

# **Ana Paula Soluções**

**CNPJ 57.579.742/0001-30**

Evento de dia do servidor - 23/10

- ✓ Caprese de camarão
- ✓ Canapé de pão integral com queijo branco e peito de peru
- ✓ Mini sanduíche de frango
- ✓ Coxinha
- ✓ Pastel de carne com açúcar
- ✓ Mini quiche de queijo do reino
- ✓ Mini quiche de frango
- ✓ Mini quiche de Palmito
- ✓ Salada de fruta (taças individuais)
- ✓ Croissant recheado
- ✓ 2 tipos de suco
- ✓ Refrigerante

Orçamento para 150 pessoas: R\$ 6.000,00 - R\$ 40,00 por pessoa

Orçamento para 200 pessoas: R\$ 7.000,00 - R\$ 35,00 por pessoa

## Cardápio para Evento

Olá, fico feliz por ter me procurado para fazer uma cotação.

Segue o cardápio para o seu evento:

### Volantes finger food

- Taça de caprese de camarão;
- Mini sanduíche de pão integral, cream cheese e alface;
- Mini sanduíche de frango, pasta de tomate seco e alface no pão de provolone;
- Mini quiche de palmito;
- Mini quiches de queijo do reino;
- Mini tartelete de frango com cream cheese;
- Pastelzinho de carne de sol açucarado;
- Coxinha de frango com barbecue;
- Trufa de queijo do reino com geleia de damasco;
- Salada de frutas;
- Croissant recheado;

### BEBIDAS

- Suco de laranja;
- Suco de uva;
- Refrigerante (Coca-cola e guaraná)
- Água;
- Garçons e copeiro.

**Valores e informações do evento:**

**- Investimento = 68,00 por pessoa;**

**\*Proposta válida por 10 dias após envio.**

**\*Serviço de buffet inclui:**

- Cutelaria para os convidados se servirem (pratos, talheres e taças para bebidas não – alcoólicas);

- Necessário uma copa equipada com pia, geladeira/freezer, microondas e mesa para apoio;

- Garçons para serviço de bebidas e finger food;

- Proposta válida para evento com até 3 h de duração;

- Caso o número de convidados ultrapasse ao contratado, será cobrado o valor excedente ao final do evento.

## PROPOSTA PARA EVENTO - COQUETEL VOLANTE

### MENU PERSONALIZADO - PARA 200 PESSOAS - TCE

- 13.10.2025

#### Orçamento formal para prestação de serviço de coquetel volante:

**Evento: Coquetel em comemoração ao Dia do Servidor**

**Local: Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte - TCE/RN**

**Data prevista: 23 de outubro de 2025**

**Público estimado: 200 pessoas**

**Duração do serviço: 3 horas**

#### **MENU VOLANTE:**

- Caprese de camarão: 220 tacinhas
- Canapé de pão integral com queijo branco e peito de peru: 250 und.
- Mini sanduíche de frango: 220 und
- Coxinha: 650 und.
- Pastel de carne com açúcar: 450 und.
- Mini quiche de queijo do reino: 250 und.
- Mini quiche de frango: 200 und.
- Mini quiche de palmito: 150 und.
- Salada de frutas (taças individuais): 200 porções
- Croissant recheado: 250 und

#### **BEBIDAS:**

- Dois tipos de suco natural (laranja E acerola com morango): 50 lts total
- Refrigerante (coca e guaraná - normal e zero): 55 lts total

#### **SERVIÇO- ORGANIZAÇÃO DA MESA FIXA EM CUTELARIA:**

- Entrega do buffet no local - na data e horário programados - e organização geral com toda cutelaria necessária ao serviço contratado (peças para servir o buffet, copos, talheres e guardanapos).

COM staff para acompanhamento do serviço de buffet VOLANTE.

E recolhimento da cutelaria ao final do evento (higienização por nossa conta).

**\*Valor do investimento: R\$ 12.400,00**

(Doze mil e quatrocentos reais)

#### **Informações gerais:**

-O cliente precisa fornecer local para apoio do nosso buffet: copa, cozinha ou semelhante;  
-Os itens serão servidos de modo volante, com garçons na proporção de 1/30 convidados;

-PAGAMENTO: Emissão de nota fiscal, via transferência bancária.



**\*Validade orçamento:10 dias**

**(84) 99420-7378**

**@lar.gastronomia**

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

## PROPOSTA – COQUETEL VOLANTE DIA DO SERVIDOR

**Evento:** Coquetel volante em comemoração ao Dia do Servidor

**Local:** Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte – TCE/RN

**Data prevista:** 23 de outubro de 2025

**Público:** 200 pessoas

### ■ Descrição dos Itens

- Caprese de camarão
- Mini canapés de salmão
- Mini sírio de frango
- Coxinha
- Pastel de carne com açúcar
- Mini tortinha de brie e espinafre
- Mini quiche lorraine
- Mini folhado de bacalhau
- Salada de frutas (taças individuais)
- Croissant recheado de queijo e presunto
- Dois tipos de suco natural
- Refrigerante normal e zero

### ■ Detalhes do Evento

- Duração: mínimo 3h
- Local: Sede do TCE/RN
- Chegamos ao espaço com 1h de antecedência
- Precisamos de copa de apoio
- Incluso: cutelaria completa e equipe (01 garçom a cada 20 pessoas)

### ■ Investimento

**R\$ 60,00 por pessoa**

**Total: R\$ 12.000,00**

### ■ Forma de Pagamento

- Entrada de 30% para reserva da data
- Saldo até um dia antes do evento