

Feilo

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:
38 LUGARES

O Leila Restaurante funciona para eventos fechados e exclusivos a partir das 19:00. Demais horários, sob negociação prévia.



INFORMAÇÕES GERAIS

O Leila Restaurante comporta até 82 pessoas sentadas para eventos. 44 pessoas no salão principal (interno) e 38 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.



cardapio



CARDÁPIOS

OPÇÃO 1 – R\$ 450

MANDIOCA DA FAZENDA OU CROQUETTA DE CARNE ASSADA

GALINHA MINEIRA OU RISOTTO VERDE

COMPOTAS DA FAZENDA COM QUEIJO DA CANASTRA



OPÇÃO 2 – R\$ 650

GRAVLAX DE SALMÃO OU STEAK TARTARE

FILET AU POIVRE OU ATUM FRESCO COM PURÊ DE RAIZ FORTE

CRÈME BRÛLÉE DE GOIABADA



OPÇÃO 3 – R\$ 850

VIERAS COM MIL FOLHAS DE ACELGA OU TERRINE DE FOIE GRAS

ARROZ DO MAR OU PALETA DE CORDEIRO

TORTA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO

**Para mais opções ou opções personalizadas, consulte-nos.*



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"

**Para mais opções ou opções personalizadas, consulte-nos.*



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

(11) 91591-1595

Visite:

@leilarestaurante

leilarestaurante.com.br

Leilo

POR
TANIA BULHÕES