

Orçamento

CONVIDADOS: 150 pessoas

Coquetel Volante – R\$ 9.000,00 (nove mil reais)

Salada de riso com camarão e tomate seco
Siciliana
Mini quiche de tâmara
Cheesecake de bacalhau
Baby terrine de 3 queijos e nuts com favo de mel
Trufa de queijo do reino
Carne de sol na nata com bejuzinho
Coquile de caranguejo
Filezinho aperitivo com chips
Bolinho de costela
Rolinho de salmão
Pastel de carne de sol
Tartellete de chocolate

Bebidas – R\$ 1.000,00 (um mil reais)

Refrigerante convencional e diet, suco e água mineral e gelo.

Serviços – R\$ 4.250,00 (quatro mil duzentos e cinquenta reais)

Cutalaria completa, garçons e arrumação do Buffet, equipe de cozinha e apoio.

Não estão incluídas: Mesas do buffet e convidados e decoração

DURAÇÃO DO EVENTO: 3 horas

MINIMO DE 150 PESSOAS

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Após emissão da nota fiscal

Valor do Buffet – R\$ 95,00 (noventa e cinco reais) por pessoa.

Total do orçamento para 150 pessoas – R\$ 14.250,00 (quatorze mil duzentos e cinquenta reais).



CPF 903.760.214-20

Adriana Rocha Gastronomia LTDA

Av. Xavier da Silva, 1177, Nova Descoberta - Natal/RN CEP: 59056-700

CNPJ: 55.614.958/0001-64

Fone: (84) 3206-6172 (84) 99832-0504



Juliana Costa Brito de Sousa

CPF 903.760.214-20

Adriana Rocha Gastronomia LTDA

Av. Xavier da Silva, 1177, Nova Descoberta - Natal/RN CEP: 59056-700

CNPJ: 55.614.958/0001-64

Fone: (84) 3205-6172 (84) 99832-0504

Coquetel

Volantes

- * Trufa de queijo do reino com damasco
- * Vinagrete de polvo
- * Mini saladinha de frango com molho djon
- * Mini cheesecake bacalhau com geleia pimenta
- * Carne de sol na nata com carpaccio banana da terra
- * Camarão tailandes
- * Coxinha com catupiry
- * Croquete costela
- * Roll de queijo com molho tomate
- * Charuto de salmão
- * Dadinho de tapioca c/ pimenta
- * Pastel carne de sol

SERVIÇOS:

- * Cutelaria completa
- * 1 garçom a cada 20 pessoas
- * Duração do evento: 3 horas
- * Sucos
- * Refrigerantes
- * Água mineral
- * Gelo para wisk

* **VALOR --->R\$ 130,00 (CENTO E TRINTA REAIS) POR PESSOA**

Obs:

- * **Não somos responsável por levar bebidas alcoólicas dos noivos**
- * **Não temos container ou freezer para gelar cerveja, espumante, água de coco.**

CONDIÇÕES: Forma de Pagamento: 50% na confirmação e 50% até o dia do evento;

Não estão incluídas: mesas, cadeiras e decoração;

Mínimo de 100 pessoas.

Taxa deslocamento para fora de natal 20% do buffet



POR LARISSA FARIA

PROPOSTA PARA EVENTO

MENU PERSONALIZADO - PARA 150 PESSOAS - TRIBUNAL DE CONTAS DO RN - TCE

DEZ./2024

MENU VOLANTES:

- Carne de sol na nata e chips de batata
- Coxinha com barbecue;
- Pastel de carne de sol;
- Dadinho de tapioca com camarão;
- Mini caprese de camarão;
- Mini hamburguinho com cheddar;
- Casquinha de caranguejo com farofa crocante;
- Mini quiche de queijo do reino;
- Rolinho de rosbife com creme de queijo e geleia de pimenta;
- Mini risoto de filé mignon ou massa tipo penne (grano duro) com filé aos 4 queijos;
- Chocolate Quente;

BEBIDAS:

- Refrigerante (guaraná e coca);
- Suco (02 sabores à escolha: abacaxi com hortelã, uva, cajá, goiaba OU acerola com morango)
- Água e Gelo

SERVIÇO:

Levamos o buffet para o local, fornecemos toda cutelaria necessário para servir o que foi contratado. Incluso staff para acompanhamento do serviço, durante o período de até 3 horas.

***VALOR INVESTIMENTO: R\$ 14.900,00**

*Informações adicionais:

o contratante fornecerá cozinha ou espaço adequado e equipada com geladeira/freezer, fogão e ou micro-ondas.

Fornecemos 03 mesas de apoio ao publico com toalhas preta ou branca, bem como toda a cutelaria, descartáveis e guardanapos necessário para realização do evento .

CNPJ: 42.556.405.0001-50/

(84) 99420-7378

@lar.gastronomia

*Orçamento válido até 10.12.2024

Rua Jairo Tinoco, 277 - Lagoa Nova, Natal/RN