À, SEBRAE - GETOR Elton Alves
A/C: Elton Alves
Contato: 84 99976-0410 E-mail: elton@rn.sebrae.com.br
Nome do Evento: Café da manhã Comitê Gestor **Data do Evento:** 24/11/2026 **Data Final:** 24/11/2026

PP

Local do Evento: SEBRAE - RN **N° de Convidados:** 30

PERÍODO: 2h **Hora inicio:** Hora inicial não definida **Tipo de Serviço:** MESA MONTADA

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

INSUMOS PARA BUFFET

Café da manhã adaptado Feito Potiguar 30 pessoas 8h

CAFÉ DA MANHÃ TIPO 2 - SEBRAE

Mini brioche com ovos mexidos cremosos — Brioche francês da Uau Delícias, levemente tostado, com ovos mexidos, queijo de manteiga Galego da Serra e cebolinha.
Pão de queijo de macaxeira — Mini pão assado de macaxeira da Fazenda Matina e queijo coalho Dona Gertrudes.
Tostada multigrãos com ricota e abóbora assada — Pão multigrãos da Uau Delícias com creme de ricota Dona Branca, sementes tostadas e um fio de mel da Boutique da Abelha.
Mini frittata de alho-poró e provolone defumado — Ovos assados em porção individual com alho-poró refogado, provolone Fior di Latte e cebolinha.
Pastel de Cuscuz com queijo coalho e tomate assado
Pão de abóbora tostado — Pão da Dalú com manteiga do sertão Dona Branca e geleia de pitanga Sabores da Vivenda, servidas à parte.
Bolos e doces de café da manhã Bolo fofinho e amateigado - Angelinas Buffet
Bolo de laranja e iogurte com calda cítrica — Bolo macio com raspas de laranja e uma calda leve de laranja e limão.
Bolo de cacau e Café Jaçanã — Bolo de cacau preparado com café coado, finalizado com castanha de caju Cajumel tostada.
Mini rabanada assada com mangaba —Frances , ovos e baunilha e raspas de laranja, finalizado com geleia de mangaba Sabores da Vivenda.
Mini waffle de banana — Waffle dourado com calda de rapadura do Engenho Vale Verde e laranja, servida à parte.
Frutas e opções frescas
Peças de Melancia, melão, abacaxi e outros
Frutas frescas da estação — Seleção de frutas cortadas com mel da Boutique da Abelha à parte.
Iogurte natural com doce de caju e granola — Copinho de iogurte com doce de caju Caju Fit e granola crocante de aveia e castanha Cajumel.
Copinho de açaí potiguar com banana — Polpa de açaí Zummm, de Pureza, batida com banana e acompanhada de granola de cacau Dalú.
Bebidas
Café Jaçanã coado na hora, com leite quente à parte.
Suco de abacaxi com hortelã.
Suco de acerola RN Polpas com laranja.
Água mineral.
Mesas para Buffet e toalhas de mesas comum arranjo com frutas e flores tipo girassol ou similar
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)