

À, SEBRAE Gestor Yves Guerra
A/C: Tati Jardim

Contato: 84 99924-9709 E-mail: yves@rn.sebrae.com.br
Nome do Evento: COFFEE BREAK FEITO POTIGUAR / SOLICITAÇÃO PENDENTE Data do Evento: 19/10/2026 Data
Final: 19/10/2026, 19/10/2026



PP

Local do Evento: SEBRAE - RN N° de Convidados: 30
PERÍODO: 2h Hora início: Hora inicial não definida Tipo de Serviço: MESA MONTADA
ESPAÇO do Evento: salas 01 e 02 Forma de pagamento:

INSUMOS PARA BUFFET

19 de outubro SEBRAE 16h sala 1 e 2	Qtd.	Desconto	Valor
-------------------------------------	------	----------	-------



Sem Imagem

ALMOÇO / JANTAR TRADICIONAL - SEBRAE 0 R\$ 0,00

Empresa	Sugestões para o coffee break
Fazenda Matina	Mini bolo de macaxeira com coco, preparado com ingredientes da fazenda; mini sanduíche com folhas frescas;
Uau Delícias	Mini sanduíche no pão sertanejo com queijo de manteiga do Galego pão de macaxeira com coco acompanhado de mel; Pão de calabresa
Potioca Gourmet	Dadinho de tapioca com geleia de Sabores da vivenda Dadinho com fio de mel e castanha de caju triturada;
Pudim de Rapadura	Pudim de rapadura no copinho; degustação de pudim com castanha de caju, acrescentada na montagem;
Cajumel	Castanhas de caju em porções de degustação; crocante de castanha para finalizar o pudim; mini bolo de macaxeira com cobertura de castanha, preparado pela Angelinas.
Galego da Serra	Queijo de manteiga servido quentinho em pequenas porções; pão sertanejo com manteiga da terra; colher de degustação de doce de leite com café.
Café Jaçanã	Café coado na hora; café gelado com leite e toque de rapadura, preparado pela Angelinas; degustação de café acompanhada de queijo de manteiga.
Queijaria Dona Gertrudes	Espetinho de queijo de coalho dourado com mel; .
Boutique da Abelha	Mel servidos com frutas cortadas e salada de frutas
Sabores da Vivenda	Geleias de mangaba, pitanga e laranja-cravo acompanhando pães e queijos; copinho de doce de leite com castanha; dadinho de tapioca com geleia regional.
Dona Branca	Creme de ricota com paes da Delas vida leve

BEDIDAS:
CAFÉ JAÇANÃ -
02 TIPOS DE SUCOS ED FRUTAS

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

Valor Unitário: R\$ 0,00	Subtotal	R\$ 0,00
	Desconto	R\$ 0,00

Total

R\$ 0,00

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)