



Conteúdo

1 – Bem vindo.....	2
2 – Condições gerais	3
3 – Contratação.....	5
4 – Cardapio coffeebreak.....	6
5 – Cardapio almoço.....	7
6 – Cardapio coquetel a partir de 20 pessoas	8
7 – Bebidas	10
8 – Pacote de bebidas a partir de 20 pessoas.....	11
9 – Coquetéis a partir de 20 pessoas	12
10 – Jantar a partir de 20 pessoas	14



1 – Bem vindo

Muito obrigada pelo seu interesse em nosso restaurante. Oferecemos a você um agradável ambiente no Condomínio Conjunto Morumbi, na região da Berrini. A nossa hospitalidade irá tornar o seu evento um momento inesquecível !

Será um prazer recebê-lo aqui !

Oliva Preta Restaurante e Empório Ltda.
Avenida das Nações Unidas 13797
Vila Gertrudes
CEP 04794-000
São Paulo – SP

Ao lado dos Shoppings Morumbi e Market Place, estacionamento próprio e acesso fácil à Estação Morumbi (CPTM).



T +55 11 3485 5555
info@olivapreta.com.br
www.olivapreta.com.br

Oliva Preta Restaurante Ltda.
Av. das Nações Unidas 13797 Vila Gertrudes
CEP 04794 – 000 São Paulo SP



2 – Condições gerais

O nosso espaço pode ser dividido em três áreas :

Área do bar	59 lugares com mesas individuais
Área do meio	52 lugares com mesas individuais
Área dos vinhos	55 lugares com mesas individuais

Área no bar

A área do bar pode ser reservada exclusivamente à noite para seu coquetel ou sua happy hour.

Horário: 16h00 – 23h00

Área dos vinhos

A área dos vinhos pode ser reservada de manhã, à tarde, à noite ou o dia inteiro.

Horários:	de manhã	07h30 – 10h30
	a tarde	15h00 – 18h00
	a noite	18h00 – 21h00
	dia inteiro	07h00 – 21h00

Área do meio

A área do meio pode ser reservada em conjunto com as outras áreas para reservas acima de 55 convidados.

Reservas

Para que possamos preparar o seu evento com cuidado, pedimos que a reserva seja feita com antecedência. Para banquetes menores a confirmação final deve ser feita com, pelo menos, uma semana de antecedência.

Menu

Para grupos a partir de 15 pessoas preparamos um menu personalizado. Temos também opções de menus vegetarianos.

Tempo estimado do serviço

Afim de lhe ajudar a melhor planejar o seu evento, fizemos uma estimativa de tempo gasto para cada tipo de menu:

- para um menu de 3 pratos aproximadamente 1 ½ horas
- para um menu de 4 pratos aproximadamente 2 horas



Aluguel da área dos vinhos:

Sem consumação

De manhã	R\$ 100.00
A tarde	R\$ 100.00
A noite	R\$ 100.00
*Dia inteiro	R\$ 500.00

*A área dos vinhos só pode ser reservada para o dia inteiro para um grupo a partir de 40 pessoas e em combinação com uma de nossas sugestões de almoço .

Com consumação (mínimo de 10 pacotes)

De manhã	R\$ isento
A tarde	R\$ isento
A noite	R\$ isento

Locação de equipamentos

Flipchart, Tela de projeção	R\$ 60.00
Projetor com tela	R\$ 300.00

Decorações

Cuidamos de cada detalhe. Decorações especiais, como arranjos florais ou artigos decorativos podem ser organizadas à parte.

Estacionamento

Existe estacionamento no local.

Forma de pagamento

Podemos faturar o evento para a empresa contratante. O prazo de pagamento é de 5 dias após evento.



3 – Contratação

Participantes

O número definitivo de pessoas deve ser informado pelo menos 24 horas antes do evento. O número é considerado como uma base para aquisição, produção e faturamento.

Cancelamento

Até 7 dias antes do evento sera cobrado 20 % do valor do contrato.

Menos de sete dias antes do evento 50 % do valor do contrato.

Quando não anunciada a redução dos convidados até 24 horas antes do evento sera faturado o número de pessoas no contrato.

O cancelamento deve ser feito por escrito.

Politica de precos

Os precos estão sujeitos a alterações.

Todos os preços são em Reais e nao incluem os 10 % de taxa de serviço.

Propaganda

A colagem de cartazes etc. nas paredes, pilares , janelas e passagens não é permitido.

Danos

O contratante é responsável em qualquer caso, por todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis do restaurant.

Seguro

Equipamentos trazidos são de responsabilidade do contratante. O Restaurante Oliva Preta rejeita qualquer responsabilidade.



4 – Cardapio coffeebreak

Coffeebreak 1 Cafe ou cha, 1 agua com ou sem gas (300ml) 1 porcao de pao de queijo,	R\$ 13.40	p.p.
Coffeebreak 2 Cafe ou cha, 1 suco de laranja (300ml) 1 porcao de pao de queijo	R\$ 15.70	p.p.
Coffeebreak 3 Cafe ou cha, 1 suco de laranja (300ml) 1 porcao de pao de queijo, 1 pedaco de bolo do dia, 1 porcao de salada de fruta	R\$ 20.00	p.p.
Coffeebreak 4 Cafe ou cha, 1 agua com ou sem gas (300ml) 1 porcao de pao de queijo, 1 sanduiche no pao de forma integral recheado com peito de peru e queijo frescal	R\$ 20.00	p.p.

5 – Cardapio almoço

Menu 1

Salada de tomate com
mussarela di búfala com
pesto genovesa

Risoto com funghi

Medaillons de file mignon
ao molho de pimenta verde
Fettucine na manteiga
Brócolis

Manjar de coco
com calda de ameixa

Menu completo R\$ 53.00
3 pratos R\$ 40.00

Menu 2

Salada de alfaces variados
com parmesão e tomate seca

Gazpacho andalusia

Entrecote double
Molho bearnaise
Batata frita
Legumes da estacao

Mousse de chocolate

Menu completo R\$ 48.00
3 pratos R\$ 39.00

Menu 3

Salada Cesar
Com parmesão e croutons

Nhoque com rabada desfiado
ao molho de tomate

Cupim glaciado
Purê de banana da terra

Pudim de leite

Menu completo R\$ 46.00
3 pratos R\$ 36.00

6 – Cardápio coquetel a partir de 20 pessoas

Sugerimos para seu coquetel de 2 a 3 horas de duração entre 8 a 12 itens por pessoa. Pedido mínimo por item: 20 unidades.

Salgados fritos	Bolinhos de queijo	R\$	1.00	
	Bolinhos de calabresa	R\$	1.00	
	Bolinhos de carne	R\$	1.00	
	Bolinhos de bacalhau	R\$	2.00	
	Pasteis de carne	R\$	1.50	
	Pasteis de queijo	R\$	1.50	
	Pasteis de palmito	R\$	2.00	
	Kibe frito	R\$	1.00	
	Coxinhas de frango	R\$	1.00	
	Salgados assados	Empadas de frango	R\$	2.00
Empadas de palmito		R\$	2.00	
Quiche lorraine (alho poro, queijo e bacon)		R\$	2.00	
Quiche de queijo greyere e vinho branco		R\$	2.00	
Folhadas		R\$	2.00	
Croissants		R\$	2.00	
Esfilhas de carne		R\$	2.00	
Risoles		R\$	2.00	
Pizza		Margarita	R\$	4.50
		Mussarella	R\$	4.50
	Calabresa	R\$	4.50	
Bruschettas	Tomate e manjeriçã	R\$	2.50	
	Tomate e mussarela di búfala	R\$	2.80	
	Queijo gorgonzola	R\$	2.80	
	Mussarela di búfala com presunto cru e rucola	R\$	3.20	
Crutidtees	Misto de cenoura, pepino e salsaõ com molho de ioghurte com curry	R\$	3.50	
	Espetinhos de tomate cereja com mussarela di búfala, molho pesto	R\$	3.00	
Wraps	recheado com legumes mediterranes grelhados no azeite de oliva	R\$	2.50	
	recheado com frango desfiado, milho verde e cenoura	R\$	2.50	
Sopa	Gazpacho andaluze	R\$	6.00	



Grelhados	Queijo coalha com melão de cana	R\$	2.50
	File mignon (100gr.) aperitivo ao molho de madeira	R\$	11.00
	File mignon (100gr.) aperitivo ao molho de mostarda	R\$	11.00
	Calabresa (100gr.) enroladinho acebolada com vinagrete e farofa	R\$	10.00
Gratinadas	Escondidinho de carne seca gratinado com purê de batata e parmesão	R\$	10.00
Tabuas	Tabua de queijo (100gr.) Provolone defumado, mussarela, queijo brie, parmesão e gorgonzola	R\$	12.00
	Tabua de frios (100gr.) Peru light defumado, copa defumado, presunto cozido e salame tipo italiano	R\$	12.00
Sobremesas	Mousse de limão	R\$	2.50
	Mousse de maracujá	R\$	2.50
	Mousse de chocolate	R\$	2.50
	Tortinhas de fruta	R\$	3.00
	Sonhos recheado com creme	R\$	2.00
	Lua de mel	R\$	2.00
	Carolinas	R\$	2.00
	Brownie com sorvete de creme	R\$	8.50



7 – Bebidas

Cervejas	Heineken 355ml	R\$	8.80
	Stella Artois 275 ml	R\$	8.80
	Bohemia Pilsen 355 ml	R\$	8.80
	Budweiser 343 ml	R\$	8.80
Caipirinhas	Caipirinha limao, abacaxi ou maracujá		
	Cachaca	R\$	12.50
	Vodka Smirnoff	R\$	12.50
	Sake	R\$	13.50
Destilados	Johnnie Walker Red Label 4cl	R\$	17.00
	Johnnie Walker Red Label 1 lt.	R\$	110.00
	Johnnie Walker Black Label 4 cl	R\$	23.00
	Johnnie Walker Black Label 1 lt.	R\$	142.00
	Tequilo Jose Quervo Ouro / Prata Grf.	R\$	110.00
Sucos naturais	Laranja copo 300ml	R\$	5.90
	Laranja jarra 1,5 lt.	R\$	29.50
	Melancia copo 300 ml	R\$	6.20
	Melancia jarra 1,5 lt.	R\$	31.00
	Abacaxi copo 300 ml	R\$	6.20
	Abacaxi jarra 1,5 lt.	R\$	31.00
Refrigerantes	Coca cola, Coca zero 350ml	R\$	5.40
	Guarana, Guarana zero 350ml	R\$	5.40
	Agua com gas 300ml Sao Lourenco	R\$	4.20
	Agua sem gas 300 ml Sao Lourenco	R\$	4.20



8 – Pacote de bebidas a partir de 20 pessoas

Pacote de bebidas avontade por tempo determinado.

2 horas	Suco de laranja, agua com/sem gas, refrigerantes	R\$ 22.00
	Longneck de cerveja a sua escolha Suco de laranja, agua com/sem gas, Refrigerantes	R\$ 30.00
	Caipirinha de cachaca e vodka Longneck de cerveja a sua escolha Suco de laranja, agua com/sem gas, Refrigerantes	R\$ 35.00
	*Caipirinha de cachaca e vodka Suco de laranja, agua com/sem gas, Refrigerantes	R\$ 32.00
3 horas	Suco de laranja, agua com/sem gas, refrigerantes	R\$ 29.00
	Longneck de cerveja a sua escolha Suco de laranja, agua com/sem gas, Refrigerantes	R\$ 40.00
	Caipirinha de cachaca e vodka Longneck de cerveja a sua escolha Suco de laranja, agua com/sem gas, Refrigerantes	R\$ 47.00
	*Caipirinha de cachaca e vodka Suco de laranja, agua com/sem gas, Refrigerantes	R\$ 42.00

* essas opções sao valido somente em combinação com chopp Schornstein

Chopp Schornstein	Barril de 15 litros	R\$ 340.00
	Barril de 30 litros	R\$ 660.00

9 – Coquetéis a partir de 20 pessoas

Coquetel 1 (1 unidade /pessoa)	<p>Bolinhos de bacalhau</p> <p>Espetinhos de tomate cereja com mussarela di búfala, molho pesto</p> <p>Wrap recheado com legumes mediterrâneos grelhados no azeite de oliva</p> <p>Bruschetta de mussarela di búfala com presunto cru e rucola</p> <p>Bruschetta de tomate e manjeriço</p> <p>Quiche lorraine (alho poro, queijo e bacon)</p> <p>Queijo coalho grelhado com melão de cana</p> <p>Escondidinho de carne seca</p> <p>Tabua de frios e queijos (Salami tipo italiano Copa, presunto cozido, peru light, queijo brie, gorgonzola, provolone e mussarela)</p> <p>Mousse de chocolate Mousse de maracujá Mousse e limão</p> <p>Mini Carolinas</p>	R\$ 43.70
Coquetel 2 (1 unidade /pessoa)	<p>Bruschetta de tomate e mussarela di búfala</p> <p>Bruschetta de tomate e manjeriço</p> <p>Bolinho de queijo</p> <p>Pasteis de queijo</p> <p>Pasteis de carne</p> <p>Kibe frito</p> <p>Coxinha de frango</p> <p>Empadas de palmito</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Pizza calabresa</p> <p>Tortinhas de fruta</p>	R\$ 20.80



Coquetel 3
(1 unidade /pessoa)

Empada de frango

R\$ 33.50

Kibe frito

Pasteis de palmito

Pasteis de carne

Quiche de queijo greyere

Queijo coalha com melaço de cana

Calabresa (100gr.) enroladinho acebolada
com vinagrete e farofa

File mignon (100gr.) aperitivo
ao molho de madeira

Sonhos recheado com creme
Lua de mel

10 – Jantar a partir de 20 pessoas

Menu 1	<p>Ceviche peruana ***</p> <p>Fettucine de pupunha á carbonara ***</p> <p>Cupim glaceado com pûre de banana-da-terra ***</p> <p>Mille-folhas com frutas vermelhas e sorvete de creme na crosta de chocolate</p>	R\$ 75.00
Menu 2	<p>Antipasti misto</p> <p>Bruschetta de mussarela di búfala com presunto crú e rúcola</p> <p>Bruschetta de queijo brie com geleia de damasco</p> <p>Mortadella e salame ***</p> <p>Fettucine porcini ***</p> <p>Copa lombo de javali ao molho de vinho tinto gratin dauphinoise ***</p> <p>Panna cotta com calda de frutas vermelhas</p>	R\$ 78.00
Menu 3	<p>Salada de palmito ***</p> <p>Risoto com aspargas verdes ***</p> <p>Medaillons de file mignon ao molho de shitake batatas assadas variação de legumes ***</p> <p>Prato de variação de doces Mini Panna Cotta com calda de manga Sorvete de creme na crosta de chocolate e tortinha de frutas</p>	R\$ 73.00
Peixe:	File de peixe com crosta de castanha de caju (namorado, dourada do mar ou pescada amarela, dependendo do mercado) purê de mandioquinha	
Vegetariano:	Penne verdura (molho de tomate com legumes mediterrané e rúcola)	