

À, Sebrae Jupira Nunes

A/C: JUPIRA

Contato: 84 99987-4165

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

Nome do Evento: ENCERRAMENTO DAS AÇÕES 2026 DO PROJETO SEBRAE / SOLICITAÇÃO 733663 Data do

Evento: 26/11/2026 Data Final: 26/11/2026, 26/11/2026



PP

Local do Evento: SEBRAE - RN

Nº de Convidados: 0

PERÍODO: Hora início: Hora inicial não definida Tipo de Serviço:

ESPAÇO do Evento:

Forma de pagamento:

INSUMOS PARA BUFFET

DIA 26 DE OUTUBRO ÀS 8:00, MONTAR DENTRO DAS SALAS 4 E 5

Qtd.



Sem Imagem

COFFEE BREAK LIGHT - SEBRAE

65

COFFEE BREAK LIGTH

01 TIPO DE SANDUICHE NATURAL 120g

01 BOLO DE COCO 50g

GRANOLA - 25g

CEREAL - 25g

SALADA DE FRUTAS - (04 tipos de frutas) 80g

IOGURTE NATURAL - 100ml

02 TIPOS DE SUCO DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (natural ou polpa) 200ml

01 TIPO DE CHÁ SEM AÇÚCAR 50ml

ÁGUA MINERAL 50ml

CAFÉ COADO SEM AÇÚCAR - 50ml

Informações:

1. Deverá acompanhar saches de açúcar e adoçante, em quantidade proporcional ao número de pessoas;
2. Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente;
3. O suco deverá vir adoçado, salvo recomendação expressa do SEBRAE/RN, no momento da solicitação;
4. **Utensílios:** copos de vidro, bandejas, jarras e guardanapos de papel;
5. Mesa para o buffet, mesas de apoio, toalha de mesa (buffet e apoio, cores a serem indicadas pelo SEBRAE/RN);
6. **Demanda de Pessoal:** 01 Coordenador de salão, mínimo de 01 garçom para até 30 pessoas, devidamente uniformizado e identificado.
7. **Duração:** Duas horas

DIA 26 DE OUTUBRO ÀS 12:00, MONTAR DENTRO DAS SALAS 4 E 5

Qtd.



Sem Imagem

ALMOÇO / JANTAR SERTANEJO - SEBRAE quantidade mínima: 30 pessoas

65

01 tipo de salada (maionese ou grão de bico ou legumes a vapor) - 50 g
01 tipo de salada crua (mix de folhas, queijo coalho e frutas) - 50g
02 tipo de arroz (branco refogado 80g e de leite 50g)
02 tipo pratos protéicos regionais - 100g
carne de sol acebolada
Moqueca camarão
2 tipos de feijão (tropeiro e verde) - 50g
01 tipo de massa (espaguete ao sugo) - 80g
01 tipo de farofa (cebola) - 30g
02 tipo de raízes/tubérculo (macaxeira frita 30g e batata doce 30g)
02 tipo de fruta (melancia e laranja) 30g
01 tipo de doce regional (leite) - 30g
01 tipo de sobremesa (banoffee) - 50g

Bebidas:

02 tipo de suco de frutas (goiaba e acerola) 200ml
02 tipos de refrigerante (tradicional e Zero) 200ml
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)