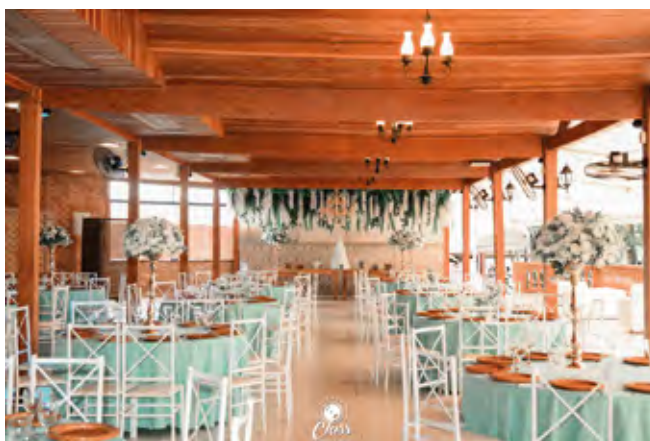




Com mais de 20 anos de história, o sítio para eventos Arufest, está localizado entre os municípios de Arujá e Itaquaquetuba. A pouco mais de 40 minutos do marco zero da capital (praça da sé). A localização é estratégica e rápida para quem vem através das Rodovias Presidente Dutra ou Ayrton Senna.

DIFERENCIAIS:

A ternura da natureza e a sofisticação dos grandes eventos andam de mãos dadas aqui no Arufest. São inúmeras opções de montagem e decoração. 03 capelas em diferentes estilos. Capacidade para eventos com até 1000 convidados. Visite o Arufest e surpreenda-se com sua grandiosidade e beleza.





O Arufest Eventos oferece aos clientes um atendimento totalmente personalizado, tudo para fazer do seu evento um acontecimento memorável.

Estrutura completa e autossuficiente, o espaço está amplamente preparado para receber todos os tipos de evento, desde casamentos e aniversários até mesmo espetáculos de apresentações, como shows e confraternizações. São mais de 30.000 metros quadrados de área, com 100% de aproveitamento, estacionamento para 600 veículos, entrada independente para caminhões de carga e descarga e toda a infraestrutura para receber o seu tão sonhado dia.

Principais estilos de eventos atendidos:

- Casamentos e Bodas;
- Debutante e Aniversários;
- Formaturas;
- Eventos Corporativos;
- Shows e Apresentações;
- Locação Cinematográfica;

GASTRONOMIA PRÓPRIA

Nossos cardápios são inteiramente preparados por uma chef profissional. Amor e dedicação são os ingredientes fundamentais para o preparo dos deliciosos sabores que você encontrará aqui no Arufest.

Opções de cardápios para todos os tipos de eventos e possibilidade de personalização para o seu grande dia.





ESTRUTURA

Espaço não será o problema no Arufest! São inúmeras as possibilidades de montagens e decorações para o seu evento. Além de 3 Opções de estilos únicos de capela a sua escolha.

DECORAÇÃO

Oferecemos incluso em todos os nossos pacotes a opção de decoração permanente, com mesa do bolo, mesas dos convidados e cerimonia, tudo perfeitamente preparado para o momento do seu evento.

Reserve agora a sua degustação,
conheça nosso espaço e
gastronomia!



Agende agora:
(11) 99917-0641

TUDO O QUE PODEMOS OFERECER:

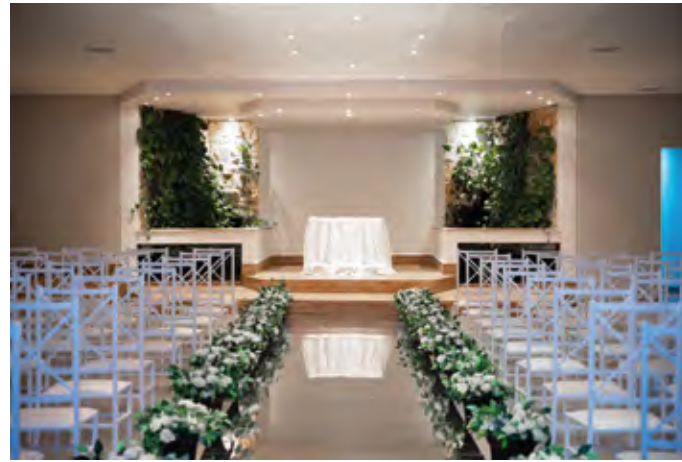
- Locação do espaço por 7 horas;
- Decoração completa permanente;
- Bolo cenográfico;
- Gastronomia completa;
- Iluminação personalizável;
- Sistema de som e Dj (festa);
- Telão e projetor;
- Mobiliário completo;
- 03 Opções de capelas únicas;
- Fraldário;
- Hall de entrada e lounge de recepção;
- Assessoria do dia (Noiva e Madrinhas);
- Recepcionista (Chapelaria e Presentes);
- Suíte da Noiva;
- Equipe operacional completa;
- Cozinha industrial equipada;
- Estacionamento gratuito - 600 Veículos;
- Bancos de madeira na área da cerimonia;
- Mesas Bistrô e Coquetéis disponíveis;
- Mesa de madeira de demolição (Buffet);
- Sousplat, toalhas de mesa, guardanapos de pano, diversas louças e talheres inclusos;
- AVCB Nº 355358;
- Água própria (com análise mensal e acompanhamento pela ANVISA).

Oferecemos a solução completa para garantir que o seu grande dia seja um sucesso.











Cardápios Arufest

Todos os Cardápios Arufest são preparados seguindo os mais altos padrões de gastronomia.

Opções vegetariana, vegana ou livre de lactose estão disponíveis sem custo adicional!



Cardápio Arufest I

Exclusivo para eventos de Segunda à Quinta-feira

Coquetel de Recepção (Antes da cerimônia)

- Tortelletes folhados com pasta;
- Folhados de queijo, azeitona e palmito;
- Barquete de salpicão e beringela;
- Torrada de patês finos;
- Refrigerante e água;

Entradas (Após à cerimônia)

- Coxinha de frango;
- Risole misto;
- Bolinho de queijo;
- Risole de palmito;

Buffet: Saladas

- Panache de legumes;
- Antepasto de beringela;
- Salada crocante (pepino, maçã, rabanete, creme de leite);

Prato principal | 2 opções (Carne Branca e Vermelha)

1. Escalope bovino ao molho madeira;
2. Escalope de frango ao creme de ervas;

Massa

Penne ao molho Sugo.

Acompanhamentos

- Arroz branco;
- Risoto de tomate fresco;
- Batata Sauté;



Bebidas (servido à vontade durante todo evento)

- Refrigerantes (primeira linha);
- Água mineral;
- Cerveja Skol;
- Champagne para o brinde do casal;
- Limonada Suíça

Bolo

Massa de pão de ló com recheios a escolha, servido com sorvete de creme.

Doces

- Camafeu de nozes
- Delícia Arufest (damasco com chocolate)
- Churros
- Brigadeiro
- Delícia de uva
- Sensação

Encerramento

- Café;
- Chá;
- Licor;
- Petit Four;
- Pudim de leite;
- Torta de limão;

Coquetel de Recepção (Antes da cerimônia)

- Lagoa Azul;
- Ki – Royal;
- Brasileirinho;
- Alexander;
- Batida Coco;

Finger-Foods (Servidos à francesa, antes da cerimônia)

- Sushi California;
- Sushi Atum;
- Envoltini e Kani e Pepino;
- Casquinha crocante com Berinjela;
- Cuscuz Paulista;
- Almôndega com pepino Agri-doce;
- Volvan (tomate seco, camarão com cream cheese e Azeitonas pretas);

Canapés e folhados (Servidos à francesa, após à cerimônia)

- Folhado de Azeitonas;
- Folhado de 4 queijos;
- Mini Quiche de 4 queijos;
- Pastel de Forno de Frango e Requeijão;
- Mini Quiche de Carne Seca;
- Bolinho de Bacalhau;
- Maravilha de Queijo;
- Mini Coxinha de Frango;

Buffet: Entradas (Servidos à francesa, após à cerimônia)

- Escondidinho de Carne seca
- Creme de Mandioquinha

Buffet: Saladas

1. Salada verão (Mix de folhas com manga, kani e molho lemon e Cesar);

Pratos Quentes | 3 opções

1. Filé de frango com creme de espinafre;
2. Maminha ao molho mostarda;
3. Abadejo ao molho de maracujá;

Massa

- Conchiglione aos 4 queijo e molho branco;

Acompanhamentos

- Arroz Branco;
- Risoto de tomate fresco;

Bebidas (servido à vontade durante todo evento)

- Cerveja Original;
 - Cerveja sem álcool (servido somente após cerimônia);
 - Suco Natural;
 - Refrigerante;
 - Refrigerante diet e light;
 - Água mineral com e sem gás;
 - Limonada suíça;
- Whisky e Vinhos fornecidos pelo Cliente.*

Bolo

Massa de pão de ló com recheios a escolha.

Doces

- Camafeu de nozes
- Delícia Arufest (damasco com chocolate)
- Churros
- Brigadeiro
- Delícia de uva
- Sensação

Sobremesas

- Sorvete com calda quente de chocolate

Encerramento (mesa de café)

- Café Preto e Chás Variados (Servidos em Samovar de Prata);
- Carolinas;
- Mini torta de Morango;
- Mini torta Limão;
- Bombas de chocolate;
- Mini torta Maracujá;

Licores

- Amarula;
- Frange;
- Vinho do porto;



Coquetel de Recepção (Antes da cerimônia)

- Lagoa Azul
- Sex on the Beach
- Ki – Royal
- Bellini
- Drink Arufest
- Mosaico
- Apple Martine
- Brasileirinho
- Meia de seda
- Alexander
- Batida de Morango
- Batida Coco

Finger-Foods (Servidos à francesa, antes da cerimônia)

- Volovan (Tomate Seco, Camarão com Cream Cheese e Azeitonas Pretas);
- Stick Italiano (Abobrinha, Parmesão, Tomate e Manjeriçã);
- Stick Mussarela de Búfala com Salame;
- Envoltine de Kani e Pepino;
- Romeu e Julieta;
- Casquinha Crocante com Berinjela;
- Cuscuz a Paulista;
- Canudinho com Carne Seca;
- Almôndega com Pepino Agridoce;

Canapés e folhados (Servidos à francesa, após à cerimônia)

- Folhado de Azeitonas
- Pastel de Forno de Bacalhau
- Trouxinhas de Ricota e Nozes
- Folhados de 4 Queijos
- Mini Quiche de Carne Seca
- Bolinho de Bacalhau
- Maravilha de Queijo
- Risoles de Palmito
- Mini Coxinha de Frango
- Mini Quiche de Beringela

Buffet: Entradas | 3 opções (Servidos à francesa, após à cerimônia)

1. Verrine de grão de bico;
2. Escondidinho de Carne Seca;
3. Bobó de Camarão;
4. Creme de Ervilha;
5. Creme de Palmito;
6. Creme de Abobora com carne seca;
7. Risoto de Palmito;
8. Risoto de limão siciliano;

Buffet: Saladas | 3 opções

1. Salada Grav lox (Salmão Marinado, Salsão, Palmito, Alface Crespa, Alface Roxa, Alface Americana, Agrião, Lascas de Parmesão e Molho Lemon);
2. Ceaser Salad (Alface Americana, Molho Ceasar, Anchovas, Frango Desfiado, Lascas de Parmesão e Croutons);
3. Flor de Rúcula com Champignon e Tomate Seco;
4. Salada de Penne ao Pesto de Manjericão e Nozes;
5. Salada Caprese (Tomate, Mussarela de Búfala, Manjericão e Azeite);
6. Salada Mediterrânea (Camarão, Lula, Mexilhão, Palmito e Tomate).

Pratos Quentes | 5 opções

1. Steak de Filet Mignon ao Molho Funghi;
2. Escalope de Filet Mignon ao Molho Madeira com Champignon, Arroz Branco;
3. Legumes na manteiga;
4. Batatas Coradas;
5. Steak au Poivre e Arroz à Provençal;
6. Filet de Frango com Molho de Espinafre;
7. Filé de Salmão ao Molho de Alcaparras;
8. Filé de Abadejo ao Molho de Maracujá;
9. Cannelloni de Presunto e queijo ao Molho ao Sugo;
10. Penne A Caprese com duas opções de molhos: Branco e ao Sugo.

Sobremesa | 1 opção

1. Panna Cotta com Geleia de Frutas Vermelhas;
2. Crobow de Maçã com Sorvete de Creme;
3. Brownier com cobertura de Ganache – (Servido com uma bola de Sorvete de Creme).



Bebidas (servido à vontade durante todo evento)

- Cerveja Original;
 - Cerveja sem álcool (servido somente após cerimônia);
 - Sucos Naturais;
 - Refrigerante;
 - Refrigerante diet e light;
 - Água mineral com e sem gás;
 - Limonada suíça;
- Whisky e Vinhos fornecidos pelo Cliente.*

Bolo

Massa de pão de ló com recheios a escolha, servido com sorvete de creme.

Doces

- Camafeu de nozes
- Delícia Arufest (damasco com chocolate)
- Churros
- Brigadeiro
- Delícia de uva
- Sensação

Encerramento (mesa de café)

- Café Preto e Chás Variados (Servidos em Samovar de Prata);
- Carolinas;
- Mini torta de Morango;
- Mini torta Limão;
- Bombas de chocolate;
- Mini torta Maracujá;
- Mini Quindins;

Licores

- Amarula;
- Frange;
- Vinho do porto;



Cardápio Arufest IV (Casamento)

Coquetel seguido do almoço/jantar

Apresentação

O Cardápio Arufest IV, oferece a opção de churrasco ao invés de servir pratos quentes. O Espaço dispõe de churrasqueira industrial, própria para o preparo de diferentes tipos de carne em grande volume e curto espaço de tempo.

Coquetel de Recepção (Antes da cerimônia) / Finger-Foods e Buffet: Entradas (Após à cerimônia)

Idem Cardápio Arufest III

Saladas

- Rúcula com tomate seco e cogumelos;
 - Salpicão de frango;
 - Salada tropical;
 - Jardineira de legumes com kani;
 - Berinjela ao forno;
 - Azeitonas com queijo, tabule;
 - Alface americano roxo e crespo;
 - Agrião;
 - Grão de bico;
 - Feijão branco;
 - Maionese de atum;
 - Abacaxi;
 - Manga;
 - Melão;
 - Melancia;
- Molhos (Tártaro, rose e a vinagrete).*

Churrasco

- | | | |
|-------------------|--------------------|----------------------|
| Picanha maturada; | Picanha Suína; | Linguiça toscana; |
| Miolo de alcatra; | Frango; | Linguiça apimentada. |
| Maminha; | Coração de Frango; | |

Acompanhamentos

- Arroz branco;
 - Arroz à grega;
 - Batatas coradas;
 - Farofa de bacon com ovos e azeitonas;
- Molhos (Tártaro, rose e a vinagrete).*



Massa

Penne A Caprese com duas opções de molho: Branco e Sugo.

Sobremesa

Creme de papaia com licor de Cassis.

Bebidas

- Cerveja Original;
 - Cerveja sem álcool (servido somente após cerimônia);
 - Sucos Naturais;
 - Refrigerante;
 - Refrigerante diet e light;
 - Água mineral com e sem gás;
 - Limonada suíça, servido à vontade durante todo evento;
- Whisky e Vinhos fornecidos pelo Cliente.*

Bolo e Doces

- Idem Cardápio Arufest III

Encerramento (mesa de café):

- Café Preto e Chás Variados (Servidos em Samovar de Prata);
- Carolinas;
- Mini torta de Morango;
- Mini torta Limão;
- Bombas de chocolate;
- Mini torta Maracujá;
- Mini Quindins;

Licores

- Amarula;
- Frange;
- Vinho do porto;



CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Após a sua degustação e conhecer tudo o que o Arufest Eventos pode te oferecer. Ao contratar, parcelamos o valor do seu evento em Cheque ou Boleto Bancário, com ultima parcela até 15 dias antes do evento.





Maju Santana - DJ



Jota Quest - Banda



Geuvânio Santos - Jogador de Futebol



Nando Reis - Cantor



Diogo Nogueira - Cantor



Família Lima - Músicos



Raffa Augusto - Cantor

ENTRE EM CONTATO CONOSCO

Estrada do Corredor, 2659, Jardim Mônica - Arujá - SP - 08580-000

Fixo: (11) 2501-4526 | contato@arufest.com.br | WhatsApp: (11) 99917-0641



AGENDE SUA VISITA!