



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 m² 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 (checar 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 chéster

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.

