



BRUNCH E CAFÉ

ZUZUNELY

eventos



EVENTOS NA CASA

Prazo para contratação:

10 dias úteis anteriores à data do evento

Disponibilidade de horários:

Até 30 pessoas - de quarta a sexta, 8h30 às 15h

Acima de 30 pessoas - de quarta a domingo, a partir de 16h

Aluguel parcial até 30 convidados: R\$4.500,00

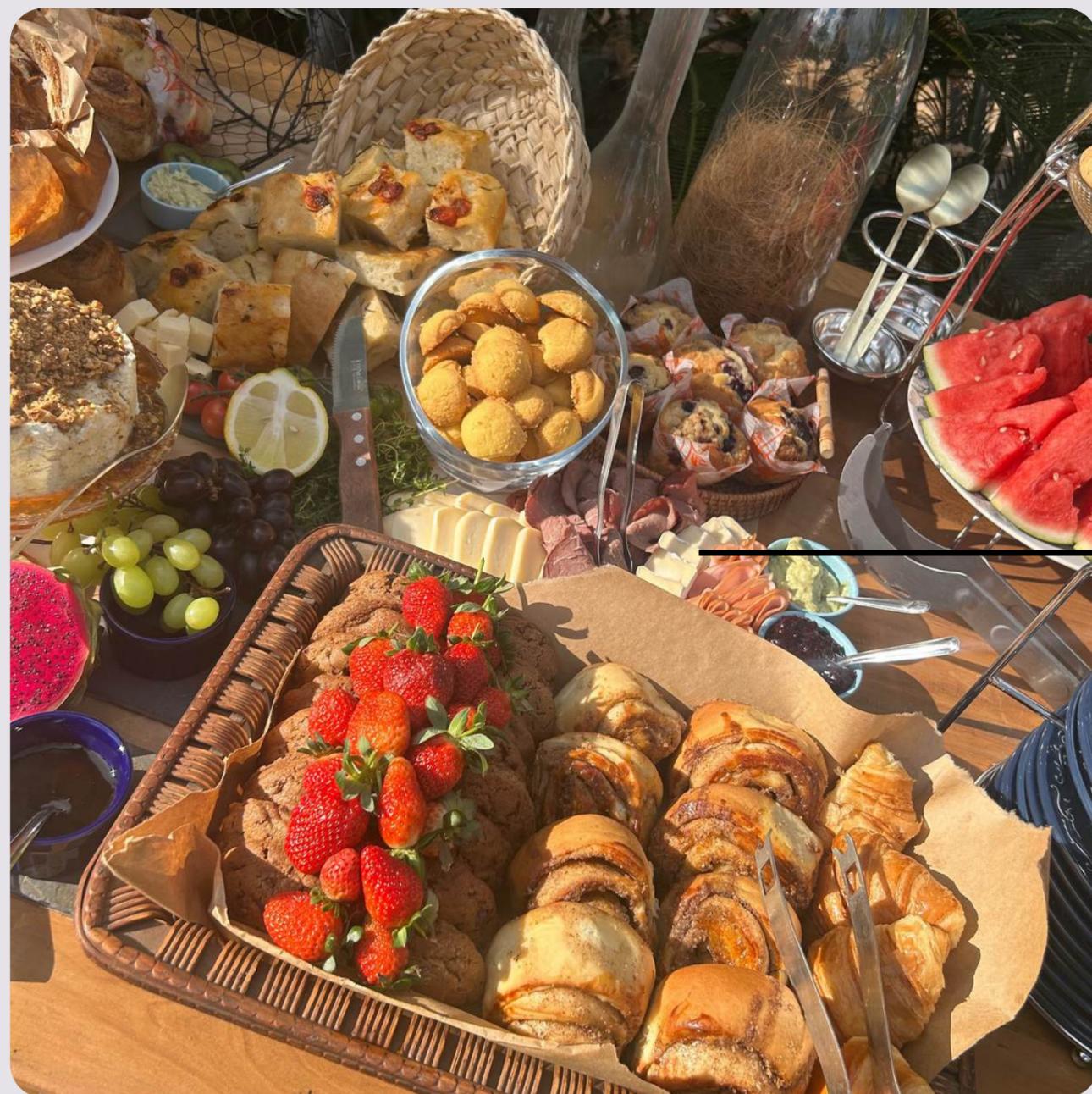
Aluguel parcial após 16h, até 30 convidados: R\$7.000,00

Para eventos acima de 30 pessoas no horário de funcionamento da casa ou após 16h:

Somente mediante fechamento integral do espaço

Aluguel integral de quarta a sexta: R\$7.500,00

Aluguel integral sábado e domingo: R\$20.000,00

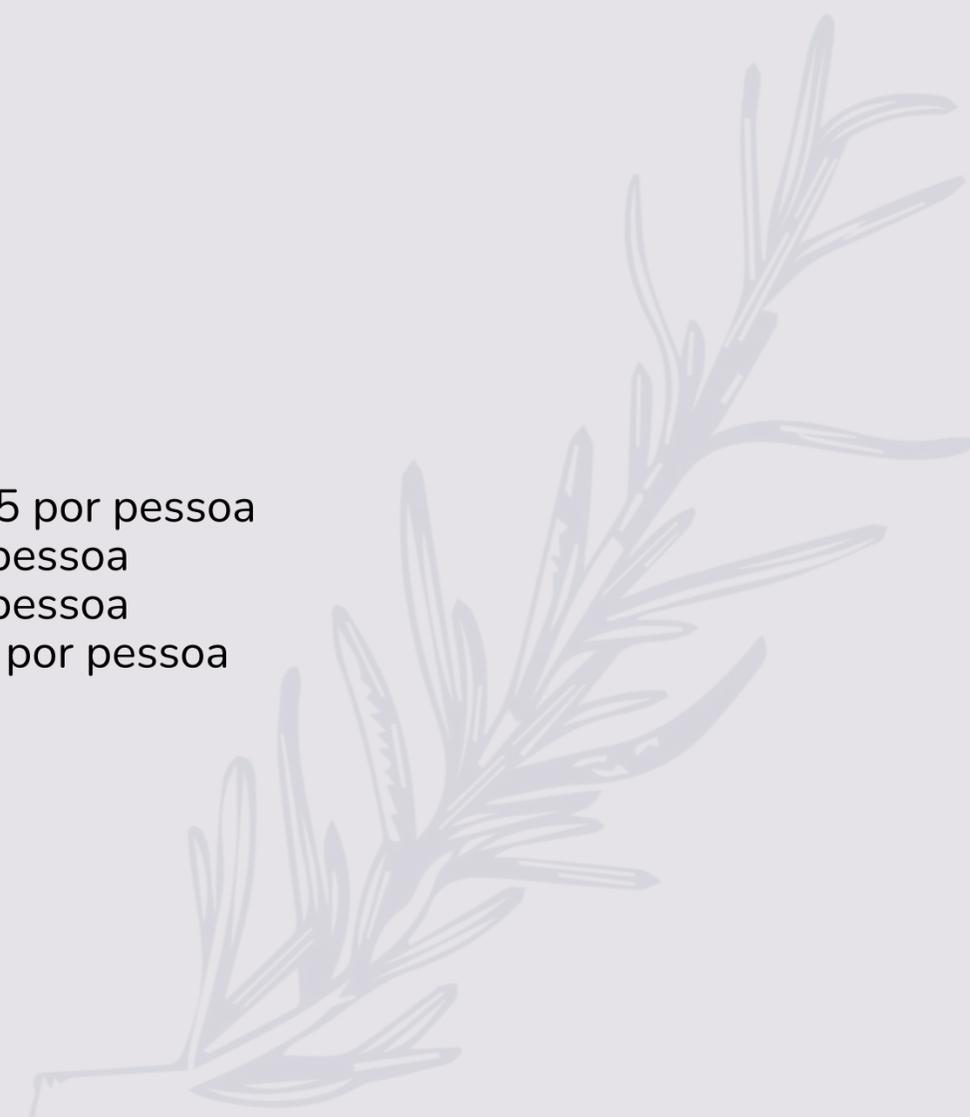


MENU

Café

Valores

A partir de 15 pessoas - R\$165 por pessoa
26 a 35 pessoas - R\$159 por pessoa
36 a 50 pessoas - R\$144 por pessoa
Acima de 50 pessoas - R\$139 por pessoa





MENU

Café

Pães e confeitaria

- Broinha de fubá de canjica
- Sourdough tradicional
- Foccacia alecrim e sal grosso
- Bagels variados
- Pão de queijo
- Bolo de cenoura com casquinha de chocolate
- Bolo fofíssimo de laranja
- Cookies tradicionais de chocolate

Rotisseria

- Lombinho defumado
- Queijo minas meia cura
- Nózinho temperado
- Terrine caprese
- Geleia de frutas vermelhas
- Manteiga tradicional
- Cream cheese de ervas
- Saladinha de frutas

Bebidas e decoração

- Café especial coado
- Leite quente
- Água quente para chás
- Sachês de chá variados
- Suco natural dois sabores a escolha
- Flores e ervas frescas

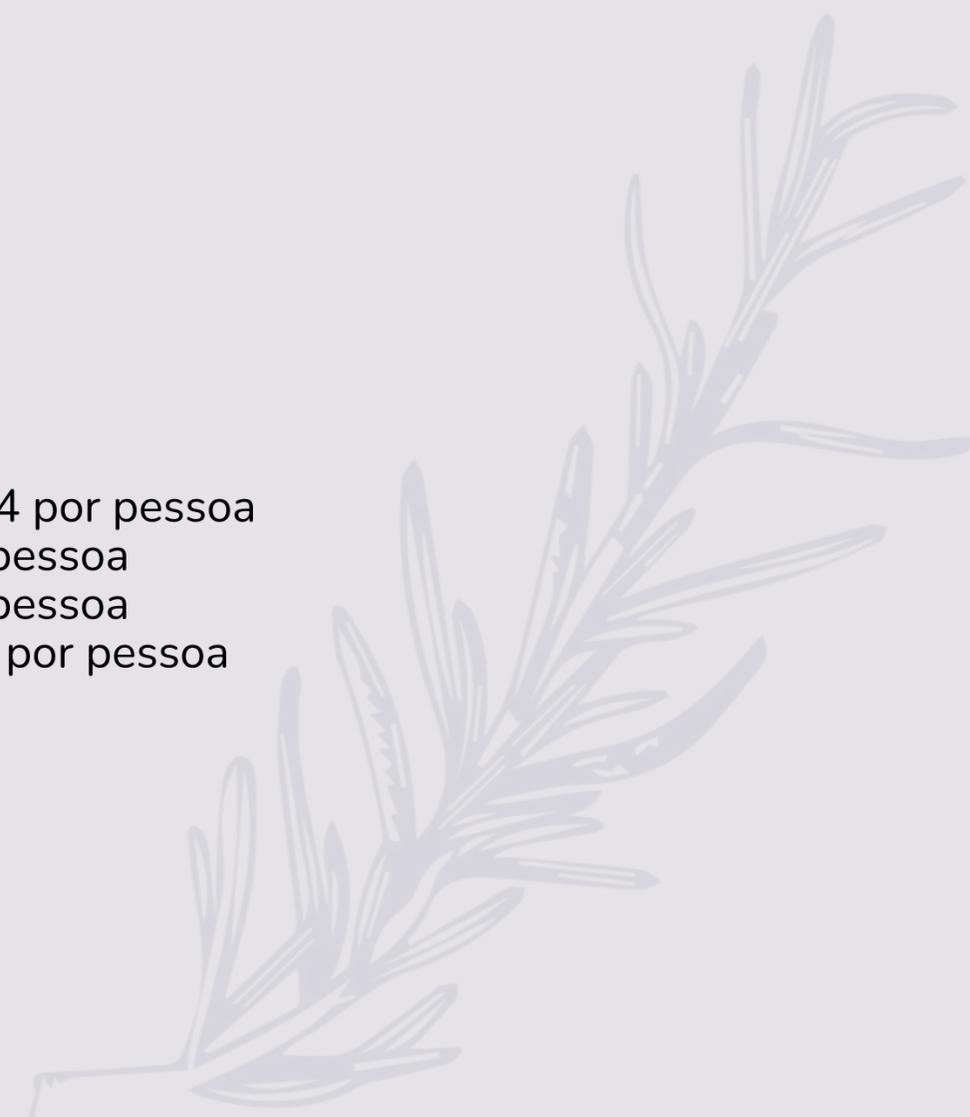


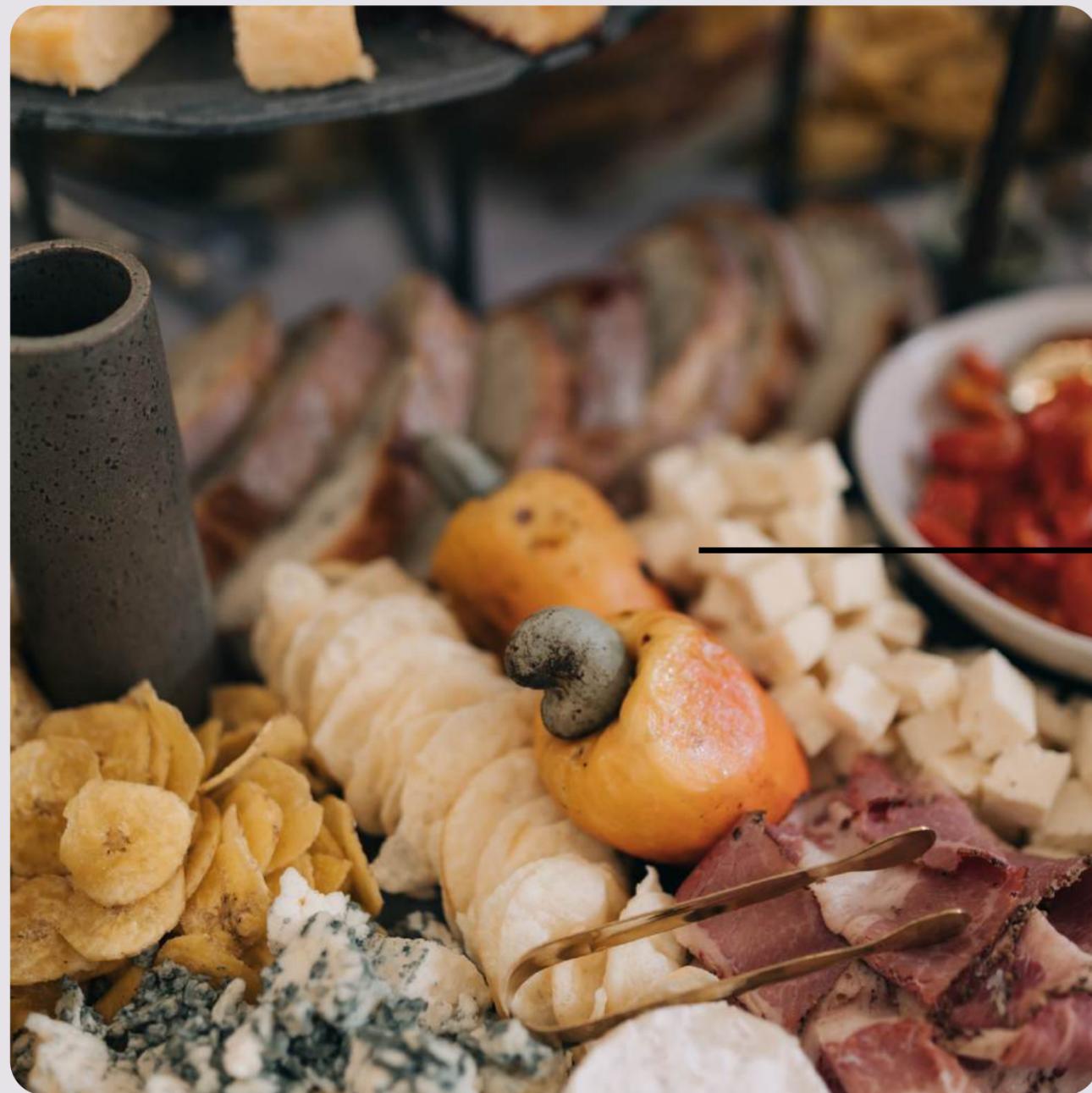
MENU

Brunch

Valores

A partir de 15 pessoas - R\$214 por pessoa
26 a 35 pessoas - R\$209 por pessoa
36 a 50 pessoas - R\$198 por pessoa
Acima de 50 pessoas - R\$188 por pessoa





MENU

Brunch

Pães e confeitaria

- Brioche da casa
- Pão de queijo
- Sourdough de cacau
- Focaccia tradicional
- Bagels variados
- Muffins de mirtilo
- Bolo de cenoura com calda de chocolate
- Cookies de chocolate
- Salada de frutas frescas
- Mix de folhas verdes
- Tomates confit
- Granola caseira
- Iogurte natural

Rotisseria

- Ovos mexidos cremosos
- Bacon crocante
- Salmão defumado
- Pastrami
- Presunto cru
- Torta fajuta de espinafre com queijo
- Abacate amassado temperado
- Cream cheese de ervas
- Manteiga com flor de sal
- Geleia 2 sabores
- Mel
- Terrine de ricota com nozes pecã e mel
- Terrine de queijo com figos assados

Bebidas e decoração

- Café especial coado
- Cappuccino
- Matchá latte
- Chás variados
- Água com e sem gás
- Água de coco
- Flores e ervas frescas



MENU

Corporativo

Valores

A partir de 30 pessoas

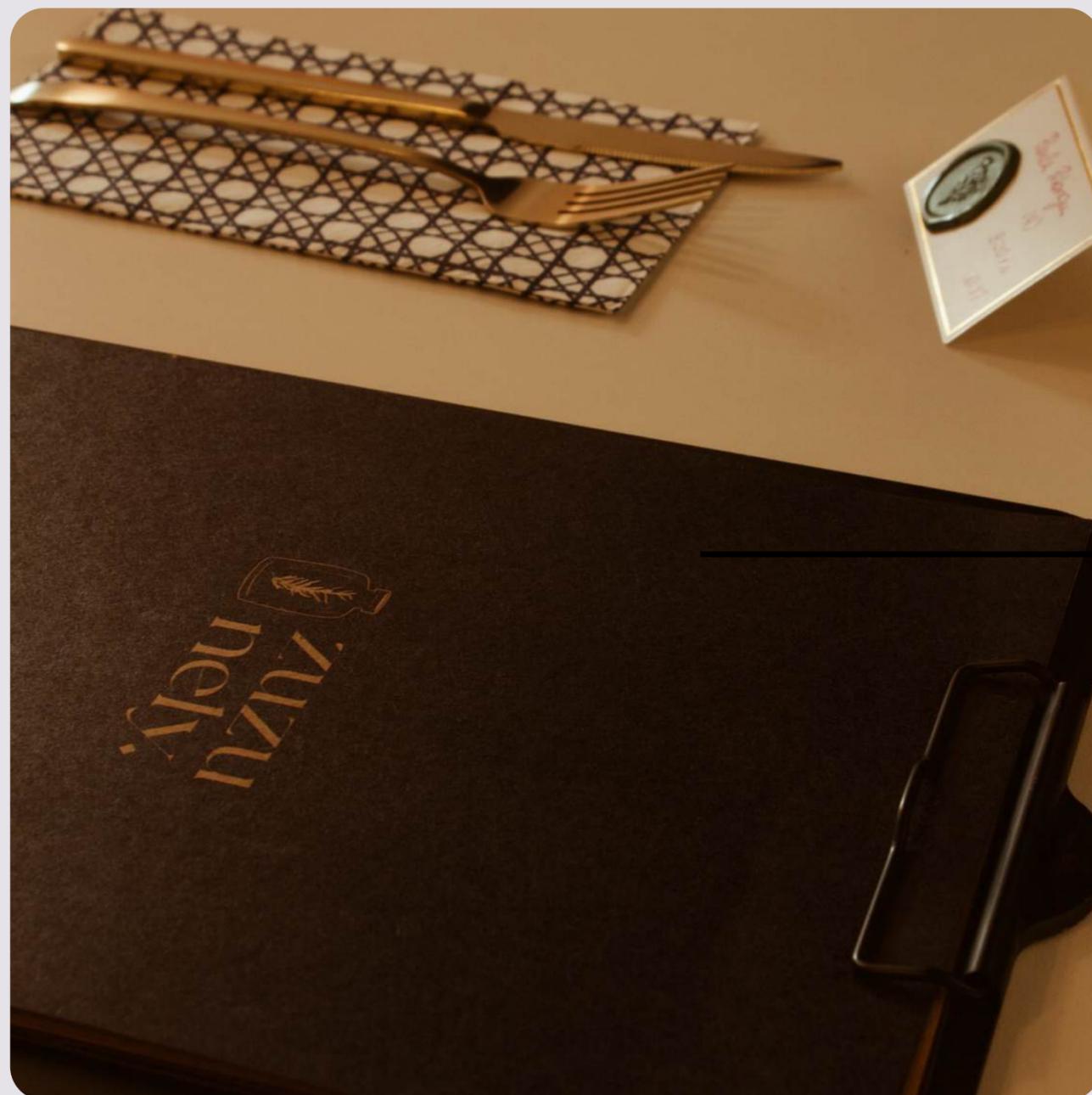
Válido somente de quarta a sexta

R\$85 por pessoa

Mediante inscrição em CNPJ

Somente entrega dos itens, sem montagem de mesa e louças

Caso queira montagem de mesa em louças, valor adicional, consulte nossos atendentes



MENU

Corporativo

Lanches

- Mini sanduíches variados (pasta de frango, caprese e ricota temperada).
- Pão de queijo da casa.
- Torta fajuta de alho-poró ou queijo com ervas.
- Bolo simples de laranja com calda de açúcar.
- Mini cookies de chocolate.
- Bolo de cenoura com casquinha de chocolate

Bebidas e frutas

- Salada de frutas
- Iogurte natural com geleia de frutas e granola
- Café coado e chá (ervas e frutas).
- Suco natural de laranja



EVENTOS EXTERNOS

Prazo para contratação:
10 dias úteis anteriores à data do evento

Disponibilidade de horários:
Conforme necessidade do cliente

Valor de frete à calcular dependendo do endereço e acesso
Louças para convidados e montagem de mesa inclusas
Não inclui equipe de garçom e limpeza, em caso de necessidade, contratação à parte
É necessário disponibilizar local para descarregar o material, bem como estrutura com bancada de apoio, geladeira e pia
Recolha do material após término do evento, em necessidade de horários específicos, conversar com nossa equipe
Não inclui mobiliário

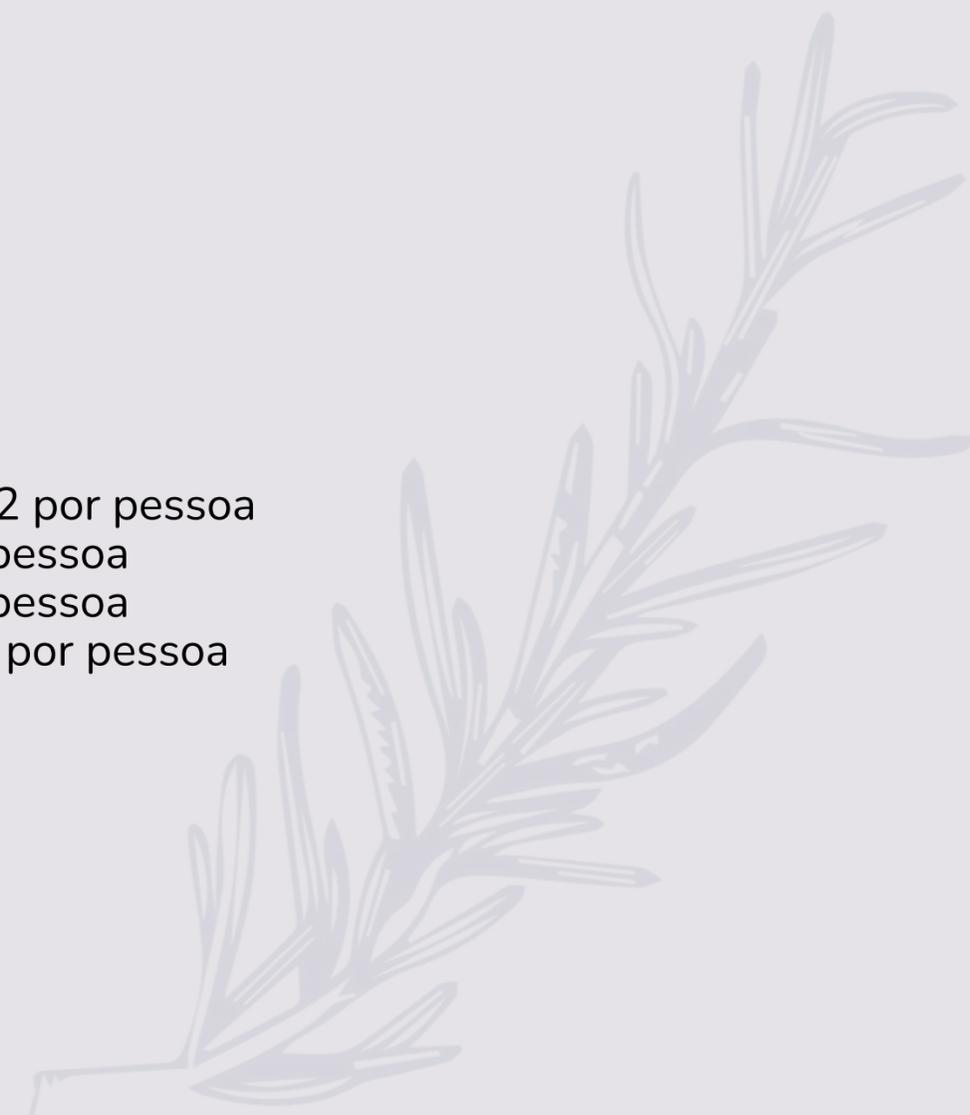


MENU

Café

Valores

A partir de 15 pessoas - R\$172 por pessoa
26 a 35 pessoas - R\$168 por pessoa
36 a 50 pessoas - R\$155 por pessoa
Acima de 50 pessoas - R\$148 por pessoa





MENU

Café

Pães e confeitaria

- Sourdough tradicional
- Focaccia alecrim e sal grosso
- Bagels variados
- Pão de queijo
- Bolo de cenoura com casquinha de chocolate
- Bolo fofíssimo de laranja
- Cookies tradicionais de chocolate

Rotisseria

- Lombrinho defumado
- Queijo minas meia cura
- Nózinho temperado
- Terrine caprese
- Geleia
- Manteiga tradicional
- Cream cheese de ervas
- Saladinha de frutas

Bebidas e decoração

- Café especial coado
- Chás variados
- Suco de polpa natural
- Flores e ervas frescas



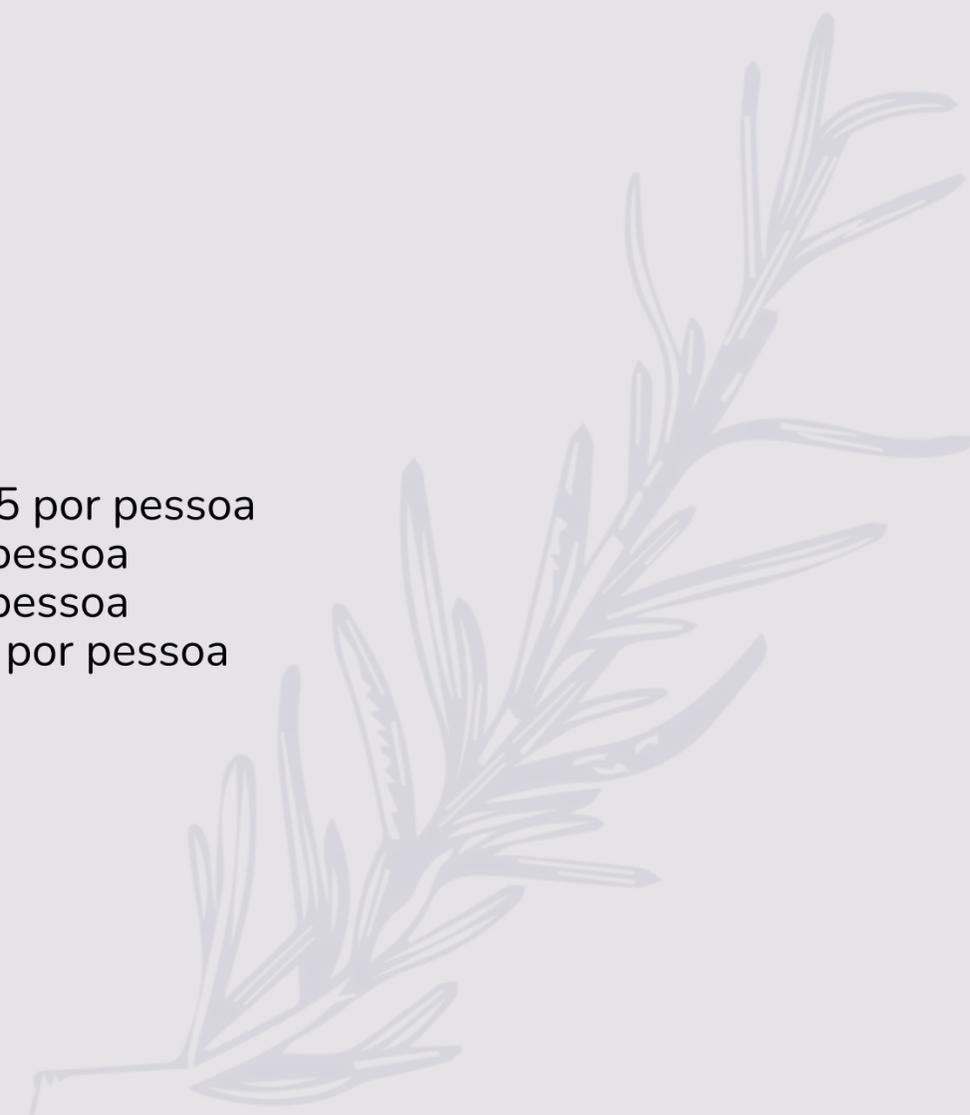


MENU

Brunch

Valores

A partir de 15 pessoas - R\$225 por pessoa
26 a 35 pessoas - R\$215 por pessoa
36 a 50 pessoas - R\$205 por pessoa
Acima de 50 pessoas - R\$195 por pessoa





MENU

Brunch

Pães e confeitaria

- Brioche da casa
- Pão de queijo
- Cinnamon rolls
- Focaccia tradicional
- Focaccia de tomatinhos
- Bagels variados
- Muffins de mirtilo
- Cookies de chocolate
- Bolo de cenoura com calda de chocolate
- Salada de frutas frescas
- Mix de folhas verdes
- Tomates confit
- Granola caseira
- Iogurte natural

Rotisseria

- Bacon crocante
- Salmão defumado
- Pastrami
- Presunto cru
- Torta fajuta de espinafre com queijo
- Abacate amassado temperado
- Cream cheese de alho
- Cream cheese tradicional
- Manteiga com flor de sal
- Geleias 2 sabores
- Mel
- Terrine de ricota com nozes pecã e mel
- Terrine de queijo com figos assados

Bebidas e decoração

- Café especial coado
- Chás variados
- Suco de polpa natural
- Flores e ervas frescas

CONTATO



Whatsapp: (31) 97190-2436

Redes Sociais: @zuzunely_

E-mail: adm@zuzunely.com.br

Nosso endereço: Rua Araguari, 1000, Santo Agostinho

Venha nos visitar!