000

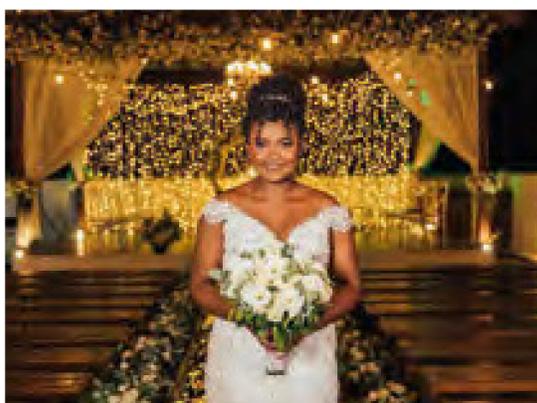


TUDO O QUE PODEMOS OFERECER:

- Locação do espaço por 6 horas;
- Bolo cenográfico;
- Decoração completa permanente;
- Letreiro LOVE (Recepção);
- Gastronomia completa;
- Iluminação personalizável;
- Sistema de som e Dj (festa);
- Painel de LED com 200 polegadas;
- Capela ao ar livre;
- Mobiliário completo;
- Sala dos Noivos / Debutante;
- Mesa rústica colonial para os noivos / Debutante;
- Sistema de ar-condicionado;
- Hall de entrada;
- Equipe operacional completa;
- Cozinha industrial equipada;
- Fraldário;
- 2 tv's no salão mesanino;
- Vallet parking.

Oferecemos a solução completa para garantir que o seu grande dia seja um sucesso.

Obs.: Nosso serviço de **som e Dj** é **exclusivo** para a festa.
Para a cerimônia, você pode optar por contratar nosso parceiro ou realizar a contratação de forma independente.



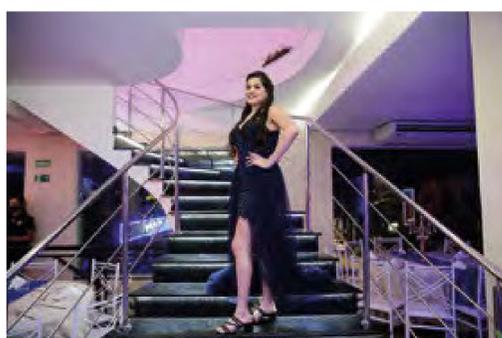


ESTRUTURA
COMPLETA PARA
SEU EVENTO
INESQUECÍVEL



DEBUTANTES E ANIVERSÁRIOS

Naturalmente, o Solene Buffet atende e está preparado para eventos de debutantes e aniversários em geral. Nossa luxuosa escada é o destaque para a entrada da aniversariante, além disso, decorações personalizadas e opcionais como o Robô de LED, certamente irão contribuir para uma experiência inesquecível para você e seus convidados.





Cardápio Solene I



WELCOME DRINKS

- Suco natural de abacaxi;

SALGADOS QUENTES

- Coxinha de frango;
- Risole de presunto e queijo;
- Bolinha de queijo;
- Risole de palmito;
- Kibe;

ENTRADA FRIA

- Mix de folhas;

PRATO PRINCIPAL

- Lagarto ao molho madeira;
- Arroz Branco
- Penne ao molho sugo;



Cardápio Solene I



BOLO

Delicado pão de ló com sorvete de creme. (Doce de leite);

DOCES

- Brigadeiro;
- Beijinho;
- Sensação;
- Churros;

BEBIDAS

- Refrigerantes 1ª linha;
- Suco natural de abacaxi;
- Água com e sem gás;
- Água aromatizada;
- Soda Italiana.

MESA DO CAFÉ (na madrugada)

- Café;
- Chá;
- Petit – Fours;
- Pudim ou Torta de Limão;

Reserve agora a sua degustação, conheça
nosso espaço e gastronomia!



Agende agora:
(11) 96226-5000



Cardápio Solene II



WELCOME DRINK

- Suco natural de abacaxi;

FINGER FOOD

- Dadinho de tapioca;
- Cone de salpicão;
- Cone Cremoso de Frango;
- Torrada de patês finos;
- Cuscuz paulista;
- Barquete de berinjela.

SALGADOS QUENTES

- Coxinha de frango;
- Risole de presunto e queijo;
- Bolinha de queijo;
- Risole de palmito;
- Kibe.

ENTRADA FRIA

- Mix de folhas e caponata de berinjela;

PRATO PRINCIPAL – JANTAR

- Maminha ao molho mostarda;
- Filé de frango ao creme de espinafre;

PRATO PRINCIPAL – MASSA

- Conchiglione de quatro queijo ao molho sugo ou bechamel.

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco;
- Risoto de tomate fresco;
- Batata sauté.



Cardápio Solene II



ESTAÇÃO DE SNACKS

- Batata Frita;
- Nuggets;
- Mini Cheeseburger;
- Mini Pizza;
- Mini Hot Dog;
- Mini Pão de queijo;
- Picolé.

BEBIDAS

- Refrigerantes 1ª linha;
- Suco natural de abacaxi;
- Água com e sem gás;
- Água aromatizada;
- Cerveja original;
- Champagne (para o brinde do casal ou aniversariante).

DRINK (escolher uma opção)

- () Limonada Suíça () Soda Italiana

SOBREMESA

Panaota com frutas vermelhas;

BOLO

Delicado pão de ló com sorvete de creme. (Doce de leite ou Mousse de chocolate);

DOCES

- Brigadeiro;
- Beijinho;
- Sensação;
- Churros;
- Camafeu de nozes com foudant;
- Delícia Solene (damasco com chocolate);

MESA DO CAFÉ (na madrugada)

- Café;
- Chá;
- Petit – Fours;
- Licor;
- Vinho do porto;
- Pudim de leite;
- Torta de Limão;
- Bomba de chocolate;
- Carolina de doce de leite.



Cardápio Boteco



WELCOME DRINK

- Suco natural de abacaxi;

FINGER FOOD

- Dadinho de tapioca;
- Cone de salpicão;
- Cone Cremoso de Frango;
- Torrada de patês finos;
- Cuscuz paulista;
- Caponata de berinjela;
- Barquete de berinjela.

SALGADOS QUENTES

- Coxinha de frango;
- Risole de presunto e queijo;
- Bolinha de queijo;
- Risole de palmito;
- Kibe.

ESTAÇÃO DE SNACKS

- Batata Frita;
- Nuggets;
- Pastel de carne e queijo;
- Mini Cheeseburger;
- Mini Pizza;
- Mini lanche de carne louca;
- Mini Hot Dog;
- Mini Pão de queijo;
- Calabresa acebolada com pão;
- Picolé.

BEBIDAS

- Refrigerantes 1ª linha;
- Suco natural de abacaxi;
- Água com e sem gás;
- Água aromatizada;
- Cerveja original;
- Champagne (para o brinde do casal ou aniversariante).



Cardápio Boteco



BAR

- Caipirinha de cachaça de limão

DRINK (escolher uma opção)

- () Limonada Suíça () Soda Italiana

BOLO

Delicado pão de ló. (Doce de leite ou Mousse de chocolate);

DOCES

- Brigadeiro;
- Beijinho;
- Sensação;
- Churros.

MESA DO CAFÉ (na madrugada)

- Café; Chá;
- Petit – Fours;
- Licor;
- Vinho do porto;
- Carolina de doce de leite;
- Pudim de leite;
- Torta de Limão;
- Bomba de chocolate.



CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Após a sua degustação e conhecer tudo o que o Solene Buffet pode te oferecer. Ao contratar, parcelamos o valor do seu evento em Cheque ou Boleto Bancário, com a última parcela até 30 dias antes do evento.

**Parcelamos até 20% do valor residual do seu evento
PARA DEPOIS DA DATA DO EVENTO no Cartão de crédito!**





ENTRE EM CONTATO CONOSCO

Av. Nova Cantareira, 3890 - Tucuruvi, São Paulo - SP, 02330-000 | Fixo: (11) 2501-4526
solene@solenebuffet.com.br | WhatsApp: (11) 96226-5000



AGENDE SUA VISITA!