
SUA MAGIA COMEÇA AQUI
ESPAÇO OZ
SALÃO DE FESTAS E CASAMENTOS



ESPAÇO OZ

CARDÁPIO PRELÚDIO

Chef Oz Marília & Brigada

CARDÁPIO PRELÚDIO

Chef Oz Marília & Brigada · Jantar · A partir de 100 convidados · Capacidade até 200

A Torre · Salão do Pavão · Salão das Araras · Sala das Estrelas · Sala do Sabiá · Jardim das Orquídeas · Bar Kidia · Sala do Beija-Flor.

2026

R$ 294,00/pessoa

2027

R$ 323,00/pessoa





ESPAÇO OZ

ENTRADAS

CANAPÉS

- Brie, nozes, composta de mirtilo e mel de laranjeira
- Salame à Norcina com molho de cebola caramelizada
- Queijo Caciotta com ervas aromáticas e geleia de manga com pimenta
- Zucchine, ricota e nozes

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.

BARQUETES & BRUSCHETTAS

BARQUETES

- Frango cremoso gourmet
- Patê de berinjela gourmet

BRUSCHETTAS

- Bruschetta Romana
  Tomate cereja, alho, azeite EVO e pesto genovês
- Queijo gorgonzola, pera, nozes e Tartufo Bianco

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.





QUICHES & BOWL COTTAGE

MINI QUICHES

- Gourmet de palmito
- Gourmet de alho-poró

RISOTO (ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Risoto allo Zafferano
  Arroz Carnaroli, cebola branca, manteiga, tutano de boi, vinho Chardonnay, estigma de açafrão e parmesão
- Risoto Siciliano
  Arroz Carnaroli Nano, manteiga, cebola branca, vinho Corvo Bianco, limão siciliano e parmesão
  Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.

ESCONDIDINHO (ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Aipim com carne de sol
  Muçarela, requeijão, creme de leite, parmesão, manteiga de garrafa, temperos
- Frango cremoso
  Batata doce ou aipim, filé de frango, manteiga, leite, parmesão, manteiga de garrafa

  Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.







ESPAÇO OZ

SALADAS

2 SALADAS

FIXO

- Salada de folhas ao molho Limão Siciliano

  Mix de folhas, limão siciliano, mostarda Dijon à l'ancienne, orégano, salsinha, manjericão, azeite EVO e sal marinho

ESCOLHER (1 OPÇÃO)

- Salada Tropical

  Mix de folhas, palmito, manga, tomates cereja, castanhas-do-pará, azeite EVO, mel, aceto balsâmico de Modena

- Salada California d'Oz

  Alface, repolho, manga, pepino, gergelim torrado, amêndoas laminadas, pinoli e molho tarê

- Salada Caesar — Receita Original Cesare Cardini

  Alface americana, frango grelhado, croutons, parmesão, mostarda Dijon, limão siciliano, azeite EVO, molho Worcester

- Caponata Siciliana

  Berinjela, cebolas, pimentões, tomate, azeitonas, vinagre balsâmico de Modena, nozes, amêndoas, alcaparras

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.







ESPAÇO OZ

PRATOS QUENTES

MASSAS

- Sofiatelli aos quatro queijos
(ou Cannelloni, Ravioli, Lasanha ou Nhoque)

MOLHO (ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Balsamella Artusi
Bechamel Artusi, manteiga clarificada, leite ninho, cebola, alho, louro, noz-moscada, Tartufo Bianco e parmesão
- Tomate Pelati
Sugo La Pastina, pimenta do reino preta, manjericão genovês e parmesão

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.



CARNES VERMELHAS

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Filé Mignon ao Vinho do Porto Ruby
Demi-glace, vinho Porto Ruby importado, tâmara, manteiga, zimbro, anis estrelado, bouquet garni, pimenta preta
- Entrecôte de Paris ao Molho Secreto
Com purê de mandioquinha — entrecôte, caldo caseiro, alho-poró, mostarda Dijon, anchova, creme de leite, Brandy Jerez

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.



CARNE DE AVES

(ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Sobrecoxa assada ao molho de laranja
  Demi-glace claro, laranja, vinho Madeira Justino's, Grand Marnier, bouquet garni, zimbro, pimenta preta
- Frango Dijon à la Gaston Gérard
  Filé de frango, fondo bianco, mostarda Dijon, Brandy Jerez Osborne, creme de leite, páprica doce, azeite EVO

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.



GUARNIÇÃO

- Arroz branco
  Arroz parboilizado, cebola branca, óleo de girassol, louro fresco e sal marinho de Mossoró
- Arroz com amêndoas laminadas
  Arroz parboilizado, amêndoas, cebola branca, azeite EVO, manteiga, louro fresco

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.





ESPAÇO OZ

BAR KIDIA

BAR KIDIA INCLUÍDAS

NÃO ALCOÓLICAS

- Suco de Laranja "Prats"
  Servido à mesa com jarras de prata
- Refrigerantes
  Coca-Cola normal e Zero, Guaraná Antarctica — jarras de prata
- Água mineral
  Com e sem gás

ALCOÓLICAS - CORTESIAS DO CHEF

- 1 Garrafa de Whisky Johnnie Walker Red Label
- 2 Garrafa Espumante Georges Aubert - Brinde para os noivos
- 2 Garrafas de Vinho Malevo - Tempranillo-Bonarda

SOB CONSULTA / CONSIGNADO

- Cerveja







ESPAÇO OZ

GRAND DESSERT & MESA DE SAÍDA

GRAND DESSERT D'OZ

SALA DO BEIJA-FLOR

- Bolo de chocolate com mousse de chocolate, avelã e framboesa

  Com composta de mirtilo "Blueberry" do Chef

  Ou outra opção definida em conjunto com o Chef.



MESA DE SAÍDA

BEBIDAS

- Café — Seleções do Chef Oz
- Chá Twinings

  Earl Grey, Prince of Wales, Erva Cidreira, Hortelã e Erva Doce

COMIES & BEBES

- Biscoitinhos amanteigados — Seleção do Chef
- Limoncello N° 007 do Chef Oz





ESPAÇO OZ

SERVIÇOS & ESTRUTURA

SERVIÇO EXTRA LUXO

UTENSÍLIOS DE SERVIÇO

Réchauds de Prata Wolff com Mesa Térmica "Le Cook" · Jarras, bandejas, porta champagne e porta gelo de Prata Wolff · Sousplat de Inox · Talheres importados Pintinox Byron 1929 · Travessas Versace Itália, Ginori Itália e KPM Königliche Porzellan-Manufaktur (Alemanha) · Le Creuset (França)

LOUÇAS

Mesas dos convidados: Porcelana Germer para os convidados
Mesa dos noivos: Importadas Versace Itália · Ginori Itália · KPM Königliche Porzellan-Manufaktur · Fürstenberg Porzellan Germany

CRISTAIS

Taças para água, vinho e Taça Flute para champagne de Cristal Bohemia com Titânio — República Tcheca · Para a mesa dos anfitriões e dos convidados

MESA POSTA

Caminhos de renda · Guardanapos de linho bordado · 1 Maître para o salão · 1 Mordomo · 1 garçom a cada 20 convidados





DECORAÇÃO DO SALÃO

AMBIENTAÇÃO

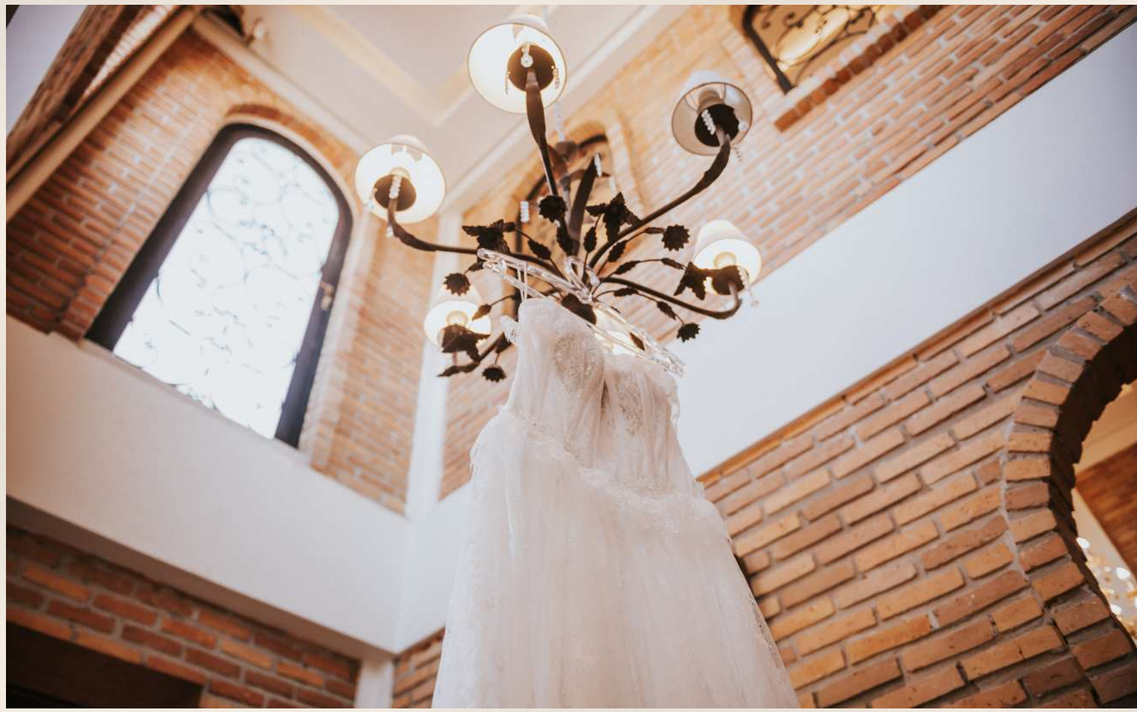
Vasos de cristal, vidro de Murano e bronze · Vasos antigos e vietnamitas · Vasinhos para mesas · Móveis antigos · Mesas de Imbuia maciça · Cadeiras Medalhão almofadadas com tecido Jacquard Brocado · Cadeiras Florença gravadas a mão estofadas

ILUMINAÇÃO & DECORAÇÃO

Lustres antigos de cristal · Apliques de parede em bronze francês · Molduras para fotos · Flores permanentes · 2 arranjos na mesa do bolo + 1 na mesa dos anfitriões · Quadros decorativos antigos · Bolos fake · Porta-alianças · Porta-doces em cristal, prata, vidro de Murano e bronze · Samovar de prata trabalhada a mão

TECNOLOGIA

Projetor · Telão · Microfones sem fio · Flip-chart equipado · Caixa de som Bose





JARDIM DAS ORQUÍDEAS & ORGANIZAÇÃO

JARDIM DAS ORQUÍDEAS

Gazebo · Cadeiras de Rattan · Banquetas e bancos de madeira · Tapete vermelho · Altar em madeira maciça gravado · Genuflexório de madeira Passarela em madeira ipê mássica

ORGANIZAÇÃO

Suporte à organização do evento · Serviço de R.S.V.P. (confirmação de presença) · Recepcionistas "Hostess" profissionais treinadas · Serviço de porteiro na entrada do salão



AMENITIES, BANHEIROS

BANHEIRO FEMININO

Sabonete com glitter dourado · Perfume e Lily O Boticário · Body Splash O Boticário · Desodorante aerossol O Boticário · Creme acetinado Lily · Antisséptico bucal · Fio dental · Mini pasta Colgate · Lixas de unha · Absorventes (OBs, externos diários, fluxo médio) · Lenços umedecidos Intimus · Cotonetes · Algodão · Difusores de vareta e elétrico

BANHEIRO MASCULINO

Sabonete Líquido Mahogany · Zaad O Boticário · Body Splash O Boticário · Desodorante O Boticário aerossol · Polidor de sapatos (marrom, preto e incolor) · Escova polidora · Gel para cabelo · Lixas de unha · Antisséptico bucal · Fio dental · Cotonetes · Difusores de vareta

BANHEIRISTAS

Dois banheiristas responsáveis por higiene, limpeza e organização das toaletes durante todo o evento, conforme normas higiênicas em vigor.

USO DO SALÃO

INCLUSO NO CARDÁPIO PRELÚDIO

Uso do Salão incluso a partir de 100 convidados
Capacidade máxima: 200 convidados

VALORES

Calculados por pessoa sobre o mínimo de 100 convidados.
Para eventos menores, o Uso do Salão é cobrado à parte,
em proposta conforme o dia da semana.

OS AMBIENTES DA CASA

Salão do Pavão · Salão das Araras · Sala das Estrelas ·
Sala do Sabiá · Sala do Beija-Flor · A Torre · Jardim das
Orquídeas · Bar Kidia

MODALIDADE DE PAGAMENTO

10% NA ASSINATURA
DO CONTRATO

SALDO REMANESCENTE 30
DIAS ANTES DO EVENTO

ORÇAMENTO VÁLIDO
POR 10 DIAS







ESPAÇO OZ

SALÃO DE FESTAS E CASAMENTOS

SUA MAGIA COMEÇA AQUI

A casa se visita com hora marcada. Escreva,
e o Mordomo abre a porta.

WhatsApp

(14) 99885-6643

R. Paraíba, 143 - Marília, SP, 17509-060

@espaco_oz_eventos

espacooz.com.br

