



## ORÇAMENTO COMPLETO

Emissão de orçamento: 30/ Jan / 2020  
Evento: Formatura COLAG "COLÉGIO ALMEIDA GARRETT"  
A/C.: Simone  
Data do evento: 18 ou 19 / Dez / 2020  
Número de pessoas: 250 pessoas

ESPAÇO FÍSICO | DECORAÇÃO E ORNAMENTAÇÃO | BUFFET | DJ

### ESPAÇO FÍSICO

Mais de 5.000 m<sup>2</sup> de ambiente totalmente arborizado com lindo jardim na entrada do espaço, perfazendo toda a passarela de entrada para o salão.  
Capacidade de 100 até 380 pessoas  
Entrada ampla e decorada  
Garden iluminado  
Salão Garden para cerimônia no local (chegar valores opcionais)  
Espaço Deck anexo salão de festa  
Iluminação aconchegante no salão  
Salão climatizado  
Fraldário  
Estacionamento amplo e seguro

### MOBILIÁRIO

Mesas redondas com 1,20 m de diâmetro  
Cadeiras de metal nobres  
Aparadores para antepastos  
Aparador em madeira para jantar  
Sofás  
Bar (para bartender ou apoio)  
Aparadores em U para decoração  
01 mesa rústica para café  
01 armário rústico para lembranças  
01 armário de madeira para lembranças  
Piscina com função de adorno no ambiente da festa  
Lustre de cristal na mesa do bolo  
Lustre na sala de lounge  
Cortinas de voal propiciando leveza aos ambientes (várias cores)



## DECORAÇÃO E ORNAMENTAÇÃO

**Flores:** *Gérberas, Lisianthus, Áster, Boca de Leão, Rosas, Astromélias (outras opções)*

**Cores:** *à escolher*

Recepção: Mesa decorada com Flores e Velas

Entrada do salão: totalmente ambientado com flores e verdes exóticos

Mesas dos convidados: Arranjos florais para centro de mesas (altos em tulipa de vidro e baixos – à escolher)

Sala do Café: Arranjos Florais

Aparadores: Arranjos Florais Altos

Bistrôs: Mini Arranjos

Lounges Ambientados

Banheiros Ambientados

Luminárias de velas na área da piscina com verdes exóticos

Velas para decoração

Tapeçaria

Aparatos – dispostos em locais específicos (saguão de entrada, recepção, aparadores de comida (buffet) e café (saída de buffet)).

## SERVIÇOS

Coordenador do evento

01 maitre

01 garçon para cada 15 convidados

Garçonetes para reposição dos buffets

Chef de cozinha

Cozinheiras

Auxiliares de cozinha

Orientador para entrada do salão

Auxiliar para manutenção dos banheiros

Segurança



## BUFFET COMPLETO

### BEBIDAS

Água Mineral (com e sem gás)  
Refrigerantes: Coca-Cola | Antarctica (normal/diet)  
Cerveja Skol Ou Brahma  
Cerveja s/ Álcool  
Suco de Laranja

### MESA ANTEPASTOS

Frios.: blanquet, salame  
Parmesão em Lascas, Queijo Provolone, Queijo Gorgonzola  
Brusqueta com Tomate Confitato e Manjeriçã  
Quibe Cru com Coalhada Seca e Molho de Hortelã  
Batatinha Pirulito com Catupiry e Crispy de Bacon  
Caponata de Berinjela  
Mix de Castanhas  
Quiche de Presunto e Queijo  
Pernil ao Molho de Tamarindo  
Mousse de Alho Poró  
Pasta de Damasco com Cream Cheese  
Torradas e Pães Elaborados

### FINGER FOODS (escolher 02 opções):

Escondidinho de Carne Seca  
Polenta ao Sugo com Manjeriçã  
Bacalhau Gratinado  
Bruleé de frango com catupiry  
Mousse de cabotcha com carne seca  
Mandioquinha salsa com ragu de lingüiça  
Raguzinho de pernil ao molho rústico com polentinha cremosa

### JANTAR – OPÇÃO I

Mignon ao Molho Roti **ou**  
Mignon ao Molho Borgonha com Champignon Paris **ou**  
Mignon ao Molho Dijon

Sofiatelli de Tomate Seco e Mussarela de Búfala ao Sugo **ou**  
Tortellini de Espinafre ao Molho de Queijo **ou**  
Filet de Frango ao Molho Catupiry



Batata Grisette com Alecrim **ou**  
Panacheé de Legumes **ou**  
Purê de Mandioquinha Salsa com Perfume de Gengibre

Salada Caesar **ou**  
Salada Waldorf **ou**  
Salada fina de chester

Arroz Branco **ou**  
Arroz com Lascas de Amêndoas **ou**  
Arroz com Ervas Finas

#### **SOBREMESA**

---

Crepe de Maçã com Sorvete de Pistache e Calda de Chocolate Quente **ou**  
Crepe de Brigadeiro com Frutas Vermelhas **ou**  
Banana Flambada com Sorvete de Creme **ou**  
Cascata de Chocolate com Espero de Frutas In Natura com Sorvete

#### **CLOSING SERVICE**

---

Café  
Cappuccino servidos em Samovar de Prata  
Petit four variados  
Licor (adquirido pelo contratante)

*Utensílios de Buffet: pratos porcelana Schmidt, talheres aço inox, taças Lírio, guardanapos tecido (em várias cores, totalmente esterilizados)*

#### **SOM, ILUMINAÇÃO E DJ**

completo de som e iluminação para pista de dança  
Caixas de som profissionais  
Laser  
Moving head  
Máquina de Fumaça  
Globo de espelho  
Equipamento para projeção de vídeos e fotos  
01 telão  
Repertório personalizado pelo cliente



## VALORES

**GARANTIMOS A MELHOR NEGOCIAÇÃO!  
VENHA CONVERSAR COM A GENTE!**

### 250 PESSOAS

R\$ 220,00 (por pessoa)

- Convite Extra – R\$ 220,00

- Crianças até 7 anos não pagam
- Crianças de 8 á 11 Anos = R\$ 160,00
- Crianças acima de 12 Anos = R\$ 220,00
  
- MESA SERÁ MONTADA COM MÍNIMO DE 08 PESSOAS.

*Cortesias:*

*Drinks´com Bartender + Brinde de Champagne para os formandos*

**SÃO 5 HORAS DE MUITA DIVERSÃO !!!**

### FORMA DE PAGAMENTO

- Podendo ser dividido em até 10 Pagamentos (10 / Março á 10/Dez/2020)
- Transferência Bancária ou Cartão de Crédito.

Á COMBINAR

**VALIDADE DA PROPOSTA: ATÉ DISPONIBILIDADE DE DATAS**

**OBS.: RESERVAMOS DATA SOMENTE MEDIANTE ENTRADA E CONTRATO ASSINADO.**



## OPCIONAIS ESPECIAIS

### *Ilha de Degustação Teen*

Batata Frita  
Cachorro Quente  
Mini Pizza  
Mini Hamburguer  
**R\$ 15,00 por pessoa (Servido toda a festa)**

### *Ilha Japonesa*

Para os apreciadores e apaixonados pela culinária oriental, essa ilha não pode faltar!

Barca de sushis variados  
Gengibre  
Wassabi  
Molho tare  
Shoyo  
Hashi  
**R\$ 18,00 por pessoa**

### *Lanchinho da madrugada*

Delícias para curtir na madrugada!

Caldinhos  
Lanchinhos  
**R\$ 10,00 por pessoa**

Atenciosamente,

Carla.

