LUAMOR BUFFET

BUFFET • EVENTOS • EXPERIÊNCIAS

PROPOSTA COMERCIAL

Buffet churrasco para evento institucional

Contratante	Tenente Mateus Queiroz	**Data**	27 de novembro de 2026
Local	ARES-SG — Neves, São Gonçalo/RJ	**Convidados**	120 pessoas
Duração	5 horas de evento	**Horário**	A definir

1. MENU PROPOSTO

Entradas	Seleção de frios e kafta.
Churrasco	Picanha, contra-filé, picanha suína, linguiça toscana, drumet de frango, pão de alho e queijo coalho.
Acompanhamentos	Arroz branco ou à grega, feijão tropeiro, farofa de bacon, salada de macarrão, salpicão, salada verde, batata frita e vinagrete.
Pós-churrasco	Salgadinhos variados e feijão amigo.
Bebidas	Refrigerantes, sucos e água.
Sobremesa	Banana e abacaxi na brasa, acompanhados de sorvete.

2. EQUIPE, ESTRUTURA E OPERAÇÃO

A proposta contempla equipe operacional para atendimento durante as 5 horas de evento, incluindo garçons, churrasqueiros, copeira e apoio operacional, conforme dimensionamento final. Inclui utensílios e materiais necessários ao serviço, como pratos, talheres, copos, rechauds, bandejas e organização da montagem. Deslocamento para o local informado incluído nesta composição.

3. INVESTIMENTO

VALOR POR PESSOA	TOTAL PARA 120 PESSOAS
R$ 161,50	**R$ 19.380,00**

Cálculo: 120 convidados × R$ 161,50 por pessoa = R$ 19.380,00.

4. CONDIÇÕES COMERCIAIS

• A data será confirmada mediante assinatura do contrato e pagamento do sinal de 20% do valor total (R$ 3.876,00).

• O saldo deverá ser quitado até 10 dias antes do evento.

• Pagamento via Pix; desconto de 5% para pagamento integral à vista, conforme condição comercial vigente.

• Pagamentos por cartão via link poderão ter acréscimos conforme as taxas da operadora.

• Proposta válida por 5 dias. Horário e detalhes operacionais deverão ser alinhados antes da formalização.

Agradecemos a oportunidade de apresentar esta proposta. Será um prazer atender ao evento com a qualidade e o cuidado do Luamor Buffet.

LUAMOR BUFFET | Atendimento e eventos