



SUA EMPRESA
em casa

FINAL DE
ANO 2020:

EVENTOS
INTIMISTAS
E SEGUROS



CHURRASCO



FEIJOADA



ALMOÇO HARMONIZADO

OPÇÕES DE ALMOÇO

Cardápio	Serviço Seguro	Distância segura	Piso Mirante	Piso Gramado
Feijoada	Buffet Modicado *	Sentados em mesas de dois lugares com distanciamento	20 pax	46 pax ou 70 pax com cobertura do gramado
Churrasco Cosy				
Gourmet com harmonização de vinhos	Empratado **			
Traga seu buffet	TBD			

*** BUFFET MODIFICADO:**

Alimentos servidos por um colaborador com Epi´s adequados
 Higienização de pratos na frente do cliente
 Talheres embalados individualmente, com temperos e guardanapos, disponíveis nas mesas
 Saladas e sobremesas em porções
 Disponibilização de álcool gel e kits de higienização em todo o ambiente.

****EMPRATADO:**

Pratos previamente montados em nossa cozinha, servidos por um colaborador com Epi´s adequados
 Talheres embalados individualmente, com temperos e guardanapos, disponíveis nas mesas
 Saladas e sobremesas em porções
 Disponibilização de álcool gel e kits de higienização em todo o ambiente,



PICNIC!

Até 50 pessoas ao ar livre.
Cestas ou embalagens descartáveis individuais



Jantar Harmonizado



Coquetel Luau



Coquetel Gourmet



Coquetel Boteco

OPÇÕES DE JANTAR E COQUETEL

	Cardápio	Serviço Seguro	Distância segura	Piso Mirante	Piso Gramado
Jantar	Gourmet com harmonização de vinhos	Empratado **	Sentados em mesas de dois lugares com distanciamento	20 pax	46 pax ou 70 pax com cobertura do gramado
Coquetel	Boteco, Gourmet ou Luau	Ilhas com itens embalados / Itens quentes passados / Ilhas em Buffet modificado *	Lounge e mesas bistrô	25 pax	60 pax ou 85 pax com cobertura do gramado
Jantar ou Coquetel	Traga seu Buffet	TBD	TBD	Conforme acima	

*** BUFFET MODIFICADO:**

Alimentos servidos por um colaborador com Epi´s adequados
 Saladas e sobremesas em porções
 Disponibilização de álcool gel e kits de higienização em todo o ambiente.

****EMPRATADO:**

Pratos previamente montados em nossa cozinha, servidos por um colaborador com Epi´s adequados
 Talheres embalados individualmente, com temperos e guardanapos, disponíveis nas mesas
 Saladas e sobremesas em porções
 Disponibilização de álcool gel e kits de higienização em todo o ambiente,



COBERTURA DO GRAMADO

PARA INCREMENTAR
SEU EVENTO!

A large, leafy tree stands in the center of a grassy lawn. Numerous white, spherical paper lanterns are strung around the tree. In the foreground, a white patterned rug is laid out on the grass, with several large, colorful cushions (blue, green, red, orange, pink) arranged on it. To the left, there are small wooden tables with floral arrangements. In the background, a modern building with large glass windows and a balcony is visible. The scene is set outdoors, likely in a courtyard or garden area.

DECORAÇÃO EXTERNA

PARA INCREMENTAR
SEU EVENTO!



MÚSICA E DECORAÇÃO

PARA INCREMENTAR
SEU EVENTO!



BARES E CERVEJAS

PARA INCREMENTAR
SEU EVENTO!



EXPERIÊNCIAS
E CURSOS
GASTRONÔMICOS:
VINHO, CERVEJA
ARTESANAL E
PARRILHA



Experiências que ativam





Curso de Parrilla
Jantar degustação



OBJETIVOS:

Junto com um jantar degustação e harmonização de bebidas, demonstramos como grelhar os tradicionais cortes de carnes argentinas, dicas de cocção, carvão x lenha, entre outras dicas.

Cada participante recebe um avental + certificado + molho chimichurri.



Experiências que ativam

Oficina
de Vinhos com

*Maurício Costa
e Alex Ferreira*

Considerando todas as opções, temos 12 soluções para que a sua oficina de vinhos seja um sucesso!

PASSO 1: DEFINA O OBJETIVO DA AULA

1. AULA INTRODUTÓRIA

- Tipos e estilos de vinhos.
 - Regiões Produtoras.
- Uvas Clássicas, Vinificação
 - Vinho, garrafas e rolhas.
- Taças, decanter e acessórios.
- Compra e armazenamento.

2. AULA AVANÇADA

- Terroir.
- Principais regiões vitivinícolas.
 - Aromas.
 - Envelhecimento.
- Grandes Produtores.
 - Lição de etiqueta. Harmonização.
- Técnicas avançadas de degustação

PASSO 2: ESCOLHA O TIPO DE VINHO

1. CLASSIC

(vinhos de fácil degustação para principiantes. Vinhos da América do Sul)

2. RESERVA

Vinhos mais complexos e estruturados para pessoas que já são conhecedoras. Vinhos da América do Sul e Europa

3. GRAN RESERVA

Grandes rótulos para aqueles que sabem apreciar um rótulo de qualidade R\$ 139,90/PAX

PASSO 3: ADICIONE A EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

1. TÁBUAS

5 tipo de queijo,
3 embutidos,
3 canapés

2. JANTAR HARMONIZADO

3 canapés e 3 pratos
e uma sobremesa
preparados
especialmente para a
harmonização.

O valor final da oficina/px é a soma do tipo de vinho com a experiência gastronômica
Duração da oficina: 1 hora e ½.

Oficina
de Cervejas Artesanais com
*Mauricio Costa
e Alex Ferreira*



4 possibilidades

CONTEÚDO DA AULA

CONTEÚDO DA AULA
Ingredientes
Cervejas artesanais
Principais Produtores
Processos de produção
Alta e baixa fermentação
Harmonização
Técnicas de degustação

TIPO DE CERVEJA

1. PREMIUM
Cervejas estilo LAGER
(baixa fermentação
complexas e elegantes
para pessoas iniciantes no
mundo das cervejas

2. SUPER PREMIUM
Cervejas estilo ALE (alta
fermentação), de aromas
marcantes, para aqueles
que já sabem apreciar
cervejas e querem
conhecer novidades

EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

1. MINI TAPAS
1 canapé frio, 3 canapés
quentes, 1 mini sobremesa

2. TÁBUAS
5 tipos de queijo, 3
embutidos, 3 canapés, 1
sobremesa

2. JANTAR HARMONIZADO
3 canapés e 3 pratos e uma
sobremesa preparados
especialmente para a
harmonização.

EXPERIÊNCIA COM CERVEJAS ARTESANAIS




com Maurício Costa, expert em cervejas
Alex Ferreira, chef de cozinha



Consulte-nos

11 2613-0315 | 11 99453-6593

contato@cosy.net.br

-  [cosy_eventos](#)
-  [@cosy.eventos](#)
-  [cosy - espaços para eventos](#)

www.cosy.net.br