

Leila

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.



*ambientes*



**SALÃO PRINCIPAL**  
**CAPACIDADE:**  
**44 LUGARES**



JARDIM EXTERNO  
CAPACIDADE:  
34 LUGARES

## AGENDA

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.



## INFORMAÇÕES GERAIS

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





JARDIM

*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



CARDÁPIOS

**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 BRÛLÉE DE GOIABADA



**OPÇÃO 3 – R\$ 850**

VIERAS MEDITERRÂNEAS OU TERRINE AU CONFITURES

BOEUF BOURGUIGNON OU RIZ DE MER

CÉU DE CHOCOLATE



## BEBIDAS

### **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"



## INFORMAÇÕES GERAIS

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.



CONTATO

Faça seu evento conosco:

[rodrigo.malfitani@leilarestaurante.com.br](mailto:rodrigo.malfitani@leilarestaurante.com.br)

(11) 91591-1595

Visite:

@leilarestaurante

leilarestaurante.com.br

Leilo

POR  
TANIA BULHÕES