

Where
ROMANCE
REIGNS

Fairmont
RIO DE JANEIRO COPACABANA



A special place. **A SPECIAL MOMENT.**

No coração de Copacabana, entre o azul do mar e a sofisticação atemporal, o seu casamento ganha vida em um cenário incomparável. O Fairmont Rio de Janeiro Copacabana une vistas deslumbrantes do mar, design contemporâneo e o charme natural da cidade para criar uma celebração tão radiante quanto a paisagem que a cerca. Da gastronomia exclusiva do chef Jérôme Dardillac ao serviço atencioso que antecipa cada desejo, cada detalhe reflete a arte da hospitalidade Fairmont. Aqui, o amor é celebrado ao ritmo do mar e do espírito do Rio, um momento que permanece para sempre.

In the heart of Copacabana, between the blue of the sea and the timeless sophistication, your wedding unfolds in a setting unlike any other. Fairmont Rio de Janeiro Copacabana blends ocean views, contemporary design, and the city's effortless charm to create a celebration as radiant as the landscape itself. From bespoke gastronomy by Chef Jérôme Dardillac to intuitive service that anticipates every wish, every moment reflects the Fairmont art of genuine hospitality. Here, love is elevated by the rhythm of the sea and the spirit of Rio, a memory that endures long after the last dance.



CENTRO DE CONVENÇÕES

CONVENTION CENTER

Com 12 salões elegantes e versáteis, o Centro de Convenções oferece o cenário perfeito para cada estilo de casamento, do íntimo ao grandioso.

Banhados pela luz natural e inspirados pela energia do mar, nossos ambientes unem design contemporâneo, vistas deslumbrantes e o cuidado genuíno que definem a hospitalidade Fairmont.

Cada detalhe é pensado para que o seu dia seja mais do que especial, seja eterno.

With 12 elegant and versatile venues, the Convention Center offers the perfect setting for every wedding style, from intimate gatherings to grand affairs.

Bathed in natural light and inspired by the ocean's rhythm, our venues combine contemporary design, breathtaking views, and the genuine care that defines Fairmont hospitality.

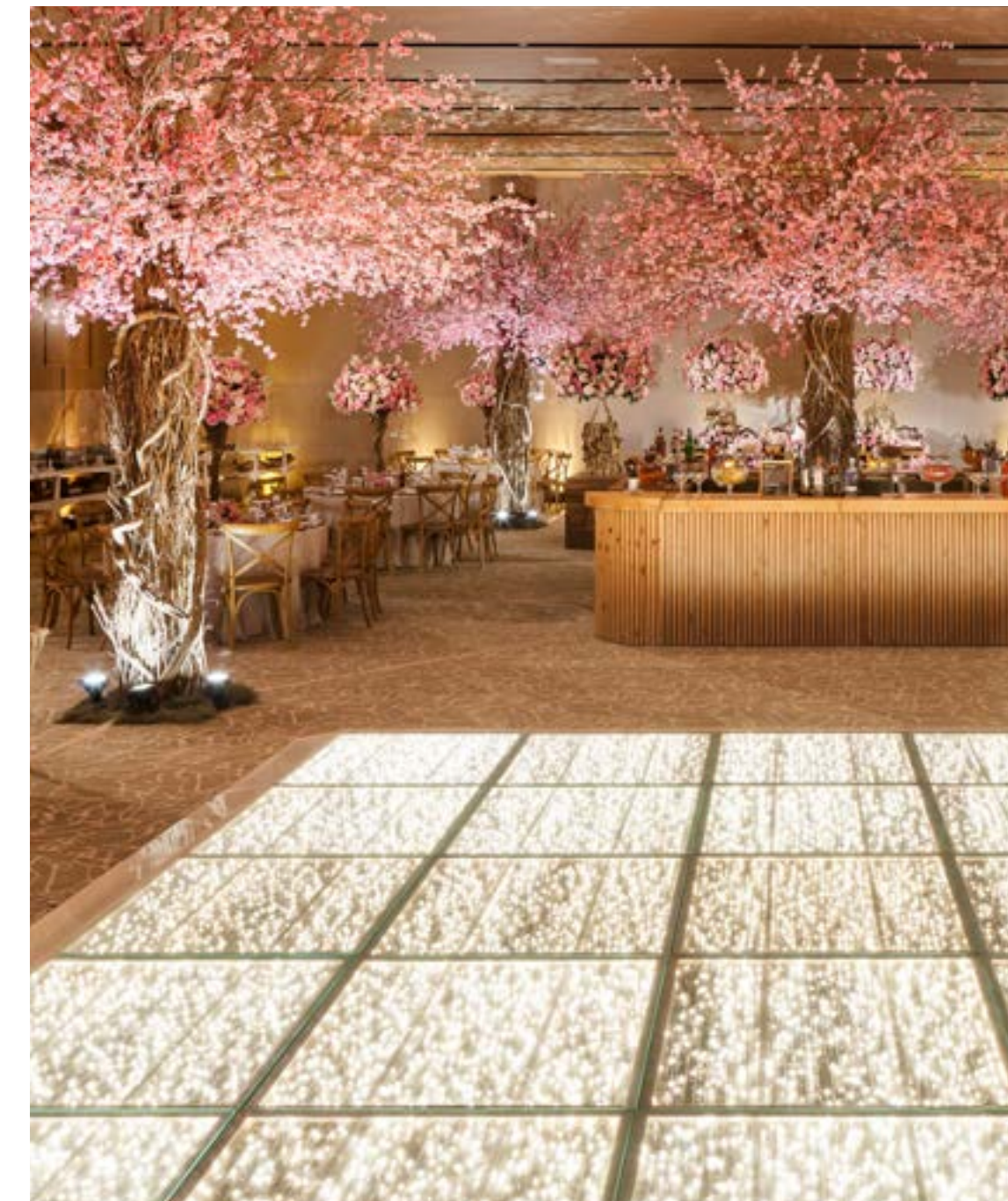
Every detail is crafted so that your day becomes more than special, it becomes timeless.



RIO DE JANEIRO I, II E III

Versáteis e interligados, os Salões Rio de Janeiro I, II e III podem ser utilizados individualmente para eventos exclusivos ou combinados, criando um amplo espaço para grandes celebrações. Cada ambiente reflete o estilo contemporâneo do Fairmont, com design elegante, iluminação refinada e o toque autêntico da hospitalidade carioca.

Versatile and interconnected, the Rio de Janeiro I, II & III Rooms may be used separately for exclusive events or combined to host grand celebrations. Each space reflects Fairmont's contemporary elegance, featuring refined design, sophisticated lighting, and the warm, authentic touch of Carioca hospitality.



ARPOADOR

Banho de luz natural e vista para o mar tornam o Salão Arpoador o cenário ideal para celebrações intimistas e elegantes. Seu design contemporâneo e atmosfera acolhedora criam o equilíbrio perfeito entre sofisticação e exclusividade, proporcionando momentos que refletem o encanto único de Copacabana.

Bathed in natural light and overlooking the ocean, the Arpoador Room offers an intimate and elegant setting for refined celebrations. Its contemporary design and inviting ambiance strike the perfect balance between sophistication and exclusivity, capturing the unique allure of Copacabana.



COPACABANA

Com generosas janelas e um ambiente que reflete o estilo cosmopolita do Rio, o Salão Copacabana é ideal para eventos sofisticados e celebrações inesquecíveis. Um espaço versátil que combina elegância e tecnologia, transformando cada encontro em uma experiência memorável diante do cenário mais icônico da cidade.

With expansive windows and a design that reflects Rio's cosmopolitan spirit, the Copacabana Room is perfect for sophisticated gatherings and unforgettable celebrations. This versatile venue blends elegance and modern technology, transforming every moment into a memorable experience



ANTES DA DANÇA, CELEBRAMOS O SABOR.

Cada prato, criado pelo Chef Jérôme Dardillac, reflete o encontro entre a alta gastronomia e a essência brasileira, com ingredientes locais, aromas sutis e combinações que traduzem o espírito vibrante do Rio.

Dos menus personalizados aos coquetéis artesanais, cada detalhe é pensado para despertar os sentidos e dar início a uma noite marcada por experiências inesquecíveis.

BEFORE WE DANCE, WE DINE

Each dish, crafted by Chef Jérôme Dardillac, reflects the harmony between haute cuisine and Brazilian essence, with local ingredients, subtle aromas, and combinations that capture the vibrant spirit of Rio.

From personalized menus to handcrafted cocktails, every detail is designed to awaken the senses and set the tone for an evening of unforgettable experiences.





IPÊ

IPÊ · COCKTAIL & JANTAR EMPRATADO | *COCKTAIL & PLATED DINNER*

OPÇÃO 1

Valor por pessoa: R\$ 475 + 10%
Duração: 5 horas de serviço

COQUETEL (2 horas de serviço)
3 opções de canapés frios
3 opções de canapés quentes

JANTAR EMPRATADO (2 horas de serviço)
1 Entrada, 1 Prato principal e 1 Sobremesa

ESTAÇÃO FIM DE FESTA (1 hora de serviço)
Pizzas e Café

OPÇÃO 2

Valor por pessoa: R\$ 585 + 10%
Duração: 5 horas de serviço

COQUETEL (2 horas de serviço)
4 opções de canapés frios
4 opções de canapés quentes

JANTAR EMPRATADO (2 horas de serviço)
1 Entrada, 1 Massa, 1 Prato principal e 1 Sobremesa

ESTAÇÃO FIM DE FESTA (1 hora de serviço)
Cachorro-Quente Artesanal, Batata-frita e Café

OPÇÃO 3

Valor por pessoa: R\$ 730 + 10%
Duração: 5 horas de serviço

COQUETEL (2 horas de serviço)
5 opções de canapés frios
5 opções de canapés quentes

JANTAR EMPRATADO (2 horas de serviço)
1 Entrada, 2 opções de Prato principal e 2 opções de Sobremesa

ESTAÇÃO FIM DE FESTA (1 hora de serviço)
Hamburguer, Batata-frita, Café

OPTION I

Price per person: R\$ 475 + 10%
Duration: 5 hours of service

COCKTAIL (2 hours of service)
3 cold canapés
3 hot canapés

PLATED DINNER (2 hours of service)
1 starter, 1 main course and 1 dessert

END-OF-PARTY STATION (1 hour of service)
Pizzas and Coffee

OPTION II

Price per person: R\$ 585 + 10%
Duration: 5 hours of service

COCKTAIL (2 hours of service)
4 cold canapés
4 hot canapés

PLATED DINNER (2 hours of service)
1 starter, 1 pasta, 1 main course and 1 dessert

END-OF-PARTY STATION (1 hour of service)
Artisanal Hot Dog, French Fries and Coffee

OPÇÃO III

Price per person: R\$ 730 + 10%
Duration: 5 hours of service

COCKTAIL (2 hours of service)
5 cold canapés
5 hot canapés

PLATED DINNER (2 hours of service)
1 starter, 2 main course options and 2 dessert options

END-OF-PARTY STATION (1 hour of service)
Hamburgers, French Fries and Coffee



IPÊ · COCKTAIL & JANTAR EMPRATADO | *COCKTAIL & PLATED DINNER*

CANAPÉS FRIOS

Ceviche de Peixe do dia com Leite de Tigre e Milho Crocante
Burrata com Pangratatto de Rúcula e Tomate à Lagareira
Tostata de Salmão Defumado com Abacate e Cream Cheese
Carpaccio de Peixe do Dia com Maçã Verde e Vinagrete Mediterrânea
Tartine de Queijo Brie com Presunto de Parma e Compota de Figo
Steak tartar com Chips de Batata Baroa
Escabeche de Polvo Confitado no Azeite de Oliva com Pimentões
Tartar de Atum com Manga e Gergelim Branco e Preto
Couscous Marroquino com Vegetais Crocantes e Hortelã
Gaspacho de Tomate com Aipo
Tartine de Caponata com Queijo de Cabra e Amêndoas Tostadas
Poke de Salmão (salmão, edamame, arroz, gengibre, manga, sunomono, algas e amendoim)
Poke Vegetariano (edamame, arroz, gengibre, manga, sunomono e algas)
Damasco Seco Recheado com Mousse de Gorgonzola

COLD CANAPÉS

Fish of the Day Ceviche with Leche de Tigre and Crispy Corn
Burrata with Arugula Pangrattato and Olive Oil Tomato
Smoked Salmon Toast with Avocado and Cream Cheese
Fresh Fish Carpaccio with Green Apple and Mediterranean Vinaigrette
Brie Tartine with Parma Ham and Fig Compote
Steak Tartare with Cassava Chips
Octopus Escabeche Confit in Olive Oil with Peppers
Tuna Tartare with Mango and White & Black Sesame
Moroccan Couscous with Crunchy Vegetables and Mint
Tomato Gazpacho with Celery
Caponata Tartine with Goat Cheese and Toasted Almonds
Salmon Poke (salmon, edamame, rice, ginger, mango, sunomono, seaweed, peanuts)
Vegetarian Poke (edamame, rice, ginger, mango, sunomono, seaweed)
Dried Apricot filled with Gorgonzola Mousse

CANAPÉS QUENTES

Atum Mi-Cuit com Gergelim e Molho Teriyaki
Camarão Empanado no Panko e Coco com Chutney de Manga
Bolinho de Bacalhau com Molho Sweet Chili
Mini Pastel de Camarão
Mini Pastel de Queijo da Serra da Canastra
Capuccino de Cogumelos Frescos
Mini Brochette de Filé Mignon ao Molho Poivre
Ramequin de Fusilli com Ragu de Paleta de Cordeiro
Ramequin de Penne ao Pomodoro e Manjerição
Ramequin de Risoto de Cogumelos Frescos e Croûtons de Parmesão
Mini Cheeseburger de Picanha no Pão Brioche
Bacalhau Confitado com Brócolis, Cebola roxa e Azeitonas Pretas
Dadinho de Tapioca com Chutney de Manga
Queijo Coalho na Brasa com Mel Fairmont

HOT CANAPÉS

Seared Tuna with Sesame and Teriyaki Sauce
Coconut-Panko Shrimp with Mango Chutney
Codfish Fritter with Sweet Chili Sauce
Mini Shrimp Pastry
Mini Cheese Pastry (Serra da Canastra cheese)
Fresh Mushroom Cappuccino
Mini Beef Skewer with Pepper Sauce
Fusilli Ramequin with Lamb Shoulder Ragu
Penne Ramequin with Tomato Sauce and Basil
Mushroom Risotto Ramequin with Parmesan Croutons
Mini Sirloin Cheeseburger on Brioche Bun
Codfish Confit with Broccoli, Red Onion and Black Olives
Tapioca Bites with Mango Chutney
Grilled Halloumi Cheese with Fairmont Honey



IPÊ · COCKTAIL & JANTAR EMPRATADO | *COCKTAIL & PLATED DINNER*

ENTRADA FRIA

Salada de Folhas com Salmão Defumado, Shimeji, Croûtons, Tomate Cereja Confitado e Vinagrete de Maçã Verde
Salada de Folhas com Queijo de Cabra, Croûtons, Nozes Crocantes e Vinagrete de Açaí
Burrata com Pomodoro e Manjerição, Tomate Cereja Confitado, Rúcula e Crocante de Foccacia
Ceviche de Peixe do Dia com Leite de Tigre e Milho Crocante
Carpaccio de Palmito Pupunha com Edamame, Brotos e Flores Comestíveis, Castanha da Amazônia e Vinagrete

COLD STARTERS

Leaf Salad with Smoked Salmon, Shimeji, Croutons, Confit Cherry Tomato and Green Apple Vinaigrette
Leaf Salad with Goat Cheese, Croutons, Caramelized Walnuts and Açaí Vinaigrette
Burrata with Tomato, Basil, Confit Cherry Tomato, Arugula and Focaccia Crunch
Catch of the Day Ceviche with Leche de Tigre and Crispy Corn
Heart of Palm Carpaccio with Edamame, Sprouts, Edible Flowers, Brazil Nuts and Citrus Vinaigrette

PRATO PRINCIPAL

Medalhões de Filé Mignon Grelhados ao Molho de Cogumelos
Filé de Peixe do Dia Grelhado com Vinagrete de Manga
Risoto de Moqueca de Camarão e Bottarga
Penne com Frutos do Mar
Fusilli com Ragu de Cordeiro
Risoto de Abobrinha com Limão Siciliano e Parmesão Grana Padano

2 GUARNIÇÕES A ESCOLHA

Poêlée de Cogumelos Frescos, Mousseline de Baroa com Baunilha Bourbon, Trouxinha de Vagem Francesa, Batata Confitada com Alho Assado e Tomilho, Batata Recheada de Gorgonzola, Tomate Provençal ou Brócolis na Brasa

MAIN COURSE

Grilled Filet Mignon Medallions with Mushroom Sauce
Grilled Catch of the Day with Mango Vinaigrette
Shrimp Moqueca Risotto with Bottarga
Seafood Penne
Fusilli with Lamb Ragu
Zucchini Risotto with Lemon and Grana Padano Parmesan

2 SIDE DISHES (choice)

Sautéed Fresh Mushrooms, Cassava Mousseline with Bourbon Vanilla, French Green Beans Bundle, Confit Potatoes with Roasted Garlic and Thyme, Gorgonzola-Stuffed Potato, Provençal Tomato, Grilled Broccoli

SOBREMESA

Croustillant de Chocolate Belga com Frutas Vermelhas
Duo de Chocolate Belga e Sorvete de Cupuaçu
Tarte Tatin de Maçã Caramelizada com Sorvete de Canela
Cheesecake de Abacaxi Grelhado e Crème de Coco
Pudim Fairmont com Frutas Vermelhas

DESSERTS

Belgian Chocolate Croustillant with Red Berries
Belgian Chocolate Duo with Cupuaçu Ice Cream
Caramelized Apple Tarte Tatin with Cinnamon Ice Cream
Grilled Pineapple Cheesecake with Coconut Cream
Fairmont Pudding with Red Berries





CUMARU

CUMARU · COCKTAIL & JANTAR EMPRATADO | *COCKTAIL & PLATED DINNER*

OPÇÃO 1

Valor por pessoa: R\$ 510 + 10%
Duração: 5 horas de serviço

COQUETEL (2 horas de serviço)
3 opções de canapés frios
3 opções de canapés quentes

BUFFET OPÇÃO 1 (2 horas de serviço)

ESTAÇÃO FIM DE FESTA (1 hora de serviço)
Pizzas e Café

OPÇÃO 2

Valor por pessoa: R\$ 655 + 10%
Duração: 5 horas de serviço

COQUETEL (2 horas de serviço)
4 opções de canapés frios
4 opções de canapés quentes

BUFFET OPÇÃO 2 (2 horas de serviço)

ESTAÇÃO FIM DE FESTA (1 hora de serviço)
Hamburger, Batata-frita e Café

OPÇÃO 3

Valor por pessoa: R\$ 735 + 10%
Duração: 5 horas de serviço

COQUETEL (2 horas de serviço)
5 opções de canapés frios
5 opções de canapés quentes

BUFFET OPÇÃO 3 (2 horas de serviço)

ESTAÇÃO FIM DE FESTA (1 hora de serviço)
Hot Dog Artesanal e Café

OPTION I

Price per person: R\$ 510 + 10%
Duration: 5 hours of service

COCKTAIL (2 hours of service)
3 cold canapés
3 hot canapés

BUFFET OPTION 1 (2 hours of service)

END-OF-PARTY STATION (1 hour of service)
Pizzas and Coffee

OPTION II

Price per person: R\$ 655 + 10%
Duration: 5 hours of service

COCKTAIL (2 hours of service)
4 cold canapés
4 hot canapés

BUFFET OPTION 2 (2 hours of service)

END-OF-PARTY STATION (1 hour of service)
Hamburgers, French Fries and Coffee

OPÇÃO III

Price per person: R\$ 735 + 10%
Duration: 5 hours of service

COCKTAIL (2 hours of service)
5 cold canapés
5 hot canapés

BUFFET OPTION 3 (2 hours of service)

END-OF-PARTY STATION (1 hour of service)
Artisanal Hot Dog and Coffee





CUMARU · BUFFET 1

SALADAS E VARIEDADES DE PÃES

Salada de Mix de Folhas Verdes
Salada de Quinoa com Salmão Defumado e Vegetais Crocantes
Escabeche de Frutos do Mar
Salada de Rúcula com Queijo de Cabra, Tomate Cereja e Vinagrete de Nozes
Tábuas de Queijos com Frutas Secas e Uvas Frescas

BUFFET QUENTE

Medalhões de Filé Mignon ao Molho Malbec
Filé de Frango Grelhado com Molho Gorgonzola
Risoto de Abobrinha com Limão Siciliano e Parmesão Grana Padano
Fusilli com Fondutta de Queijo e Alho Poró
Arroz com Frutas Secas
Batata Calabresa Salteada com Cogumelos Frescos
Ervilha Torta na Manteiga

SOBREMESA

Pudim Fairmont
Choux de Baunilha
Verrine de Chocolate Branco e Coco
Brigadeirão
Mousse Diet de Morango
Salada de Frutas Tropicais

SALADS AND BREAD SELECTION

*Mixed Green Salad
Quinoa Salad with Smoked Salmon and Crunchy Vegetables
Seafood Escabeche
Arugula Salad with Goat Cheese, Cherry Tomato and Walnut Vinaigrette
Cheese Board with Dried Fruits and Fresh Grapes*

HOT BUFFET

*Filet Mignon Medallions with Malbec Sauce
Grilled Chicken Breast with Gorgonzola Sauce
Zucchini Risotto with Lemon and Grana Padano Parmesan
Fusilli with Cheese Fondue and Leek
Rice with Dried Fruits
Baby Potatoes Sautéed with Fresh Mushrooms
Snow Peas in Butter*

DESSERTS

*Fairmont Pudding
Vanilla Choux
White Chocolate and Coconut Verrine
Chocolate Fudge Cake
Diet Strawberry Mousse
Tropical Fruit Salad*



CUMARU · BUFFET 2

SALADAS E VARIEDADES DE PÃES

Salada de Folhas de Endivias com Gorgonzola e Vinagrete de Avelã
Couscous Marroquino com Camarão, Vegetais Crocantes e Zestes de Limão
Carpaccio de Salmão com Vinagrete Mediterrâneo
Carpaccio de Palmito Pupunha com Edamame, Brotos e Flores Comestíveis
Salada Caesar de Salmão Defumado
Tábuas de Queijos com Frutas Secas e Uvas Frescas

BUFFET QUENTE

Medalhões de Filé Mignon Grelhados ao Molho de Foie Gras
Escalope de Peixe do Dia com Molho Beurre Blanc
Risoto de Frutos do Mar
Arroz com Frutas Secas
Mil Folhas de Batata com Queijo Brie
Tomate Provençal
Brócolis Grelhado na Brasa

SOBREMESA

Crème brûlée de Baunilha Bourbon
Floresta Negra
Choux de Pistache e Framboesa
Opera de Café
Mousse Diet de Frutas Vermelhas
Sashimi de Abacaxi e Limão

SALADS AND BREAD SELECTION

Endive Salad with Gorgonzola and Hazelnut Vinaigrette
Moroccan Couscous with Shrimp, Crunchy Vegetables and Lemon Zest
Smoked Salmon Carpaccio with Mediterranean Vinaigrette
Heart of Palm Carpaccio with Edamame, Sprouts and Edible Flowers
Smoked Salmon Caesar Salad
Cheese Board with Dried Fruits and Fresh Grapes

HOT BUFFET

Grilled Filet Mignon Medallions with Foie Gras Sauce
Catch of the Day Escalope with Beurre Blanc
Seafood Risotto
Rice with Dried Fruits
Potato Mille-Feuille with Brie Cheese
Provençal Tomato
Grilled Broccoli

DESSERTS

Vanilla Bourbon Crème Brûlée
Black Forest Cake
Pistachio and Raspberry Choux
Coffee Opera Cake
Diet Red Fruit Mousse
Pineapple and Lime Sashimi





CUMARU · BUFFET 3

SALADAS E VARIEDADES DE PÃES

Salada Caesar de Camarão
Ceviche de Salmão com Leite de Tigre
Salada de Frutos do Mar
Carpaccio de Filé Mignon com Rúcula e Lascas de Parmesão
Salada de Lentilha Verde du Puy com Salmão Defumado, Maça Verde e Vinagrete de Romã
Tábuas de Queijos com Frutas Secas e Uvas Frescas

BUFFET QUENTE

Rosbife de Filé Mignon com Duxelle de Cogumelos e Molho Demi glace
Bacalhau Confitado com Pimentões, Cebola Roxa e Azeitonas
Fusilli com Paleta de Cordeiro Confitado
Arroz Basmati
Ecrasé de Batata com Manteiga de Trufa
Tomate Provençal
Mix de Vegetais Verdes na Manteiga Noisette de Sálvia

SOBREMESA

Mini Macaron de Baileys e Chocolate
Cheesecake de Cupuaçu
Éclair de Caramelo e Flor de Sal
Fraisier de Pistache
Mousse Diet de Açaí e Morango
Frutas Fatiadas e Raspa de Limão

SALADS AND BREAD SELECTION

Shrimp Caesar Salad
Salmon Ceviche with Leche de Tigre
Seafood Salad
Beef Carpaccio with Arugula and Parmesan Shavings
Green Lentil Salad with Smoked Salmon, Green Apple and Pomegranate Vinaigrette
Cheese Board with Dried Fruits and Fresh Grapes

HOT BUFFET

Roast Beef with Mushroom Duxelles and Demi-glace Sauce
Codfish Confit with Peppers, Red Onion and Olives
Fusilli with Confit Lamb Shoulder
Basmati Rice
Mashed Potatoes with Truffle Butter
Provençal Tomato
Green Vegetables with Sage Butter

DESSERTS

Baileys and Chocolate Mini Macaron
Cupuaçu Cheesecake
Salted Caramel Éclair
Pistachio Fraisier
Diet Açaí and Strawberry Mousse
Fresh Fruits with Lime Zest

A close-up photograph of a wooden bowl filled with numerous small, irregular cubes of a light-colored, textured substance, likely cheese or fruit. The bowl is made of light-colored wood and has the words "SOL" and "DI" visible on its side. In the background, a stack of white plates is visible, and the scene is lit with warm, golden light.

ESTACÕES

ESTAÇÕES | STATIONS

QUEIJOS E PÃES

Valor por pessoa: R\$ 110 + 10%
Duração: 1 hora de serviço
Mínimo: 40 pessoas

Parmesão, Gruyère, Gouda, Queijo Brie, Bolinha de Queijo de Cabra, Variedades de Queijo de Cabra, Reblochon, Ciabatta, Baguette, Focaccia com Alecrim, Pavê de Cereais, Mini Pão Sete Grãos, Pão Nórdico, Uvas Verdes, Uvas Rubi, Nozes, Castanha de Caju, Damasco, Castanha do Pará, Passas Brancas, Passas Pretas, Chutney de Figo, Chutney de Manga

CHEESE AND BREAD

Price per person: R\$ 110 + 10%
Duration: 1 hour of service
Minimum: 40 guests

Parmesan, Gruyère, Gouda, Brie, Goat Cheese Balls, Goat Cheese Varieties, Reblochon, Ciabatta, Baguette, Rosemary Focaccia, Cereal Loaf, Multigrain Mini Bread, Nordic Bread, Green and Red Grapes, Walnuts, Cashews, Brazil Nuts, Dried Apricots, White and Black Raisins, Fig Chutney, Mango Chutney

RISOTO

Valor por pessoa: R\$ 105 + 10%
Duração: 1 hora de serviço
Mínimo: 40 pessoas

Risoto de Abobrinha com Limão Siciliano, Risoto de Camarão com Curry Thai e Capim Limão

RISOTTO

Price per person: R\$ 105 + 10%
Duration: 1 hour of service
Minimum: 40 guests

Zucchini Risotto with Lemon, Shrimp Risotto with Thai Curry and Lemongrass

SALMÕES

Valor por pessoa: R\$ 160 + 10%
Duração: 1 hora de serviço
Mínimo: 40 pessoas

Salmão Defumado, Ceviche de Salmão, Salmão Marinado

Acompanhamentos: Cream Cheese, Maionese de Wasabi, Manteiga, Manteiga Saborizada, Fleur de Sel, Chutney de Manga, Chantilly de Ervas

SALMON

Price per person: R\$ 160 + 10%
Duration: 1 hour of service
Minimum: 40 guests

Smoked Salmon, Salmon Ceviche, Marinated Salmon

Accompaniments: Cream Cheese, Wasabi Mayonnaise, Butter, Flavored Butter, Fleur de Sel, Mango Chutney, Herb Whipped Cream

*As estações são complementares aos pacotes de eventos acima. Não podendo ser contratadas separadamente.
Stations are complementary to the event packages above and cannot be contracted separately.



ESTAÇÕES | STATIONS

POKE

Valor por pessoa: R\$ 130 + 10%
Duração: 1 hora de serviço
Mínimo: 40 pessoas

Poke de Atum Vermelho e Salmão Fresco

Arroz Asiático, Quinoa, Edamame, Gengibre em Conserva, Sunomono, Manga, Gergelim Preto e Branco Tostado, Furikake, Alga Nori, Alga Wakame, Ervilha Wasabi, Pickles de Cebola Roxa, Coentro, Cebolinha, Pimenta Biquinho, Molho Asiática com e sem Pimenta, Teriyaki

POKE

Price per person: R\$ 130 + 10%
Duration: 1 hour of service
Minimum: 40 guests

Tuna and Fresh Salmon Poke

Asian Rice, Quinoa, Edamame, Pickled Ginger, Sunomono, Mango, Toasted White and Black Sesame, Furikake, Nori Seaweed, Wakame, Wasabi Peas, Pickled Red Onion, Cilantro, Scallion, Biquinho Pepper, Spicy and Non-Spicy Asian Sauce, Teriyaki

BURRATA

Valor por pessoa: R\$ 95 + 10%
Duração: 1 hora de serviço
Mínimo: 40 pessoas

Pangrattato de Rúcula, Tomate Lagareira, Azeite de Oliva Extra Virgem, Tomate Confitado, Pomodoro, Manjeriço, Sálvia, Ciboulette, Cebola Roxa, Azeitona Verde, Azeitona Preta, Alcaparras, Bacon Bits, Ciabatta, Baguette, Focaccia com Alecrim, Pavê de Cereais, Mini Pão Sete Grãos, Pão Nórdico, Fleur de Sel, Pimenta do Reino

BURRATA

Price per person: R\$ 95 + 10%
Duration: 1 hour of service
Minimum: 40 guests

Arugula Pangrattato, Olive Oil Tomatoes, Extra Virgin Olive Oil, Confit Tomato, Pomodoro, Basil, Sage, Chives, Red Onion, Green and Black Olives, Capers, Bacon Bits, Ciabatta, Baguette, Rosemary Focaccia, Cereal Loaf, Multigrain Mini Bread, Nordic Bread, Fleur de Sel, Black Pepper



BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICO

Valor por pessoa e por hora
5h - R\$ 155 | 6h - R\$ 170
7h - R\$ 185 | 8h - R\$ 205

Água sem gás e água com gás
Refrigerante
Suco de fruta

PACOTE PRATA

Valor por pessoa e por hora
5h - R\$ 480 | 6h - R\$ 530
7h - R\$ 580 | 8h - R\$ 640

Água sem gás e água com gás
Refrigerante
Suco de fruta
Tônica
Red Bull
Stella Artois
Espumante Nacional
Vinho Branco Nacional
Vinho Tinto Nacional
Vodka Absolut
Gim Amazzoni ou Beefeater
Whisky The Glenlivet Founders

PACOTE DE DRINKS (Selecione 4 opções)

Caipirinha, Caipivodka, Gin Tônica,
Lillet Spritz, Aperol Spritz, Moscow
Mule, Fitzgerald ou Negroni

BEVERAGES

NON-ALCOHOLIC PACKAGE

Price per person, per hour
5h - R\$ 155 | 6h - R\$ 170
7h - R\$ 185 | 8h - R\$ 205

Still and Sparkling Water
Soft Drinks
Juices

SILVER PACKAGE

Price per person, per hour
5h - R\$ 480 | 6h - R\$ 530
7h - R\$ 580 | 8h - R\$ 640

Still and Sparkling Water
Soft Drinks
Juices
Tonic Water
Red Bull
Stella Artois
National Sparkling Wine
National White Wine
National Red Wine
Absolut Vodka
Amazzoni Gin or Beefeater Gin
The Glenlivet Founder's Reserve Whisky

DRINKS PACKAGE (Select 4 options)

Caipirinha, Caipivodka, Gin & Tonic, Lillet
Spritz, Aperol Spritz, Moscow Mule,
Fitzgerald, or Negroni



BEBIDAS

PACOTE OURO

Valor por pessoa e por hora
5h - R\$ 625 | 6h - R\$ 690
7h - R\$ 755 | 8h - R\$ 830

Água sem gás e água com gás
Refrigerante
Suco de fruta
Tônica
Red Bull
Stella Artois
Espumante Nacional
Vinho Branco Sulamericano
Vinho Tinto Sulamericano
Vodka Absolut Elix
Gin Beefeater 24
Whisky The Glenlivet ou Whisky Chivas
(mediante disponibilidade)

PACOTE DE DRINKS (Selecione 4 opções)

Caipirinha, Caipivodka, Gin Tônica, Lillet
Spritz, Aperol Spritz, Moscow Mule,
Fitzgerald ou Negroni

TAXA DE ROLHA
Valor por pessoa: R\$ 35 + 10%

TAXA DE BAR EXTERNO
Valor por ponto: R\$ 6.000 + 10%

BEVERAGES

GOLD PACKAGE

Price per person, per hour
5h - R\$ 625 | 6h - R\$ 690
7h - R\$ 755 | 8h - R\$ 830

Still Water and Sparkling Water
Soft Drinks
Fruit Juice
Tonic Water
Red Bull
Stella Artois
National Sparkling Wine
South American White Wine
South American Red Wine
Absolut Elyx Vodka
Beefeater 24 Gin
The Glenlivet Whisky or Chivas Whisky
(subject to availability)

DRINKS PACKAGE (Select 4 options)

Caipirinha, Caipivodka, Gin & Tonic,
Lillet Spritz, Aperol Spritz, Moscow Mule,
Fitzgerald, or Negroni

CORKAGE FEE
Price per person: R\$ 35 + 10%

EXTERNAL BAR FEE
Price per bar point: R\$ 6.000 + 10%



ONDE O DESCANSO SE TRANSFORMA EM INSPIRAÇÃO

Após a celebração, o conforto encontra seu auge nos apartamentos e suítes do Fairmont Rio. Cada ambiente foi projetado para refletir o equilíbrio entre elegância e serenidade, com vistas deslumbrantes para o mar ou para o icônico Pão de Açúcar.

Detalhes de design assinado e uma atmosfera acolhedora convidam a desacelerar e reviver cada momento. Aqui, o luxo é sentido no silêncio, na luz suave e na arte de bem receber que transforma cada estadia em lembrança.

WHERE COMFORT MEETS INSPIRATION

After the celebration, serenity awaits in Fairmont Rio's rooms and suites. Each space reflects the perfect balance between elegance and tranquility, with breathtaking views of the ocean or the iconic Sugarloaf Mountain.

Thoughtful design details and a warm, refined ambiance invite you to unwind and savor every memory. Here, luxury is felt in the quiet moments, in the gentle light, and in the art of genuine hospitality that turns each stay into something to remember.



DEIXE OS DETALHES CONOSCO

No Fairmont Spa, relaxe, prepare-se e renove-se com tranquilidade. Antes do grande momento, desfrute de massagens, rituais de beleza e serviços de salão, conduzidos por profissionais dedicados. Após a celebração, redescubra o equilíbrio em um refúgio pensado para o bem-estar e a elegância.

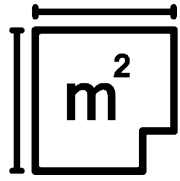
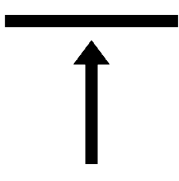
LEAVE THE DETAILS TO US

At Fairmont Spa, relax, prepare, and renew in complete tranquility. Before your special moment, indulge in massages, beauty rituals, and salon services delivered with expert care. After the celebration, rediscover balance in a serene haven designed for well-being and effortless elegance.



CAPACIDADES

CAPACITY CHARTS

	 ÁREA <i>M²</i>	 ALTURA TETO <i>CEILING HEIGHT</i>	 COQUETEL* <i>COCKTAIL*</i>	 MESAS REDONDAS* <i>ROUND TABLE*</i>
RIO DE JANEIRO I	229m²	5,20m	200	120
RIO DE JANEIRO II	316m²	5,20m	300	200
RIO DE JANEIRO III	157m²	3,00m	100	90
RIO DE JANEIRO I + II	545m²	5,20m	500	320
RIO DE JANEIRO II + III	473m²	-	400	290
RIO DE JANEIRO I + II + III	702m²	-	600	410
COPACABANA	224m²	3,40m	150	110
ARPOADOR + VARANDA	336m²	3,05m	190	150

*Quantidade máxima de pessoas | *Maximum number of people*





Os hotéis e resorts Fairmont são lugares onde o íntimo convive em harmonia com o infinito — um portfólio incomparável de mais de 80 propriedades extraordinárias, onde os grandes momentos da vida, os prazeres mais autênticos e as conquistas pessoais são celebrados e lembrados muito tempo depois de cada estadia.

Explore todos os nossos hotéis e resorts em [fairmont.com](https://www.fairmont.com).

Fairmont Hotels & Resorts is where the intimate equally coexists with the infinite—an unrivaled portfolio of more than 80 extraordinary hotels where grand moments of life, heartfelt pleasures and personal milestones are celebrated and remembered long after any visit.

Explore all of our hotels and resorts at [fairmont.com](https://www.fairmont.com)

Fairmont Rio de Janeiro Copacabana
Avenida Atlântica, 4240
Rio de Janeiro, RJ
Brasil
+55 21 2525-1232
copacabana.reservations@fairmont.com
[fairmontrio.com](https://www.fairmontrio.com)

Fairmont
RIO DE JANEIRO COPACABANA