À, Sebrae /Elisete Cristina
A/C: ELISETE
Contato: 84 99416-7152 E-mail: elisete@rn.sebrae.com.br
Nome do Evento: SEM NOME / SOLICITAÇÃO PENDENTE **Data do Evento:** 24/11/2026 **Data Final:** 24/11/2026

PP

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

PERÍODO: 2 HORAS **Hora inicio:** 00:00 **Tipo de Serviço:** MESA MONTADA

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

INSUMOS PARA BUFFET

DIA 24 DE NOVEMBRO ÁS 08:30, PARA 40 PESSSOAS	Qtd.
Sem Imagem **COFFEE BREAK TIPO 1 - SEBRAE**	40

02 tipos de salgado de forno – 100g
02 tipos de bolo – 60g
Torradas e biscoitos 15g
01 tipo de geléia 15g
01 tipo de suco (natural ou polpa) - 200ml
02 tipos de refrigerantes (convencional e diet) 200ml
Água mineral sem gás 100 ml
Café coado sem açúcar 80ml

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: 02 horas - SERÁ COBRADO VALOR EXTRA POR CADA HORA ACRESCIDA NO SERVIÇOS.**

DIA 24 DE NOVEMBRO ÁS 12:00	Qtd.
Sem Imagem **BRUNCH TIPO 2 - SEBRAE**	50

BRUNCH TIPO 2

01 tipo de salada - 80g
01 tipo de camarão (filé de 20g) - 120g
01 massa fresca (com ou sem molho) 100g
01 quiche ou torta - 120g
01 prato frio - 100g
03 tipos de pães - 30g
02 tipos de sobremesa - 100g
02 tipos de frutas - 100g
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
Chocolate quente 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)