



DESDE 2018

Faça seu evento aqui em casa, consulte nossos
pacotes all inclusive.



SEU EVENTO

**SOMOS UM BAR ESSENCIALMENTE BRASILEIRO,
ACOLHEDOR E ALTO-ASTRAL!**

Reunimos pessoas, amigos, família e colegas de trabalho para celebrar a vida diariamente. Democráticos, nossos cardápios atendem todos os gostos com petiscos variados, clássicos do churrasco, os melhores chopps e cervejas, além das famosas caipirinhas, batidas e drinks tradicionais.

Oferecemos a melhor experiência para seus convidados, com serviço atencioso, alegre e informal: confraternizações, happy hour, aniversários, almoço executivo, degustações. Celebre com o BEC!

Pode entrar, a casa é sua.





1 - BOTECCARIA ▶

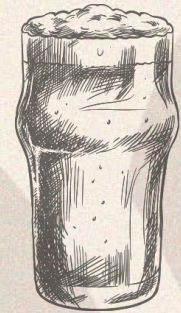
R\$ 212/ PESSOA
4:00 HORAS DE DURAÇÃO

COMIDAS

- 1. Pastéis Variados** – Massa fresca e crocante, com saborosos recheios de Carne, Queijo e Bobó de Camarão.
- 2. Empadinhas** – As clássicas, nos sabores Frango Caipira e Palmito.
- 3. Choripan Artesanal** – Linguiça toscana com queijo minas padrão e chimi churri fresco, cortada aperitivo no pão francês tostadinho.
- 4. Coxinha de Frango** – Imperdível, bem temperadinha e cremosa.
- 5. Mini BEC Burger** – Blend de costela, queijo prato, crisps de bacon, salada mix.
- 6. Mini Veggie Burger** – Blend de grão de bico com abóbora, tomate confit, pesto de agrião, pickles de cebola e salada mix.
- 7. Batata Frita** – Tradicional, sequinha e crocante.
- 8. Brigadeiro de colher** – Receita da vó, gostinho de infância.

BEBIDAS

- 1. Água mineral**
- 2. Refrigerantes**
- 3. Naturais** – Mate da Casa com Limão e espuma de abacaxi, suco de Laranja
- 4. Chopp Artesanal** – Burgman Lager.
- 5. Drinks**
 - **Caipis** – Cachaça / Vodca / Saquê
 - 3 limões • Maracujá • Abacaxi com rapadura e limão





2 - BOTECARIA PREMIUM ▶

R\$ 249/ PESSOA
4:00 HORAS DE DURAÇÃO

COMIDAS

1. **Pastéis Variados** – Massa fresca e crocante, com saborosos recheios de Carne, Queijo e Bobó de Camarão.
2. **Mini Coxinhas** – Imperdível, bem temperadinha e cremosa.
3. **Choripan Artesanal** – Linguiça toscana com queijo minas padrão e chimi churri fresco, cortada aperitivo no pão francês tostadinho.
4. **Milanesinha de frango** - no mini pão francês, com saladinha se alface laminada, molho tártaro e queijo prato.
5. **Croqueta Cremosa** – Recheio de cream cheese com copa lombo.
6. **Sandubinha de Cupim** – O carro chefe de nossos petiscos, na versão sanduba em mini pão francês quentinho.
7. **Mini BEC Burger** – Blend de costela, queijo prato, crisps de bacon, salada mix.
8. **Mini Veggie Burger** – Blend de grão de bico com abóbora, tomate confit, pesto de agrião, pickles de cebola e salada mix.
9. **Sobremesa (escolher 2)** – Brigadeiro de Colher, Doce de Leite de Colher, Pudim de Leite Moça, Pudim de Doce de Leite com Praliné, Sacolé de Groselha.

BEBIDAS

1. **Água mineral**
2. **Refrigerantes**
3. **Naturais** – Mate da Casa com Limão e espuma de abacaxi, Chá gelado de camomila com capim santo e espuma de limão, Suco de Laranja.
4. **Chopp Artesanal** – Burgman Lager / BEC West Coast IPA.
5. **Drinks**
 - **Batidas – Com cachaça ou vodca.**
 - Coco • Morango • Paçoquinha
 - **Caipis – Cachaça / Vodca / Saquê**
 - 3 limões • Maracujá • Abacaxi com rapadura e limão





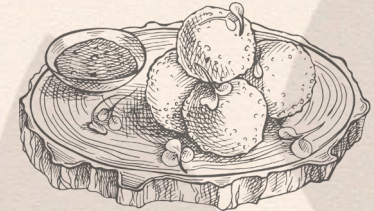
3 - BEC TOTAL ▶

R\$ 295/ PESSOA
4:00 HORAS DE DURAÇÃO

COMIDAS

1. **Canapé Basilico** – Com tomatinhos, manjericão, azeite extra virgem e um toque de parmesão.
2. **Canapé Carne de Onça** – A versão brasileira do steak tartare, bem condimentado, com cebola roxa e cebolinha.
3. **Pastéis Variados** – Massa fresca e crocante, com saborosos recheios de Carne, Queijo e Bobó de Camarão.
4. **Milanesinha de mignon** - no mini pão francês com queijo minas padrão derretido e tostadinho.
5. **Mini BEC Burger** – Blend de costela, queijo prato, crisps de bacon, salada mix.
6. **Choripan Artesanal** – Linguíça toscana com queijo minas padrão e chimi churri fresco, cortada aperitivo no pão francês tostadinho.
7. **Sandubinha de Cupim** – O carro chefe de nossos petiscos, na versão sanduba em mini pão francês quentinho.
8. **Sandubinha de Pernil** – Da porta dos estádios direto pra mesa, molhadinho e saborosíssimo.
9. **Mini Veggie Burger** – Blend de grão de bico com abóbora, tomate confit, pesto de agrião, picles de cebola e salada mix.
10. **Mini Coxinhas** – Imperdível, bem temperadinha e cremosa.
11. **Batata Frita**- Tradicional, sequinha e crocante.
12. **Sobremesa (escolher 2)** – Brigadeiro de Colher, Doce de Leite de Colher, Pudim de Leite Moça, Pudim de Doce de Leite com Praliné, Sacolé de Groselha.

BEBIDAS



1. **Água mineral**
2. **Refrigerantes**
3. **Naturais** – Mate da Casa com Limão e espuma de abacaxi, Chá gelado de camomila com capim santo e espuma de limão, Suco de Laranja.
4. **Chopp** – Heineken / BEC West Coast IPA.
5. **Drinks**
 - **Fitzgerald**
 - **Gin Tônica Brasileiro**
 - **Moscow Mule** – Com espuma de gengibre.
 - **Batida de Coco** – Com cachaça ou vodca.
 - **Caipis especiais – Cachaça / Vodca / Saquê**
 - Morango com maracujá e hortelã
 - Uvas niágara e thompson com manjericão
 - Frutas vermelhas



4 - BAR E CHURRAS

R\$ 320/ PESSOA
4:00 HORAS DE DURAÇÃO

COMIDAS

1. **Picanha / Fraldinha** – Cortes especiais da linha Grass Fed da BBQ Secrets, saborosíssimas e macias.
2. **Linguiça Angus Carapreta** – Finas e suculentas, sabor surpreendente.
3. **Croquete de Costela** – Uma de nossas especialidades, recheio farto de costela bovina, empanada com panko.
4. **Coxinha de Frango** – Imperdível, bem temperadinha e cremosa.
5. **Pastéis Variados** – Massa fresca e crocante, com saborosos recheios de Carne, Queijo e Bobó de Camarão.
6. **Choripan Artesanal** – Linguiça toscana com queijo minas padrão e chimi churri fresco, cortada aperitivo no pão francês tostadinho.
7. **Churrasquinho com queijo** – filé mignon e queijo prato derretido, no mini pão francês.
8. **Mini Veggie Burger** – Blend de grão de bico com abóbora, tomate confit, pesto de agrião, pickles de cebola e salada mix.
9. **Sandubinha de Cupim Casqueirado** – O carro chefe de nossos petiscos, na versão sanduba em mini pão francês quentinho.
10. **Batata Frita** – Tradicional, sequinha e crocante.
11. **Dadinho de Queijo Coalho** – Empanado e frito, firme e macio por dentro.
12. **Sobremesa (escolher 2)** – Brigadeiro de Colher, Doce de Leite de Colher, Pudim de Leite Moça, Pudim de Doce de Leite com Praliné, Sacolé de Groselha.

BEBIDAS

1. **Água mineral**
2. **Refrigerantes**
3. **Naturais** – Mate da Casa com Limão e espuma de abacaxi, Chá gelado de camomila com capim santo e espuma de limão, Suco de Laranja.
4. **Chopp** – Heineken / BEC West Coast IPA.
5. **Drinks**
 - **Fitzgerald**
 - **Gin Tônica Brasileiro**
 - **Moscow Mule** – Com espuma de gengibre.
 - **Batida de Coco** – Com cachaça ou vodca.
 - **Caipis especiais – Cachaça / Vodca / Saquê**
 - Morango com maracujá e hortelã
 - Uvas niágara e thompson com manjeriço
 - Frutas vermelhas





5-ALMOÇO EXECUTIVO ▶

R\$ 146/ PESSOA
ATÉ 2HS DE DURAÇÃO

APERITIVO

- 1. Canapé Basilico** – Com tomatinhos, manjericão, azeite extra virgem e um toque de parmesão.
- 2. Canapé Carne de Onça** – A versão brasileira do steak tartare, bem condimentado, com cebola roxa e cebolinha.
- 3. Pastéis Variados** – Massa fresca e crocante, com saborosos recheios de Carne, Queijo e Bobó de Camarão.

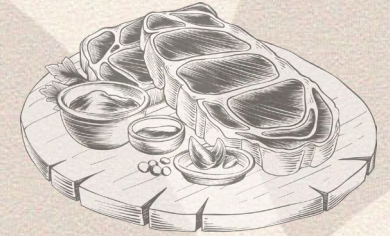
PRINCIPAL

- **Xixo Brasileiro** – Um clássico gaúcho, nossa versão vem com picanha grass fed, linguiça artesanal e pupunha grelhados.
- **Acompanhamentos** – Salada Juliana, arroz, farofinha, batata frita, vinagrete, chimi churri fresco, pães.

Sobremesa (escolher 2) – Brigadeiro de Colher, Doce de Leite de Colher, Pudim de Leite Moça, Pudim de Doce de Leite com Praliné, Sacolé de Groselha.

BEBIDAS

- 1. Água mineral**
 - 2. Refrigerantes**
 - 3. Naturais** – Mate da Casa com Limão e espuma de abacaxi, Chá gelado de camomila com capim santo e espuma de limão, Suco de Laranja.
 - 4. Café expresso**
- Bebidas Alcoólicas** – São cobradas à parte, individualmente ou na conta do evento, e o cardápio deve ser previamente acordado. Também podemos fazer um pacote fechado de acordo com as necessidades e perfil do grupo.





CONDIÇÕES COMERCIAIS



FATURAMENTO = 50% NA RESERVA / 50% NO DIA DO EVENTO

O cardápio escolhido será servido à vontade durante o período contratado. Eventual consumo de produtos extras, ou maior período de consumo, serão cobrados à parte ao final do evento.

Caso o número de convidados seja inferior ao contratado, o valor total se manterá conforme o contrato. Caso haja um excedente de convidados, o valor deste excedente deverá ser pago ao final do evento.

Para cancelamentos com mais de 15 dias de antecedência, devolvemos 50% do valor pago pelo sinal. Para cancelamentos com até 5 dias de antecedência, não há devolução, porém deixamos o valor do sinal como crédito para utilização em até 30 dias.



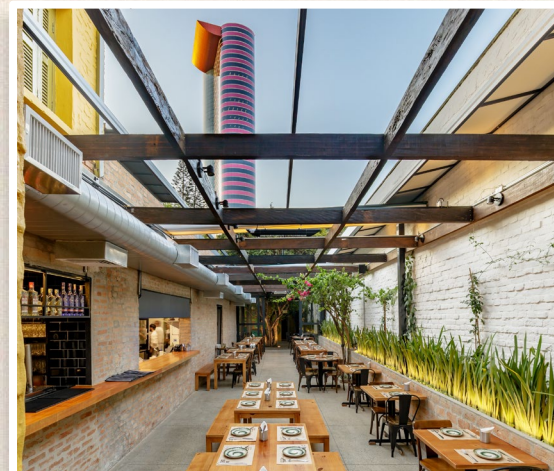
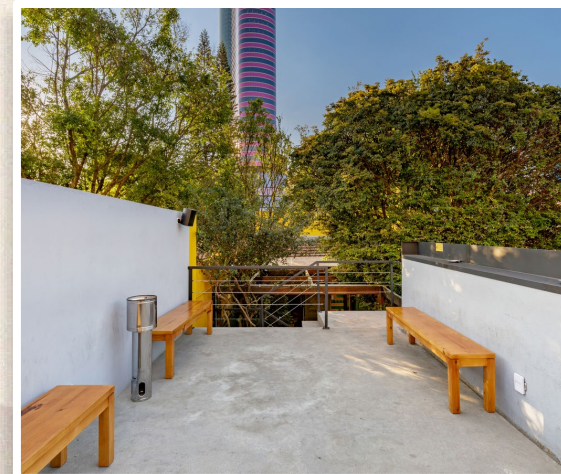
AMBIENTES

AREJADOS, AMPLOS, ACONCHEGANTES

E de fácil acesso para os seus convidados!
Estamos na rua padre garcia velho, 72 - pinheiros

		SERVIÇO EM MESA	SERVIÇO COQUETEL
SALÃO PRINCIPAL	TETO RETRÁTIL	72 PESSOAS	130 PESSOAS
BECYARD	PARCIALMENTE ABERTO	38 PESSOAS	50 PESSOAS
VARANDA	TOTALMENTE COBERTA	20 PESSOAS	30 PESSOAS
CAPACIDADE TOTAL		130 PESSOAS	210 PESSOAS

*LAJE - É um espaço comunitário, só reservado para eventos com a casa inteira fechada com exclusividade.





DESDE 2018

OBRIGADO!

reservas@becbar.com.br | (11) 95660-2065

Endereço: Rua Padre Garcia Velho 72

INSTAGRAM

