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

PP

Local do Evento: SEBRAE - RN **N° de Convidados:** 0

PERÍODO: **Hora inicio:** Hora inicial não definida **Tipo de Serviço:**

ESPAÇO do Evento: **Forma de pagamento:**

INSUMOS PARA BUFFET

DIA 26 DE NOVEMBRO ÁS 8:00, MONTAR DENTRO DAS SALAS 4 E 5

COFFEE BREAK LIGHT - SEBRAE

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 AÇUCAR 50ml
ÁGUA MINERAL 50ml
CAFÉ COADO SEM AÇUCAR - 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 NOVEMBRO ÁS 12:00, MONTAR DENTRO DAS SALAS 4 E 5

ALMOÇO / JANTAR SERTANEJO - SEBRAE quantidade minima: 30 pessoas

01 tipo de salada Legumes grelhado - Cenoura, repolho roxo, vargem - 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)
Carne de sol acebolada 80g
Moqueca camarão 120gr
2 tipos de feijão (tropeiro e verde) - 50g
01 tipo de massa (espaguete ao sugo) - 50g
01 tipo de farofa (cebola) - 30g
02 tipo de fruta (melancia e melão) 30g
01 tipo de doce regional (goiabada - 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)