

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 açúcarado;
- 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.



POR LARISSA FARIA

2025

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.

Larissa Faria

***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