



FEDERAL BUFFET

Brasília, 24 de outubro de 2024.

Conforme solicitado, vimos apresentar proposta para Prestação de Serviço de Buffet.

DADOS DO CLIENTE

CLIENTE: SINAFITE

A/C: Sr. Wanderson Waldhelm

DADOS DO EVENTO

DATA E HORÁRIO: 05/12/2024 – 21H

NÚMERO DE CONVIDADOS: 400 (Quatrocentos)

LOCAL: Clube Naval

SERVIÇO: Coquetel com Jantar e Sobremesa

EVENTO: Confraternização de Final de Ano

SERVIÇO DE BUFFET

COQUETEL VOLANTE

- . Canapé de camarão;
- . Charmant de peito de peru com azeitona e gergelim;
- . Barquete com creme de carne seca;
- . Dadinho de tapioca com geleia de pimenta;
- . Bombom de frango;
- . Bombom de bacalhau;
- . Bombom de carne;
- . Delícia de queijo;
- . Risole de milho;
- . Folhado de castanha;
- . Risoto de filé e funghi;
- . Bobó de peixe com farofinha.





FEDERAL BUFFET

MESA DE ANTEPASTO – 06 MTS

- . Terrine de gorgonzola com figo fresco & nozes;
- . Flor de Parma com figo e melão Orange ao pesto;
- . Quiche de queijo com tomates sweet grape amarelo e vermelho;
- . Quiche de bacalhau;
- . Rosbife & fitas de parmesão ao molho de mostarda dijon;
- . Salada caprese com mussarela de búfala, tomate cereja;
- . Farffale com camarão;
- . Risone com tomate seco & crispy de couve;
- . Salada de bacalhau;
- . Salada de salmão com legumes;
- . Ceviche de linguado com coquete de banana da terra;
- . Tartare de salmão e guacamole & telha crocante;
- . Cesta de pães rústicos com alecrim;
- . Seleção de queijos variados com geleia de menta, framboesa e favo de mel;
- . Buquê de rúcula com burrata e tomatinhos assados (vermelho e amarelo) ao molho pesto de tomate e pesto de rúcula;
- . Embutidos em geral;
- . Chips de batata;
- . Cuscuz marroquino;
- . Cuscuz paulista;
- . Tabule;
- . Uvas;
- . Brie folhado com coulis de frutas vermelhas.

JANTAR (Serviço à americana)

- . Mesclun de folhas com tomate seco, mussarela de búfala, lâminas de manga e croutons ao molho de mostarda;
- . Ravioline de búfala e tomate seco ao molho rústico de tomate;
- . Medalhão de Mignon ao molho de redução de vinho do porto;
- . Darne de robalo ao molho fumet com tagliatelle de legumes;
- . Risoto de cogumelos;
- . Arroz com lascas amêndoas.

SOBREMESA

- . Brisk de chocolate;
- . Brisk de frutas vermelhas;
- . Doces cristalizados;
- . Doces em Calda
- . Frutas laminadas.



FEDERAL BUFFET

BEBIDAS

- . Água mineral com e sem gás;
- . Coquetéis de frutas com e sem álcool;
- . Suco de frutas (02 variedades);
- . Refrigerantes: Coca-Cola e guaraná (normal e diet);
- . Cerveja - Original;
- . Whisky- Cliente;
- . Espumante – Cliente;
- . Vinho Tinto – Cliente.

MESA DE CAFÉ

- . Café;
- . Capuccino;
- . Chá;
- . Petit four artesanal doce e salgado;
- . Palmiers.

BAR DE DRINKS E CAIPIROSCA

- . Barmans – Buffet
- . Frutas – Buffet
- . Gelo – Buffet
- . Canudos – Buffet
- . Açúcar e adoçante – Buffet
- . Vodca, Gim e cachaça – Buffet

EQUIPE E MATERIAL

. Equipe completa de trabalho e material necessário (pratarias, taças, louças em geral e guardanapos de tecido) para a realização do evento é de inteira responsabilidade do Buffet.

PREÇOS

PREÇO POR CONVIDADO COM DESCONTO ESPECIAL – BUFFET: R\$ 160,00 (cento e sessenta reais);

PREÇO POR CONVIDADO – ANTEPASTOS: CORTESIA



FEDERAL BUFFET

PREÇO POR CONVIDADO – SOBREMESA: CORTESIA

PREÇO POR CONVIDADO – CERVEJA E OPEN BAR DE DRINKS E CAIPROSKA: R\$ 20,00 (vinte reais).

PREÇO TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 72.000,00 (Setenta e dois mil reais).

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

. Caso o número de convidados ultrapasse a quantidade contratada será cobrado o preço da proposta por convidado ao final do evento. Em caso do não comparecimento de todos os convidados será cobrado o valor total acordado;

. Qualquer alteração no número de convidados (acrécimo) deverá ser comunicada com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessário.

Atenciosamente,

Emerson Borges (98171-2046)

Federal Buffet