RESTAURANTE & WINE BAR | BENTO GONÇALVES RS |

cobo eventos

MENUS, INFORMAÇÕES E REGRAS

VÁLIDO PARA EVENTOS 2026

- Reserva exclusiva do espaço (restaurante fechado para o evento)
  Taxa de fechamento: R$ 2.000,00 - para 6 horas de evento

- O serviço de cardápio oferecido será sequência de pratos, coquetel com mesas de antepastos, finger food entre outros, a ser definido previamente. Neste arquivo você encontra sugestões de cardápio, que podem ser alterados.

- Horários de eventos: turno a ser definido (se almoço, happy hour ou jantar) Sonorização em alto volume até 23hs. Encerramento do evento deverá ser obrigatoriamente às 01:00hs, havendo cobrança de taxa extra de R$ 500,00 por hora a mais de permanência.

- São permitidos decoração do local e iluminação terceirizadas, que deverão ser feitas no dia do evento.

- São permitidos pequenos shows acústicos e de pouca estrutura. O show deverá ser reportado ao Cobo com antecedência.

- Serão colocados garçons exclusivos para o atender ao evento, na proporção de 1 garçom a cada 12 pessoas. Cada garçom terá um custo de R$ 150,00 para o cliente, e este permanecerá à disposição durante todo o horário do evento.

- Taças, copos, louças e demais materiais danificados/quebrados serão cobrados do responsável pela reserva.

- Estrutura oferecida: mesas, cadeiras, talheres, copos, taças, almofadas, banquetas altas, lareira externa e interna.

- O número prévio deverá ser informado no ato da reserva e o final de pessoas deverá ser confirmado com 10 dias de antecedência ao evento.

- Em caso de comparecimento de menor número de pessoas, o valor cobrado do contratante será referente ao número confirmado antecipadamente.

- Fechamento exclusivo noturno, somente com o número mínimo de 40 pessoas. Não realizamos eventos para menos de 30 pessoas.

GASTRONOMIA & BEBIDAS

Toda a alimentação e bebidas consumidas deverão ser as oferecidas pelo Cobo Wine Bar, exceto em caso de docinhos de festa, que poderão ser trazidos de fora sem custos adicionais

Exceções de consumos (celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes) deverão ser previamente reportados, no ato da reserva, para que sejam previamente preparados.

A casa oferece vinhos, espumantes, sucos de uva, águas e refrigerantes. Caso o cliente desejar trazer bebidas de fora, será cobrada taxa de rolha para vinhos e espumantes no valor de R$ 40,00 a garrafa e em caso de cervejas/chopp R$ 20,00 ao litro.
Consulte a carta de vinhos em nossos site.

É permitido trazer bares de drinks externos. Contratação por conta do cliente, avisar com antecedência.

MENUS SUGERIDOS

Para eventos, trabalhamos com menu sequência de 4 passos (jantar, sentados). Além deste, temos opções de mesas de antepastos com serviço de coquetel.

MESAS DE ANTEPASTOS COM COQUETEL

R$ 149,00 POR PESSOA

MESA DE ATEPASTOS

CAMEMBERT AQUECIDO COM GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS
TOMATE CONFIT COM BURRATA
TÁBUAS DE FRIOS
(SALAME MILANO, COPA, QUEIJOS PARMESÃO, MUSSARELA TEMPERADO, AZEITONAS)
FRUTAS DA ESTAÇÃO
GRÃOS (NOZES, CASTANHAS)
PÃES (GRISSINIS, FOCCACIA E MINI PÃO)
PATÊS (AZEITONAS E TOMATE SECO)
MINI TARTELETES DE FRANGO
COGUMELOS RECHEADOS DE GORGONZOLA
FINGER DE MELÃO E PARMA
ESPETINHOS DE TOMATE CEREJA, MUSSARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO

COQUETEL
(ESCOLHER 3 OPÇÕES)

-RISOTO DE TOMATE SECO E RÚCULA
-RISOTO DE COGUMELOS
-RISOTO DE FILÉ E NOZES
-PENNE AOS QUATRO QUEIJOS COM NOZES
-PENNE AO SUGO
-CREME DE CABOTIÁ E CROCANTE DE PANCETTA
-CREME DE MANDIOCA E ISCAS DE FILÉ
-ESCONDIDINHO DE CARNE DE PANELA
-ESPETINHOS DE XIXO (FILÉ MIGNON, PIMENTÃO E CEBOLA)
-MINI HAMBÚRGUER (FILÉ AO MOLHO MADEIRA)
-BLINIS DE SALMÃO E CREAM CHEESE
-SALADA CEASAR

NESTA OPÇÃO, O SERVIÇO É FEITO COM CLIENTES EM PÉ
A MESA DE ANTEPASTOS É REPOSTA POR ATÉ 2H APÓS O INÍCIO DO EVENTO
CADA UM DOS 3 PRATOS DO COQUETEL É OFERECIDO UMA VEZ
PARA OS CONVIDADOS, SEM REPETIÇÕES.

MENUS SEQUÊNCIA JANTAR

SEQUÊNCIAS SUGESTÕES, ALTERAÇÕES SÃO POSSÍVEIS

OPÇÃO 1 R$ 139,00

ENTRADA: SALADA SICILIANA
PRIMEIRO PRATO: CROQUETES DE COSTELA E DADINHOS DE TAPIOCA
PRINCIPAL: FILÉ GRELHADO E PENE 4 FORMAGGIOS COM NOZES
SOBREMESA: CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

OPÇÃO 2 R$ 155,00

ENTRADA: SALADA FIGO E PARMA
PRIMEIRO PRATO: RISOTO DE PERA COM GORGONZOLA
PRINCIPAL: FILÉ WINEBAR - COM GRATIN DE BATATAS
SOBREMESA: TIRAMISSÚ

OPÇÃO 3 R$ 158,00

ENTRADA: SALADA TROPICAL - FOLHAS, CAMARÕES, MANGA, TOMATE CEREJA E REDUÇÃO DE MEL E SHOYOU
PRIMEIRO PRATO: CREME DE CABOTIÁ E CROCANTE DE PANCETTA
PRINCIPAL: SALMÃO GRELHADO E RISOTO DE ALHO PORÓ
SOBREMESA: PERAS AO VINHO COM CREME DE CHOCOLATE BRANCO

OPÇÃO 4 R$ 139,00

ENTRADA: BRUSCHETTAS
PRIMEIRO PRATO: SALADA CEASAR
PRINCIPAL: FILÉ GRELHADO COM RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS
SOBREMESA: PANACOTTA DE BAUNILHA COM CALDA DE AMORAS

OPÇÃO 5 R$ 145,00

ENTRADA: TÁBUA DE FRIOS E BRUSCHETTAS (1 A CADA 4 PESSOAS)
PRINCIPAL: FILÉ GRELHADO COM PENNE QUATRO FORMAGGIOS
SOBREMESA: BROWNIE COM SORBET DE CHOCOLATE BELGA

www.jefersonsoldi.com.br

cobo
wine bar
www.jefersonsoldi.com.br

LIFE is GOOD!
www.jefersonsoldi.com.br

CAPACIDADE MÁXIMA

ÁREA EXTERNA

- 20 PESSOAS/ JANTAR SENTADOS
- 40 PESSOAS/SERVIÇO COQUETEL

ÁREA INTERNA

- 48 PESSOAS/ JANTAR SENTADOS
- 60 PESSOAS/SERVIÇO COQUETEL

ÁRE EXTERNA: POR SER UM ESPAÇO NÃO PROTEGIDO, EM CASO DE MAU TEMPO, O CLIENTE DEVERÁ ESTAR CIENTE DAS CONDIÇÕES PROPOSTAS E, CASO DESEJAR, PROVIDENCIAR COBERTURAS, TOLDOS, ETC.

VAMOS CELEBRAR JUNTOS?

WWW.COBOWINEBAR.COM
@COBOWINEBAR