

À, LEILA FERNANDES

A/C: Leila Fernandes

Contato: 84 99926-8401

E-mail: leila@rn.sebrae.com.br

Nome do Evento: EMPRETEC MAIO 2026 **Data do Evento:** 18/05/2026 **Data Final:** 16/03/2026



PP 2026/1561

Local do Evento: SEBRAE - RN

Nº de Convidados: 25

PERÍODO: 30 minutos **Hora inicio:** 00:00 **Tipo de Serviço:** MESA MONTADA

ESPAÇO do Evento: SALAS 04 E 05

Forma de pagamento:

INSUMOS PARA BUFFET

Cardápio Adaptado para 25 pessoas -servir às 09h

BRUNCH TIPO 2 - SEBRAE adaptado para EMPRETEC - Manhã

PERÍODO DA MANHÃ

01 opção por dia:

- Segunda: Cuscuz carne moída tomates e cebolas e temperos verdes
- Terça: Arroz de leite com carne de sol
- Quarta: Mini Francês e mexido de presunto, ovos, tomates, cebola e queijo
- Quinta: Cuscuz com calabresa e temperos
- Sexta: Creme de frango com batata palha

02 tipos de sanduiches:

Tipo Natural com pão integral - opções:(ricota com ervas, frango com requeijão, peito de peru com queijo, atum com azeitonas e salada, frango com salada)

Tipo comum COM: Pão batata, cenoura, cebola, brioche, leite, forma -(com queijos, presuntos, e patês).

02 Tipos de bolos: Chocolate, coco, laranja, limão, bolo de pote, bolo de milho, bolo de cenoura

01 Tipo de patê : Presunto, requeijão com manjeriã, presunto defumado, requeijão com alho,

01 Tipo de Geleia:

01 - TIPO DE PRODUTO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

- Segunda: Tapioca com frango desfiado e temperado com tomates
- Terça: Crepioca com patê de Atum e salada
- Quarta: Cuscuz com leite de coco fresco
- Quinta: Macaxeira com fios de carne de sol
- Sexta: Chips de Batata Doce com caponata de beringela

SALGADOS ASSADOS: Empada de carne de sol, empada de frango, trouxinha de queijo e presunto, trouxinha de palmito, pastel de frango com bacon, taco de carne de sol na nata, torttalete de queijo

SALADA DE FRUTAS OU FRUTAS CORTAS - Servidas com mel, leite condensado e aveia

BEBIDAS:

- **02 TIPOS DE SUCOS:** Cajá, caju, acerola, abacaxi com hortelã, caju com limão, goiaba, manga e uva
- 02 tipos Refrigerantes 01 zero
- Café coado sem açúcar e Leite
- Chás em sachet
- Chocolate quente ou achocolatado frio

Cardápio Adaptado para 25 pessoas -servir às 15h

BRUNCH TIPO 2 SEBRAE - Adaptado EMPRETEC 2025 Tarde

PERÍODO DA TARDE

01 TIPO DE QUICHE

- Segunda: 3 queijos
- Terça: Queijo, presunto e calabresa
- Quarta: Palmito
- Quinta: Frango com bacon
- Sexta: Queijo e presunto

01 Tipo SANDUICHE Natural com pão integral - opções:(ricota com ervas, frango com requeijão, peito de peru com queijo, atum com azeitonas e salada, frango com salada)

01 Tipo SANDUICHE comum Pão batata, cenoura, cebola, brioche, leite, forma -(com queijos, presuntos, e patês).

02 Tipos de Bolos: Chocolate, coco, mesclado, cenoura, coco com limão e bolo pote.

01 Tipo de patê : Presunto, azeitona, ricota com ervas,

01 Tipo de Geleia: Frutas tropicais, morango, amora,

01 - TIPO DE PRODUTO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

- Segunda: Crepioca alface, caponata de beringela, fios de cenoura
- Terça: Tapioca com coco e molhada no leite de coco doce
- Quarta: Chips de batata doce com Guacamole.
- Quinta: Mini panquecas servidas com requeijão e calda de chocolate

01 opção: SALGADOS ASSADOS

Empada de carne de sol, empada de frango, trouxinha de queijo e presunto, trouxinha de palmito, mini quiche Lorraine, pastel de frango com bacon, taco de carne de sol na nata, torttalete de queijo

02 opções: SALGADOS FRITOS: Coxinha de frango, croquete de carne, croquete de queijo e presunto, bolinha de queijo, churros

BEBIDAS:

- 02 TIPOS DE SUCOS: Cajá, caju, acerola, abacaxi com hortelã, caju com limão, goiaba, melancia com Limão
- 02 tipos Refrigerantes 01 zero
- Café coado
- Chá em sachet
- chocolate quente

SEBRAE HAPPY HOUR - 25 pessoas - 15h

BRUNCH TIPO 2 - SEBRAE

ADAPTADO

SEBRAE HAPPY HOUR

Tábua com frios: 03 tipos de queijo - 03 tipos de embutidos- frutas - castanhas e conservas

Mini pães, torradas e grissinis servidos com patês de provolone, geleia e patê azeitona preta

Caprese de Camarão servido com chips batata doce

Mini hamburguer

Mini cheesecake romeu e julieta - Brigadeiro de colher

Bebidas:

- 03 espumantes sem álcool
- 01 tipo de suco de fruta (natural ou polpa) - 200ml
- 02 tipos de refrigerante (convencional e diet) 200ml
- 02 tipos de água - com e sem gás -
- 100ml Café coado sem açúcar 50ml

OBSERVAÇÕES:

Alimentos serão dispostos as mesas para os cliente servi-se pessoalmente;

Suco deverá ir adoçado, salvo recomendações expressa do cliente no momento da solicitação;

UTENSÍLIOS: Copo de vidro, pratos de refeição, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel;

Mesas para Buffet e toalhas de mesas

Demanda de Pessoal: 01 garçom para até 30 pessoas, devidamente uniformizado e identificado

Duração: 2 horas

Após excedido o prazo de duração dos serviços prestados que constam em cardápio, será cobrado taxa extra para pagamentos de equipe de apoio presente no evento.

Razão social: Angelinas Buffet e Eventos CNPJ: 24.155.915/0001-34 - Ins.Estadual:20.444.781-0 / End: Rua Cafelândia Nº 484- Bairro Pitimbu - Natal/ RN CEP: 59.068-570 - Celular: (84) 98827-4242

Dados Bancários: Banco Do Brasil: Agência: 2870-3 C/C: 20937-6 / Pix: 24155915000134 (cnpj)

