

Debutantes 15 Anos

CONHEÇA ESTE NOVO CONCEITO DE FESTA

A festa de debutante é um momento muito esperado por diversas jovens que vão completar 15 anos de idade. As celebrações modernas ainda contemplam diversas das tradições antigas que se originaram com a celebração. O termo debutante deriva da palavra francesa début, que significa início ou estreia.

E representa o rito de passagem da menina que está se tornando uma mulher. Diversas tradições circundam o evento e possuem uma história que as acompanha.

A festa de debutante teve início na Europa antiga e foi trazida para o Brasil mantendo diversos dos seus costumes e tradições.

Afinal, um momento tão importante como este merece mais que uma Festa, A FESTA!



Nosso Espaço encontra-se em uma das regiões mais privilegiadas de Curitiba, o Coração do Bairro do Batel!

Nossas instalações apresentam arquitetura contemporânea, charmosa e muito funcional. Contando com estacionamento privativo, sistema de ar condicionado, entretenimento e recreação para convidados kids, cozinha show e uma estrutura completa para fazer este dia inesquecível!

Nossa Gastronomia é de vanguarda e apresenta desde pratos tradicionais até flertes com a enogastronomia, comfort food e outras vertentes estreladas pelo mundo!



Menu Narvik

Menu Degustação.

Opção prática e descolada para sua festa. Neste tipo de serviço, os convidados podem degustar diferentes sabores durante toda a festa, servidos em mini porções.



Entradas

- Canapés Frios [Integral com Atum, Pepino light com Cottage, Salmão Defumado. Caprese Pops].
- Bruschetta Marguerita. Dadinho de Tapioca. Trouxinha de Ricota e Ervas. Mini Esfirra Blumenau.

Mini Pratos

- Coquetel de Camarão.
- Gaspacho Espanhol.
- Mignon com Batatas Boulangère.
- Polenta Brustolada com Cogumelos.
- Brandade de Bacalhau no Canudinho.
- Escondidinho de Carne Seca com Manteiga de Garrafa.
- Mini hambúrguer Artesanal.
- Saladinha Philadelphia.
- Frango Teriyaki

Estação de Massas

- Nossos Chefes de Cozinha comandam a Cozinha Show, onde preparam Massas ao vivo e seguindo os pedidos dos seus convidados. Trabalhamos exclusivamente com matérias primas e ingredientes premium. O Convidado pode escolher o tipo de massa, molho e acompanhamentos.].

Doces

- Escondidinho de Nutella com Leite Ninho. Verrines sabores variados. Mini Churros com Doce de Leite. Brigadeiro de Colher.



Mesa de Antepastos*

Cardápio Tradicional



- Saladinha de Quinoa
- Queijos Finos
- Terrines variadas
- Patês
- Pães / Torradas / Grissini / Focaccia
- Caponata de Beringela / Caponata de Cogumelos
- Salames / Frios / Linguiça Húngara / Presunto Parma / Jamon
- Frutas Secas / Frutas frescas
- Quiches
- Confit de Tomate Cereja
- Batata Baby com Mousse de Gorgonzola
- Quibe Aberto (Vinagrete / Queijo e Homus)
- Carpaccio com Pesto de alcaparras e Rúcula
- Palitinho Caprese
- Ceviche Peruano
- Cuscuz Marroquino de Açafrão com Camarão e lâminas de Amêndoas
- Roasted Beef
- Mousse de Pepino
- Brandade de Bacalhau
- Azeitonas / Ovo de Codorna / Champignon / Tomate Seco / Sunomono
- Tabule no Limão Siciliano
- Caldo de Cabotia com Linguiça Blumenau
- Canudinho com Tartar de Salmão
- Cone Crocante De Burrata Trufada com Chutney de tomate

*Valores à parte.



Mesa de Antepastos*

Cardápio Saudável, Funcional e Orgânico.



- Quiche com Massa Integral com recheio de Talos de Legumes.
- Salames e Queijos Artesanais
- Antepasto Low Carb
- Antepasto Sem Glúten
- Antepasto Sem Lactose
- Pães Funcionais – Fermentação Natural
- Ciabata
- Terrines de Vegetais
- Ervas Frescas / Sal Grosso / Pimentas
- Damasco Recheado com Cream Cheese
- Yogurt Grego com geleias
- Carpaccio de Abobrinha com recheio de Pesto de tomate seco
- Bouquet de especiarias
- Gergelim Preto
- Salada de Casca de Melancia
- Banana da Terra com Queijo Coalho
- Babaganoush
- Coalhada Seca / Homus / Kibe Cru
- Pão Sírio
- Cardamomo
- Falafel no Palito
- Salada Verde com Flores Comestíveis / Broto de Feijão / Broto de Alfafa
- Saladinha de Quinoa
- Chips de Mandioca / Banana / Batata Baroa
- Aspargos / Palmito ao Pesto /
- Mini Milho / Mini Cenoura / Mini Berinjela
- Mousse de Pepino
- Creme de Palmito
- Brócolis Romanesco

Com Exclusividade o Espaço Dreamland apresenta esta linda e saborosa Mesa de Antepastos, apresentando pratos saudáveis, orgânicos, funcionais, fit, low carb, lactose e glúten free. Outro ponto especial é a utilização de produtos artesanais produzidos por pequenos produtores do estado do Paraná.

Esta mesa foi criada para os clientes que desejam atender demandas especiais de alguns de seus convidados, sejam eles vegetarianos, adeptos da alimentação saudável ou aqueles que apenas procuram algo mais leve.

O interesse crescente por uma vida saudável está aumentando e a busca deste tipo de alimentação fica cada vez mais em alta.

*Valores à parte.



Complementando sua Festa

Informações Gerais



Bebidas

- Inclusas em todos os Menus: Refrigerantes, Água, Suco de Laranja Natural, Suco Detox, Mate Batido.
- Não cobramos rolha para Espumante, Vinhos, Whisky, Vodka e Gin.
- Bar exclusivo para Drinks e Shots [Serviço Exclusivo do Espaço. A parte]
- Cerveja Stela Artois consignada [Serviço Exclusivo do Espaço. A parte]



Estação Fast Food na Madrugada

- Cozinha Show: Nosso Chefe De Cozinha comanda uma verdadeira lanchonete americana, preparando deliciosos Hamburgers com fritas e Hot Dogs, tudo sendo feito na hora e conforme o pedido dos convidados. Podendo escolher qual tipo de pão, molhos e acompanhamentos. [A parte]



Mesa de Encerramento

- Café [Café Espresso Nespresso e Tradicional no Samovar]
- Chás [Capsula Nespresso e Tradicional de sache]
- Petit fours.
- Mini trufas [adicional]
- Chocolates [adicional]
- Licores Digestivos [adicional]

Infraestrutura

- Espaço Baby Montessoriano [Atende crianças de 0 a 5 anos. Incluso 1 Avó cuidadora].
- Deck Teenager [Atende pré-adolescentes até 12 anos. Incluso 1 Monitor Recreador].
- Cyberland [Atende jovens. Incluso 1 Monitor].
- Sports Bar [Ambiente atende adultos com mesa de bilhar, Bar Americano, TVs HD].
- Sonorização e Iluminação [Sistema de Som sem dj e setup. Iluminação básica de pista].
- Estacionamento Interno FREE [Até 20 vagas s/ Manobristas]. Valet Park para até 200 carros: R\$ 35,00.
- Cadeiras Tiffany ou Dior [Consulte disponibilidade]
- Mesas Redondas [8, 10 e 11 lugares]
- Sala VIP para Debutante
- Circuito Interno de Câmeras.
- Área Protegida 24h [Eco Salva Emergências Médicas]

