
SUA MAGIA COMEÇA AQUI
ESPAÇO OZ
SALÃO DE FESTAS E CASAMENTOS



ESPAÇO OZ

CARDÁPIO SINFONIA

Chef Oz Marília & Brigada

CARDÁPIO SINFONIA

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

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

2026	2027
R$ 470,00/pessoa	*R$ 515,00/pessoa*





ESPAÇO OZ

ENTRADAS

CANAPÉS

- Salame à Norcina com molho de cebola caramelizada
- Salmão defumado com cream cheese, pimenta rosa e salsinha
- Queijo Caciotta com ervas aromáticas e geleia de manga com pimenta
- Presunto Parma, figo caramelizado, noz e creme de parmesão

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef

BARQUETES & BRUSCHETTAS

BARQUETES

- Presunto e queijo
- Brandade de bacalhau e alma de Tartufo Bianco

BRUSCHETTAS

- Pomodoro, mozzarella de búfala e manjericão
- Gorgonzola, noz e geleia de pêssego

MINI QUICHES

- Gourmet de palmito
- Gourmet de alho-poró

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef





BOWL COTTAGE

RISOTO (ESCOLHER 1 OPÇÃO)

- Risoto allo Zafferano
  Arroz Carnaroli, cebola branca, manteiga, tutano de boi, Chardonnay, açafrão, parmesão
- Risoto Siciliano
  Arroz Carnaroli, manteiga, cebola branca, vinho Corvo Bianco, limão siciliano e parmesão, risoto siciliano

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

ILHA DE DEGUSTAÇÃO DE FRIOS FINOS

DEGUSTAÇÃO DE FRIOS FINOS

CHARCUTARIA

- Salame Italiano à Norcina
- Rosas de presunto
- Lombo canadense à Ciociara
- Copa maturada em cama de agrião e lascas de parmesão

QUEIJOS & LATICÍNIOS

- Queijo Brie com mel de laranjeira e composta de Blueberry
  Servido em réchaud para queijo Brie Wolff

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef



- Parmesão com folhas finas e redução de vinagre de Modena
- Muçarela · Gouda — Seleção do Chef

ANTEPASTOS

- Ovos de codorna com ervas aromáticas
- Cogumelos Paris com mostarda Dijon à láncienne e ervas finas
- Confit de azeitonas verdes
- "Cassé" de azeitonas pretas confitadas
- Cebolinha no vinagre de champagne e baunilha
- Alho assado com ervas aromáticas

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef



DEGUSTAÇÃO DE FRIOS FINOS

GELEIAS & PATÊ

- Geleia gourmet de damasco
- Geleia de manga com pimenta
- Patê de azeitona e queijo cremoso
- Composta de mirtilo do Chef

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef

CASTANHAS & CESTA DE PÃES

- Nozes, amêndoas, castanha de caju, castanha-do-pará, damasco, tâmara
- Minipães italianos com azeitona e torradinhas

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef







ESPAÇO OZ

SALADAS

3 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 (2 OPÇÕES)

- 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

- Ragù Napoletano
Sugo Pelati La Pastina, músculo de boi, costela de porco, sobrecoxa de porco, vinho Taurasi Feudi di San Gregorio

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

- Filé Mignon ao Molho de Fungo Porcino "Boletus Edulis"
Com purê de mandioquinha — demi-glace, vinho Marsala, fungo porcino italiano, ervas aromáticas, pimenta do reino preta

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
- Batata rústica com alecrim

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef







ESPAÇO OZ

BAR KIDIA

BAR KIDIA LUXURY

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

- Cerveja Brahma ou Skol
  1L por pessoa — taças Cristal Bohemia

CORTESIAS DO CHEF

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





BAR KIDIA LUXURY

COQUETÉIS

- **Caipirinha Clássica**
  Cachaça Sagatiba 60ml, limão Taiti, açúcar, gelo
- **Caipiroska**
  Vodka Smirnoff 60ml, limão Taiti, açúcar Demerara, gelo
- **Saquerinha**
  Saquê 60ml, limão Taiti e siciliano, açúcar ou mel
- **Mojito**
  Rum Bacardi 45ml, limão Taiti 20ml, hortelã, açúcar, soda
- **Moscow Mule**
  Vodka Smirnoff 45ml, suco de lime, Ginger Beer, espuma de gengibre
- **Gin Tonic G&T**
  Gin Tanqueray 50ml, água tônica, zimbro, limão siciliano
- **Gin Fizz**
  Gin Tanqueray 45ml, limão siciliano 30ml, açúcar, soda
- **Cosmopolitan**
  Vodka Smirnoff 40ml, Cointreau 15ml, lime 15ml, cranberry 30ml
- **Margarita**
  Tequila Silver 50ml, Cointreau 30ml, suco de limão 20ml, sal
- **Aperol Spritz**
  Aperol 30ml, espumante demi-sec 30ml, twist de laranja, gelo
- **Negroni**
  Campari 30ml, Martini Rosso 30ml, Gin Tanqueray 30ml, laranja
- **Rossini**
  Prosecco Extra-Dry 100ml, purê de morango fresco 50ml
- **Tintoretto**
  Prosecco Extra-Dry 100ml, suco de romã 50ml
- **Limoncello Spritz**
  Prosecco Extra-Dry 100ml, Limoncello d'Oz 30ml, soda 20ml, gelo
- **Limoncello Mojito**
  Rum Bacardi 60ml, Limoncello d'Oz 30ml, hortelã, limão, açúcar
- **Limoncello Martini**
  Limoncello d'Oz 45ml, Vodka Smirnoff 30ml, limão siciliano
- **Piña Colada**
  Rum Bacardi 50ml, creme de coco 30ml, suco de abacaxi 50ml
- **Blue Hawaiian**
  Rum Bacardi 45ml, Curaçao Blue 20ml, abacaxi, creme de coco

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef

BAR KIDIA LUXURY

DRINKS COM WHISKY

- Irish Coffee
  JW Red Label 50ml, café expresso, açúcar, chantilly
- Whiskey Sour
  JW Black Label 45ml, limão siciliano, açúcar, gelo transparente
- Manhattan
  JW Green Label 50ml, Martini Rosso 20ml, Angostura, cereja
- Godfather
  JW Gold Label 35ml, Amaretto di Saronno 35ml, gelo transparente

MOCKTAILS

- Blue Hawaiian sem álcool
  Xarope de Curaçao Blue, abacaxi, leite de coco e gelo
- Pink Lemonade sem álcool
  Soda, limão siciliano, granadina e gelo
- Virgin Piña Colada
  Abacaxi, creme de coco, gelo
- Virgin Mojito
  Hortelã, limão Taiti, açúcar, soda

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef







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 — Seleção do Chef Oz
- Chá Twinings
  Earl Grey, Prince of Wales, Erva Cidreira, Hortelã e Erva Doce

COMIDAS & LICOR

- Biscoitinhos amanteigados — Seleção do Chef
- Limoncello No. 007 do Chef Oz







ESPAÇO OZ

MESA DE GOSTOSURAS

GOSTOSURAS

SALA DO BEIJA-FLOR

BRIGADERIA GOURMET

- Brigadeiro Gourmet Ninho com Nutella
- Brigadeiro Gourmet

CONFEITARIA GOURMET

- Bicho de pé
- Trufas de limão siciliano
- Dois amores com cereja ganache de frutas vermelhas
- Beijinho
- Camafeu de nozes

Ou outra opção definida em conjunto com o Chef







ESPAÇO OZ

SALA DAS ESTRELAS

SALA DAS ESTRELAS
MÚSICA & DANÇA

- Música Ambiente, MPB ou DJ
  Arrecadação ECAD inclusa
- Som
  2 caixas ativas + 2 graves +
  1 caixa para som ambiente
- Iluminação
  2 torres de treliça Q20 (1,5m), 2
  Moving Heads, 6 Canhões Par Led





ESPAÇO OZ

ORGANIZAÇÃO & CERIMONIAL

ORGANIZAÇÃO & CERIMONIAL

- Suporte completo para cerimônia (civil e religiosa no espaço)
- Elaboração do cortejo
  Padrinhos, pais, damas, pajens, noiva e noivo
- Orientação na escolha das músicas da cerimônia
- Menus para as mesas em papel Vergê
- Equipe com comunicadores
- Distribuição e reposição de doces





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 Inox 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 flûte 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 Mordomo · 1 Maître para o salão · 1 garçom a cada 20 convidados





DECORAÇÃO DO SALÃO

AMBIENTAÇÃO

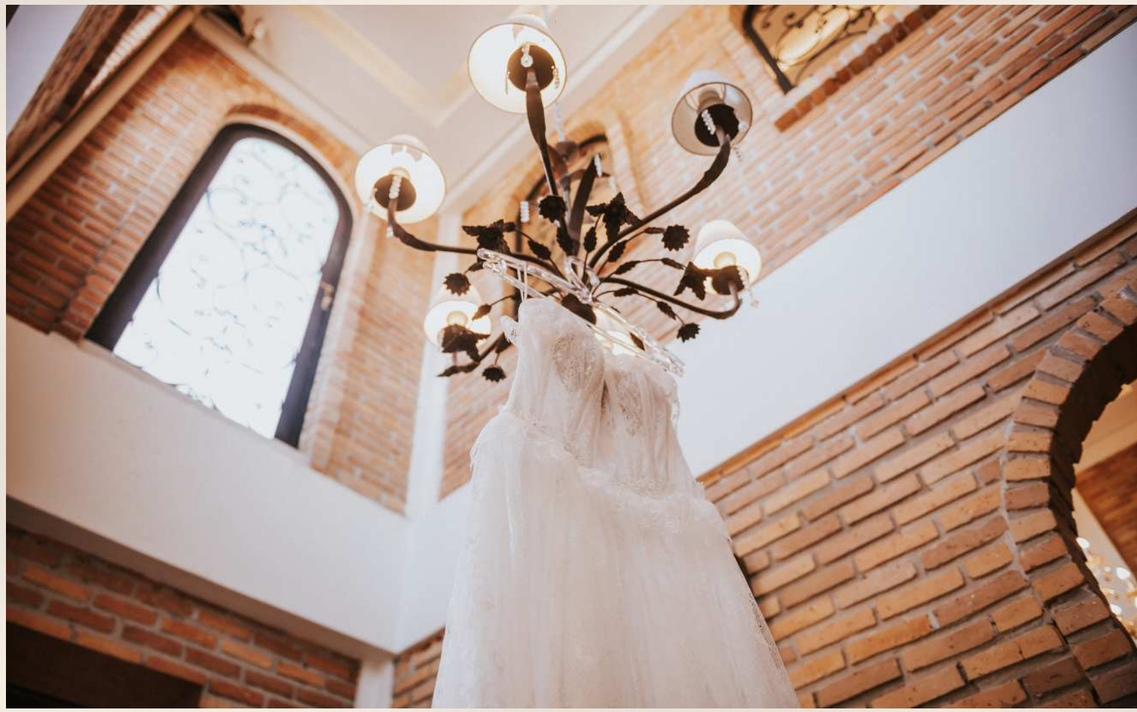
Vasos de cristal, vidro de Murano e bronze · Vasos antigos e vietnamitas · Vasinhos para mesas · Móveis antigos · Mesas de imbuia maciça · Cadeiras Medalhão almofadadas com tecido Jacquard Brocado · Cadeiras Florença gravadas à mão estofadas · Relójios antigos

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 à 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 maciça

ORGANIZAÇÃO & CERIMONIAL

Suporte à organização do evento · Cerimonial · 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 SINFONIA

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 - Centro, Marília, SP

17509-060

@espaco_oz_eventos

espacooz.com.br

