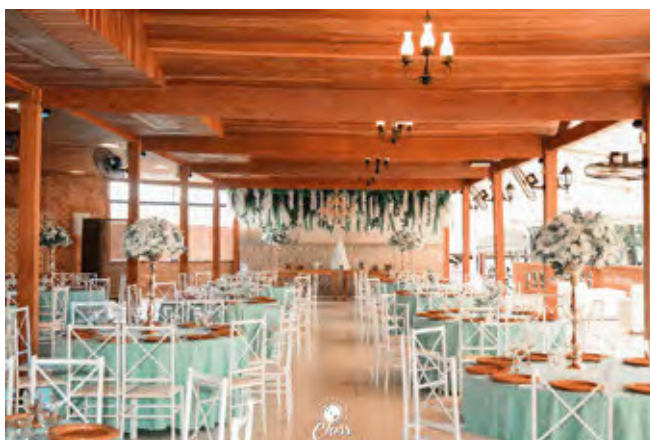
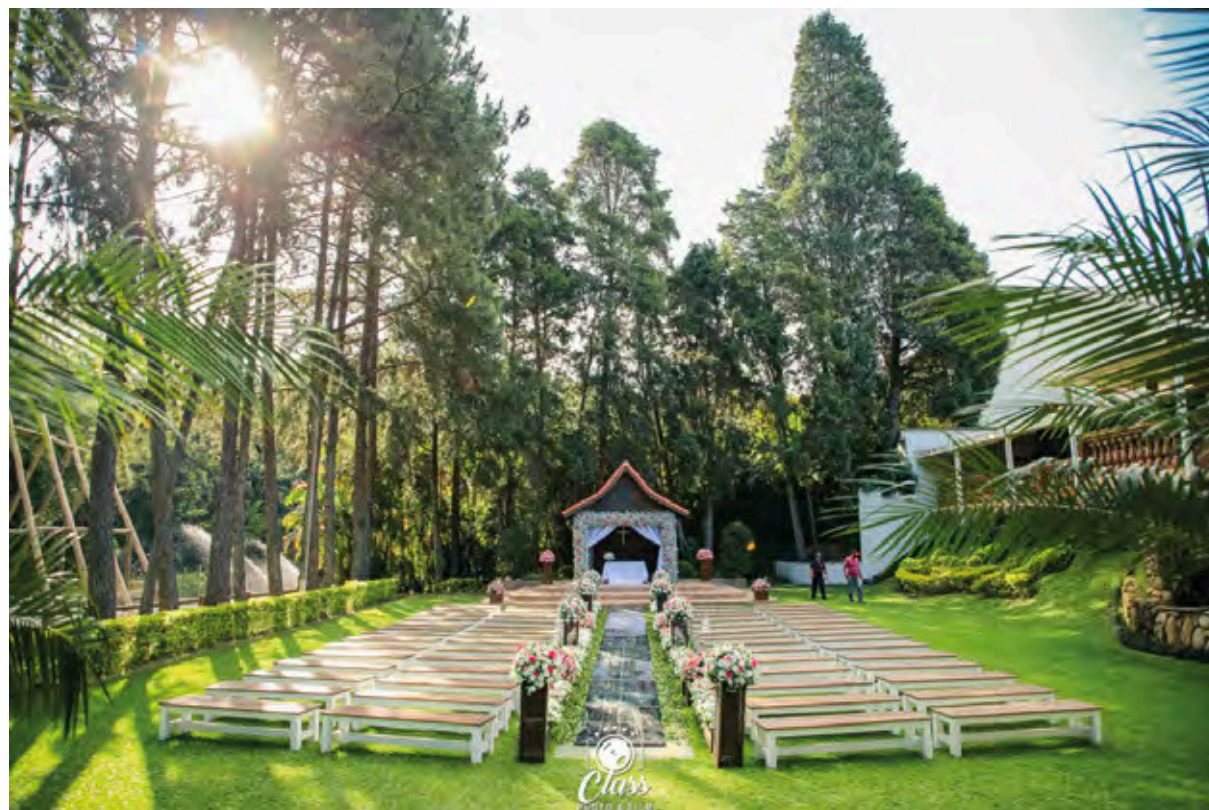




Com mais de 20 anos de história, o sítio para eventos Arufest, está localizado entre os municípios de Arujá e Itaquaquecetuba. A pouco mais de 40 minutos do marco zero da capital (praça da sé). A localização é estratégica e rápida para quem vem através das Rodovias Presidente Dutra ou Ayrton Senna.

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

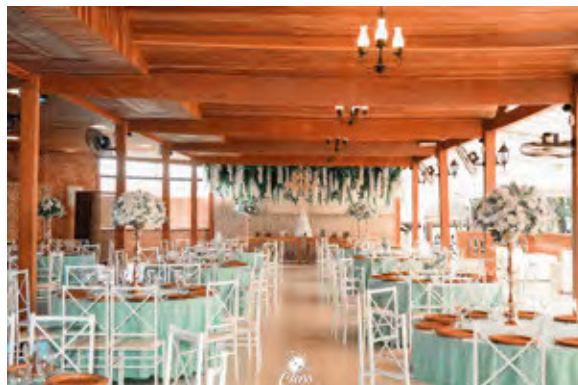
Eventos corporativos, shows, apresentações e/ou locações cinematográficas. Entre em contato com nossa Gerente Business +55 11 99917-0641

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 03 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 cerimônia, tudo perfeitamente preparado para o momento do seu evento.

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



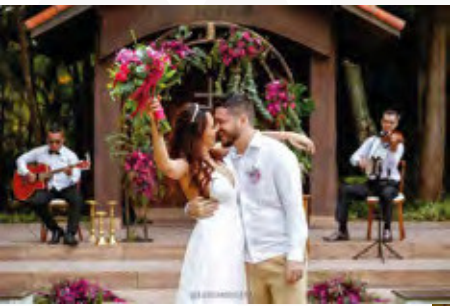
Agende agora:
(11) 99917-0641

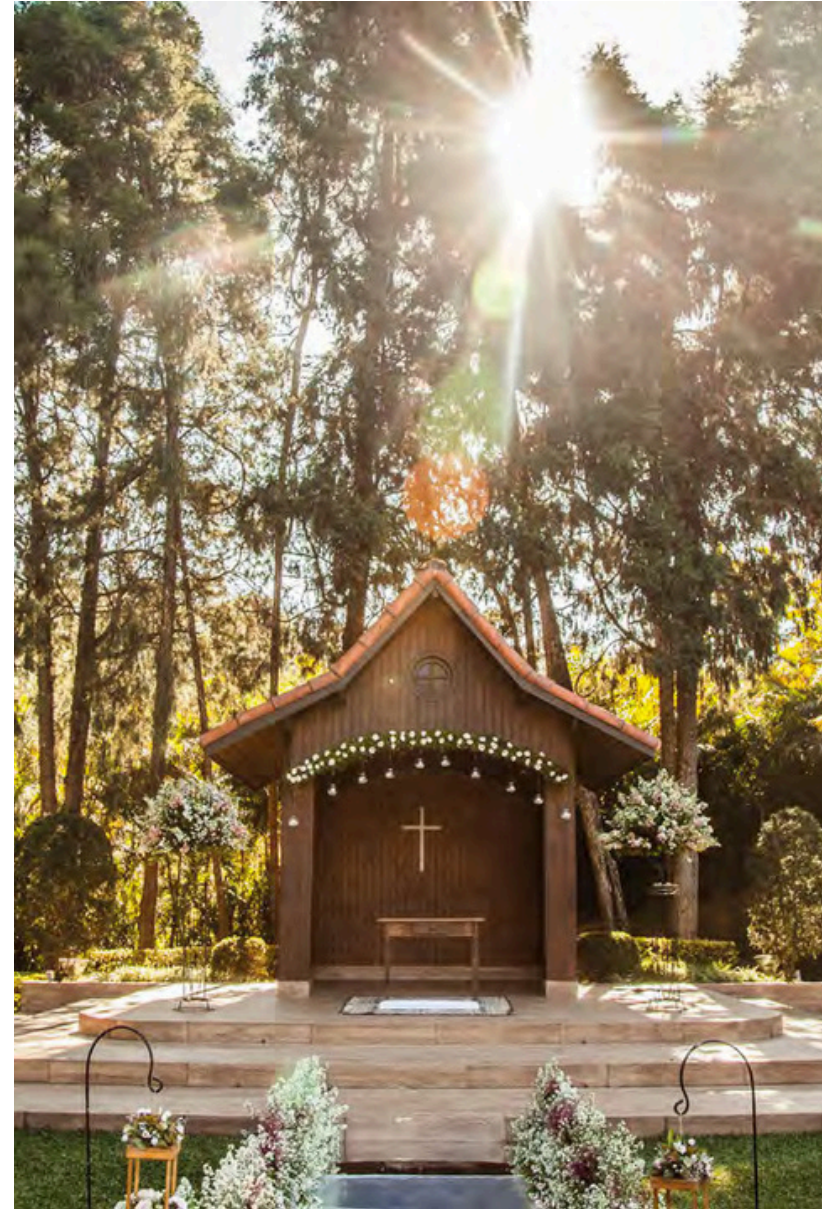
TUDO O QUE PODEMOS OFERECER:

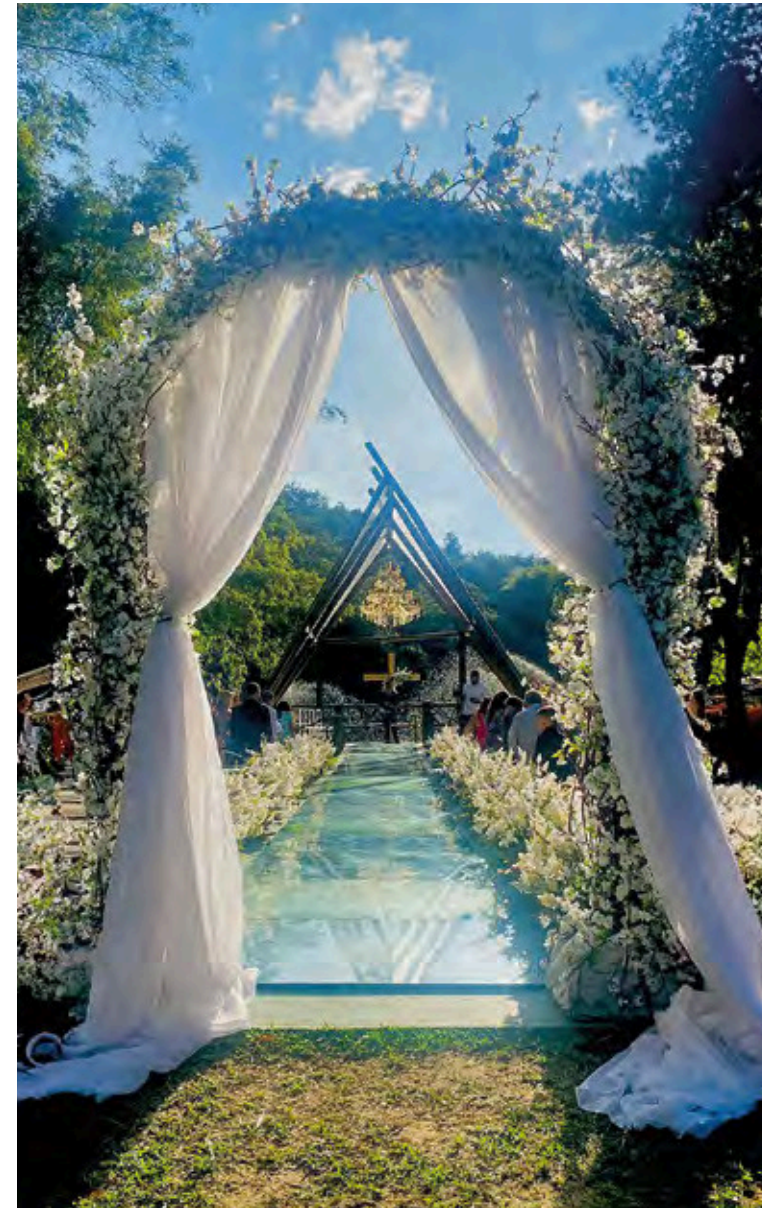
- Locação do espaço por 7 horas;
- Decoração completa permanente;
- Bolo cenográfico;
- Gastronomia completa;
- Iluminação personalizável;
- Sistema de som e DJ (festa);
- Projetor;
- Mobiliário completo;
- 03 Opções de capelas únicas;
- Hall de entrada e lounge de recepção;
- Assessoria do dia (Noiva e Madrinhas);
- Recepcionista (Chapelaria e Presentes);
- Suíte da noiva e do noivo;
- Equipe operacional completa;
- Cozinha industrial equipada;
- Estacionamento gratuito - 600 Veículos;
- Bancos de madeira na área da cerimônia;
- 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).

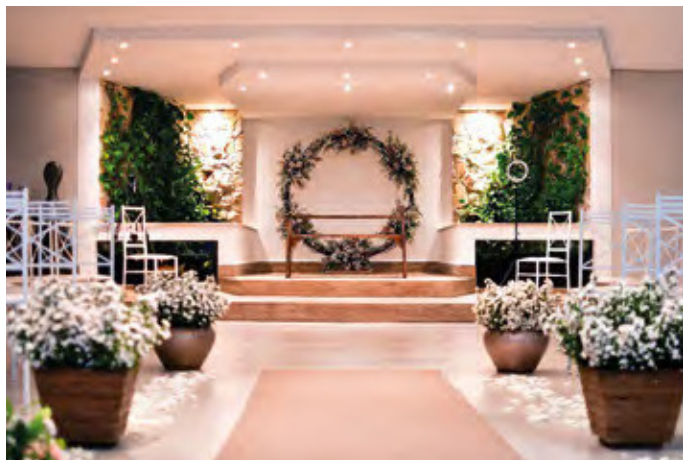
Oferecemos a solução completa para garantir que o seu grande dia seja um sucesso.

Obs.: Nosso serviço de **som e DJ** é **exclusivo** para **a festa**.
Para a cerimônia, você pode optar por contratar nosso parceiro ou realizar a contratação de forma independente.











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

Coquetel seguido do almoço/jantar

Coquetel de Recepção (Antes da cerimônia)

- Água (com e sem gás);
- Refrigerante;
- Limonada Suíça;
- Água aromatizada com frutas e especiarias;

Finger-Foods (Servidos em uma ilha, antes da cerimônia)

- Sushi California;
- Sushi Atum;
- Envoltini e Kani e Pepino;
- Casquinha crocante com Berinjela;
- Cuscuz Paulista;
- Almôndega com pepino Agridoce;
- Vol-au-vent (tomate seco, camarão com cream cheese e Azeitonas pretas);

Canapés e folhados (Servidos em uma ilha, antes da 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;
- Maravilha de Presunto e Queijo;
- Risole de Palmito;

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

- Escondidinho de Carne seca;
- Creme de Ervilha;
- Salgados Fritos;

Buffet: Saladas

1. Salada verão (Mix de folhas com manga, kani e molho lemon);
2. Salada Caprese (Tomate, Muçarela de Búfala, Manjeriço e Azeite);

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);
- Limonada suíça, servido à vontade durante todo evento;
- Refrigerante;
- Refrigerante diet e light;
- Água mineral com e sem gás;
- Água aromatizada com frutas e especiarias;

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 tortas de Morango;
- Mini tortas de Limão;
- Bombas de chocolate;
- Mini tortas de Maracujá;

Licores

- Amarula;
- Frangelico;
- Vinho do porto;





Cardápio Arufest II

Coquetel seguido do almoço/jantar

Coquetel de Recepção (Antes da cerimônia)

- Água (com e sem gás);
- Refrigerante;
- Limonada Suíça;
- Água aromatizada com frutas e especiarias;

Finger-Foods (Servidos em uma ilha, antes da cerimônia)

- Vol-au-vent (Tomate Seco, Camarão com Cream Cheese e Azeitonas Pretas);
- Stick Italiano (Abobrinha, Parmesão, Tomate e Manjericão);
- 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 em uma ilha, antes da 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;
- Risole de Palmito;
- Mini Coxinha de Frango;
- Mini Quiche de Berinjela;
- Maravilha de Presunto e Queijo;

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 Abóbora com carne seca;
7. Risoto de Palmito;
8. Risoto de limão siciliano;

Salgados Fritos (Servidos à francesa, após à cerimônia)

- Bolinho de Bacalhau;
- Maravilha de Queijo;
- Risole de Palmito;
- Mini Coxinha de Frango;
- Maravilha de Presunto e Queijo;



Cardápio Arufest II

Coquetel seguido do almoço/jantar

Mesa de Frios (Servidos durante 01 hora, após à cerimônia)

- Queijo Provolone;
- Queijo Parmesão;
- Queijo Mussarela;
- Queijo Brie;
- Salame;
- Peito de Peru;
- Lombo defumado;
- Terrine com pães da Dona Keka;
- Patê de grão de bico e berinjela;
- Azeitonas verde e roxa;
- Castanha do Pará;
- Torradas;
- Uva;
- Morango;
- Figo;

Buffet: Saladas | 3 opções

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

Sobremesa | 1 opção

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



Bebidas (servido à vontade durante todo evento)

- Cerveja Heineken;
- Cerveja sem álcool (servido somente após cerimônia);
- Limonada suíça, servido à vontade durante todo evento;
- Refrigerante;
- Refrigerante diet e light;
- Água mineral com e sem gás;
- Água aromatizada com frutas e especiarias;

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 tortas de Morango;
- Mini tortas de Limão;
- Bombas de chocolate;
- Mini tortas de Maracujá;
- Mini Quindins;

Licores

- Amarula;
- Frangelico;
- Vinho do porto;



Cardápio Arufest III

Coquetel seguido do almoço/jantar

Apresentação

O Cardápio Arufest III, 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)

- Água (com e sem gás);
- Refrigerante;
- Limonada Suíça;
- Água aromatizada com frutas e especiarias;

Finger-Foods (Servidos em uma ilha, antes da cerimônia)

- Vol-au-vent (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;

Mesa de Frios (Servidos durante 01 hora, após à cerimônia)

- Queijo Provolone;
- Queijo Parmesão;
- Queijo Mussarela;
- Queijo Brie;
- Salame;
- Peito de Peru;
- Lombo defumado;
- Terrine com pães da Dona Keka;
- Patê de grão de bico e berinjela;
- Azeitonas verde e roxa;
- Castanha do Pará;
- Torradas;
- Uva;
- Morango;
- Figo;

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 Abóbora com carne seca;
7. Risoto de Palmito;
8. Risoto de limão siciliano;



Cardápio Arufest III

Coquetel seguido do almoço/jantar

Salgados Fritos (Servidos à francesa, após à cerimônia)

- Bolinho de Bacalhau;
- Maravilha de Queijo;
- Risole de Palmito;
- Mini Coxinha de Frango;
- Maravilha de Presunto e Queijo;

Churrasco

Picanha maturada;
Miolo de alcatra;
Maminha;

Picanha Suína;
Frango;
Coração de Frango;

Linguiça toscana;
Linguiça apimentada.

Acompanhamentos

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

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;
- Vinagrete;
- Abacaxi;
- Manga;
- Melão;
- Melancia;
- Molhos (Tártaro e rose)

Massa

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

Sobremesa

Creme de papaia com licor de Cassis.



Bebidas

- Cerveja Heineken;
 - Cerveja sem álcool (servido somente após cerimônia);
 - Limonada suíça, servido à vontade durante todo evento;
 - Refrigerante;
 - Refrigerante diet e light;
 - Água mineral com e sem gás;
 - Água aromatizada com frutas e especiarias;
- 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;

Encerramento (mesa de café):

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

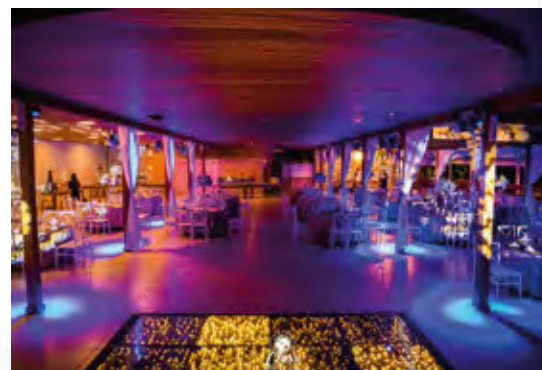
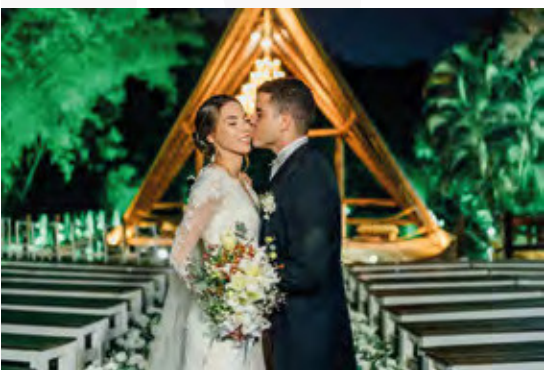
Licores

- Amarula;
- Frangelico;
- 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 última 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!