

POR
TANIA BULHÕES



Leila é sobre o savoir-faire do receber bem. É sobre valorizar as raízes, as histórias ao redor da mesa e as memórias. A experiência da arte de receber. As misturas das louças, dos sabores, das conversas, das pessoas, dos encontros marcados, e dos inesperados. Encontros que se dão numa praça no interior de Minas, num café em Paris, ou até mesmo numa esquina em São Paulo.





SALÃO PRINCIPAL CAPACIDADE: 44 LUGARES



JARDIM EXTERNO
CAPACIDADE:
34 LUGARES



O Leila Restaurante funciona para eventos fechados e exclusivos somente aos domingos e segundas a partir das 19:00, dias que o restaurante não abre ao público em geral.



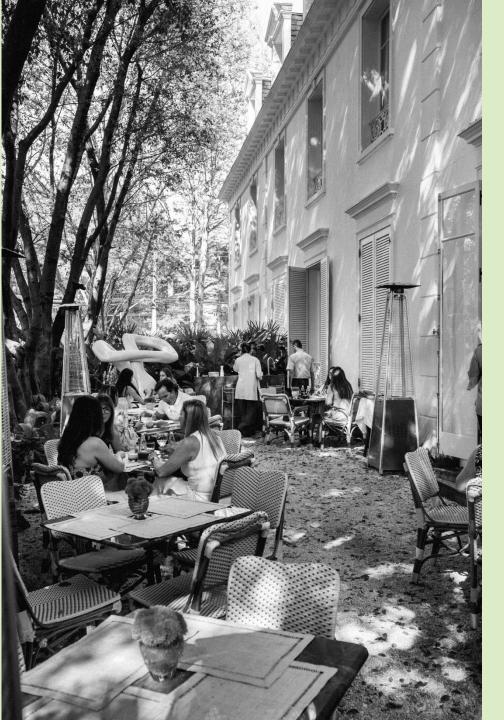
O Leila Restaurante comporta até 78 pessoas sentadas para eventos. 44 pessoas no salão principal (interno) e 34 no jardim (externo).

Nossos serviços já incluem mão de obra, enxoval Tania Bulhões, serviço de valet, segurança, limpeza.

Não dispomos de salas exclusivas para eventos corporativos e/ou apresentações.

Não permitimos intervenções (áudio, vídeo, iluminação e decoração) na arquitetura do restaurante e/ou loja.

Não permitimos fotos e vídeos profissionais no interior do restaurante e/ou loja, com o propósito de divulgação de marcas e/ou produtos



Nosso salão externo é aberto e sujeito às condições climáticas. Em caso de chuva, nos reservamos o direito de reagendar seu evento para outra data, de acordo com a disponibilidade da casa.



cardapios



# OPÇÃO 1 - R\$ 450

BURRATA BRASILEIRA OU ALMOFADINHA DE MANDIOCA
GALINHA MINEIRA OU TORTELLI DE ABÓBORA
COMPOTAS DA FAZENDA

OPÇÃO 2 - R\$ 650

GRAVLAX DE SALMÃO OU STEAK TARTARE
FILET AU POIVRE OU PEIXE À LA BELLE MEUNIÈRE
CRÈME BRÛLÈE DE GOIABADA

OPÇÃO 3 - R\$ 850

VIERAS MEDITERRÂNEAS OU TERRINE AU CONFITURES
BOEUF BOURGUIGNON OU RIZ DE MER
CÉU DE CHOCOLATE



## OPÇÃO 1 - R\$ 150

PIZZATO "Sauvignon Blanc" | vegano

VALE DA PEDRA TINTO | GUASPARI "Syrah"

OPÇÃO 2 - R\$ 250

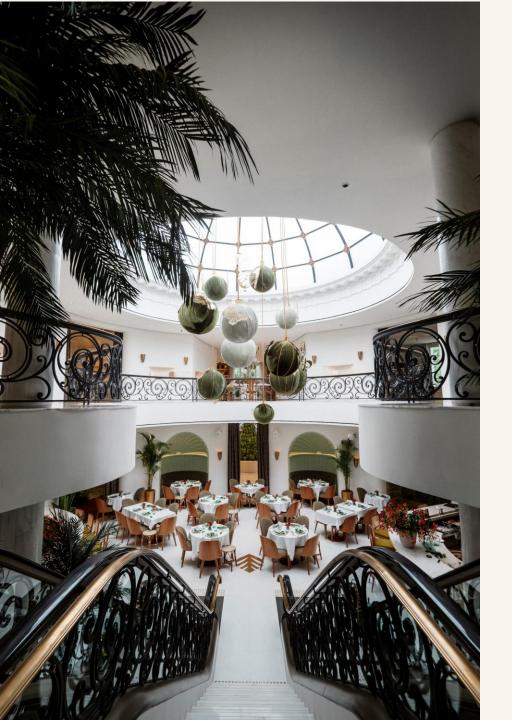
MÂCON VILLAGES | MASSE "Chardonnay" | sustentável CHÂTEAU PENIN TRADITION "Merlot, Cabernet Franc"

OPÇÃO 3 - R\$ 450

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL "Chardonnay, Pinot Noir, Meunier"

LES FUMÉES BLANCHES | FRANÇOIS LURTON "Sauvignon Blanc" | orgânico

BOURGOGNE AOC | JADOT "Pinot Noir"



Preços por pessoa

+13% de taxa de serviço

Menu fechado para no mínimo 20 pessoas

#### **BEBIDAS INCLUSAS**

Soft Drinks (água e refrigerante)

### **NÃO INCLUSO**

Taxa de locação do espaço – R\$ 20K &

Bebidas alcóolicas, drinks, vinho e café

Solicitamos confirmação dos eventos com no mínimo 7 dias de antecedência

Para mais opções ou opções personalizadas, consulte-nos.



### Faça seu evento conosco:

rodrigo.malfitani@leilarestaurante.com.br (11) 91591-1595

Visite:

@leilarestaurante
leilarestaurante.com.br

Leila

POR
TANIA BULHÕES