



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Orçamento:	1085	Nº Pessoas:	1100 por dia	Evento:	Magazine Luiza
Empresa:	CCSA Viagens e Eventos	Contato:	Renato Anacleto	Local:	Expo Center Norte
Data evento:	28/02 a 02/03/2011	Hora:	8:00 as 18:00	Tel:	(16) 3713-7845
				e-mail:	Renato.anacleto@magazineluiza.com.br

28/02 - Segunda-feira

12:00 – Almoço

Saladas:

Do Campo, Caesar's,,Capresi, Lentilha, Rucula com tomatinho cereja, Pepino japonês, Tabule, Batatas ao curry, Pães, Azeites, Aceto Balsâmico, Vinagrete, Molhos.

Pratos quentes

Maminha ao molho ferrugem, Pescada à Doré, Filé de frango à Fines Herbes

Farfalle ao pesto, Arroz à grega, Arroz branco, Panaché de legumes, Purê de batatas

Caldo de Feijão

Sobremesas

3 tipos de tortas doces, Sorvete, Frutas frescas .

Finalização:

Café com petit fours

16:00h – Coffee break

Café, Leite, Chá, 2 tipos de suco natural

2 tipos de mini sanduíches

Torta fidalga, Rottolini de frango, Folhados de parmesão

Mini carolinas, Bolo de limão, Trouxinhas de maçã

01/03 – Terça-feira

10:00 h – Coffee break

Café, Leite, Chá, 2 tipos de suco natural

2 tipos de mini sanduíches

Mini pão de queijo, Croissant de catupiry, Rocambole de bauru

Bolo de cenoura com chocolate, Pãezinhos de banana, Cookies

12:00h – Almoço

Saladas:

Mix de folhas nobres, Alface americana com tomate seco e queijo branco, Coleslaw, Tomatinhos ao pesto de rúcula, Feijão branco, Escarola, Agrião com ovos e laranja, Beterraba.

Pratos quentes

Filé de frango ao molho de mostarda, Carne seca desfiada, Merluza à Portuguesa

Arroz branco, Arroz com brócolis, Batatas sauté, Purê de abóbora, Penne ao pomodoro fresco e manjerição

Caldo de ervilhas

Sobremesas

3 tipos de tortas doces, Sorvete, Frutas frescas .

Rua Cônego José Salomon, 454 – V. Portugal - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br
eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

Bebidas:

Refrigerantes, Sucos, Água

Finalização:

Café com petit fours

16:00h – Coffee break

Café, Leite, Chá, 2 tipos de suco natural

2 tipos de sanduíches

Mini esfihas de cheddar, Mini saltenhas de frango, Pãezinhos de calabresa

Bolo de chocolate, Cuca de banana, Rocambole doce de leite

20:00 h – Jantar festivo

Coquetel de entrada:

4 tipos de Canapés frios

4 tipos de Salgados quentes

Saladas:

Waldorf, Rúcula com endívias e radichio, Grão de bico com bacalhau, Capresi,, Crocante, Cuscuz, Pepino ao molho de iogurte, Queijos, Pães, Molhos.

Pratos quentes:

Involtinis de filé mignon com espinafre ao molho rotti

Salmon com manteiga de alcaparras

Purê de mandioquinha

Flor de brócolis

Arroz à milanesa

Arroz branco

Batatas coradas com alecrim e castanhas

Conchiglias 4 queijos ao molho branco

Sobremesas:

Strudell, Sorvete, Torta musse de chocolate, Toa de limão, Frutas frescas finamente laminadas,.

Bebidas:

Refrigerantes, Sucos, Água, Cerveja

Finalização:

Café, Seleção de docinhos mignon

02/03 - quarta-feira

10:00h – Coffee Break

Café, Leite, Chá, 2 tipos de su

2 tipos de sanduíche

Mini quiches de queijo, Torta bauru, Luas de ricota com ervas

Bolo de limão, Touxinhas de goiabada, Luas de mel

Rua Cônego José Salomon, 454 – V. Portugal - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br
eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449



CASA BLANCA

BUFFET E EVENTOS

12:00h – Almoço

Saladas:

Mix de verdes, Tomates com pepino japonês, Mix de legumes, Cenoura com ervilhas, Repolho com passas e maçã, Caponata de berinjela, Batatas com bacon e cebolinha, Caesar's

Pratos quentes:

Assado campestre, Frango ao molho oriental, St. Peter ao molho de limão

Arroz com castanhas, Arroz branco, Rondelli à bolognesa, Legumes à Parmentier,

Caldo de mandioca com carne seca

Sobremesas

3 tipos de tortas doces, Sorvete, Frutas frescas .

Bebidas:

Refrigerantes, Sucos, Água

Finalização:

Café com petit fours.

MATERIAL

Toalhas, sobretoalhas, Porcelanas, Talheres inox luxo, Rechauds, Copos de vidro, Guardanapos de tecido para almoço e jantar, Guardanapos de papel para coffees, Fornos, estufas, freezers, Geladeiras.

Obs.: Mesas e cadeiras à parte. Montagem de estrutura de cozinha (fechamento, pontos de água, esgoto e energia) à parte.

EQUIPE

Garçons, Garçonetes, Copa, Cozinha, Suporte, Coordenadores, Supervisores.

VALORES:

Coffee breaks: R\$ 12,50 por pessoa por coffee

Almoços: R\$ 40,00 por pessoa por dia

Jantar: R\$ 46,00 por pessoa

Água copo: R\$ 1,00 / unidade

Pagamento: 50% na assinatura do contrato e o restante até 10 dias após o evento.

Atenciosamente,

Sandra Orso Polly

14/11/2010

OBSERVAÇÕES:

- O pagamento será sobre o número de pessoas contratado, sendo que somente serão aceitas alterações com até 72 horas antes do evento para diminuição ou 24 horas antes para acréscimo.
- O buffet trabalha com reserva técnica de 10 % e os excedentes serão cobrados pelo valor unitário após o evento.
- Será cobrada uma taxa de urgência de 10% para eventos fechados com menos de 72 horas de antecedência.
- Estaremos à disposição para montagem de um cardápio diferenciado.
- Não consta decoração com flores.

Rua Cônego José Salomon, 454 – V. Portugal - Cep : 02918-170
www.dantheus.com.br
eventos@dantheus.com.br



(11) 3990-7444



(11) 3990-7449