

MARINHA DO BRASIL
POLICLÍNICA NAVAL NOSSA SENHORA DA GLÓRIA

Descrição Detalhada dos Eventos Protocolares

Evento Protocolar	Requisitos	Detalhamento
Buffett volante (item 1)	Salgados Fritos	- No mínimo 08 variedades, contemplando: quibe, coxinha de frango, quibe com requeijão, bolinha de queijo, croquete de feijoada, croquete de carne assada, bolinho aipim com carne seca, bolinho de bacalhau, salgado de provolone, risóli de camarão e mini churros de doce de leite. - Quantidade mínima de 15 salgados por pessoa.
	Salgados de Forno	- No mínimo 08 variedades, contemplando: Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta, queijo coalho com melaço, folheado de ameixa com bacon, folheado de queijo, mini quiche de alho-poró, mini quiche de cebola, empada de queijo minas, croissant de queijo e presunto, pastel de forno de frango, empada de carne seca, folhado de romeu e julieta. - Quantidade mínima de 15 salgados por pessoa
	Mini-Refeições	- Batata noisette, carne com molho gorgonzola; - Ravioli de queijo com molho vermelho; - Aipim c/ carne seca.
	Mesas com canapés, frios e queijos	08 variedades de canapés decorados, a escolha da contratante; 02 variedades de mini sanduíches de frios, a escolha da contratante; 02 variedades de mousses, servidos com torradas, a escolha da contratante; 02 variedades de barquetes, a escolha da contratante; e Tábua de frios, contendo, no mínimo: salame italiano, blanquet de peru, peito de peru defumado, lombinho defumado e 04 variedades de queijos. - Observação: No mínimo, 02 mesas, modelo pranchão de 3x1 metro (C x L), com toalhas até o chão, em tamanho proporcional à quantidade de alimentação servida.
	Mesa digestiva	- Café: Melita ou similar - Chá: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante - Biscoito Tipo Petit Four: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante - Sachés de adoçante e açúcar - Tablete de chocolate diversos (5g cada, no mínimo 2 sabores). - Trufas, Carolinas, Macaron e mini brownie
	Bebidas	- Sucos diversos (da fruta); - Água mineral (com e sem gás); e - Refrigerantes.
	Bolo	Bolo personalizado, 2 (dois) tipos de massa (chocolate, baunilha) e dois recheios (nozes e brigadeiro).

	Materiais	• Pratos de porcelana, bandejas para salgados e para bebidas, ramequins, guardanapos, talheres de inox, copos de vidro, copos para whisky, tulipas, tacas para champanhe, jarras, caixas térmicas, isopor, tachos, forno, fritadores, tabuleiros, travessas, toalhas, cobre manchas e ornamentação para mesa de frios, e outros materiais que se façam necessários à prestação do • serviço.
	Serviço	• Cozinheiros em quantidade suficiente para execução do serviço. • Serviço Garçons uniformizados na proporção de 01 garçom/15 convidados. • No mínimo 03 copeiros
	Duração	• Entre 02 (duas) e 04 (quatro) horas.

Evento Protocolar	Requisitos	Detalhamento
Buffet Coffee Break (item 2)	Mesa	• Pão de queijo, dadinho de tapioca • Mini salgados de forno • Folhados • Mini quiche • Bolo (3 tipos de variedades) • Mini sanduíche (a escolha da contratada)
	Bebidas	• Sucos: mínimo 2 sabores, conforme escolha da contratante; • Café • Leite • Chocolate quente • Água mineral (com e sem gás) • Sachê de açúcar e adoçante.
	Materiais	• Bandejas, Garrafas Térmicas (para café), Refresqueira, Conjunto de Xícaras, pires e colher para café, Taça de água, Jarra de vidro para servir água, Guardanapo, copo de isopor de café, mexedor de café descartável, copos descartáveis de Acrílicos, Mesa tipo Pranchão toalhas e materiais que façam necessário a realização do serviço.
	Serviço	• Garçons uniformizados suficiente para execução do serviço.
	Mesa digestiva	• Café: Melita ou similar • Chá: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante • Biscoito Tipo Petit Four: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante • Sachés de adoçante e açúcar • Tablete de chocolate diversos (5g cada, no mínimo 2 sabores). • Trufas, Carolinas, Macaron e mini brownie
	Duração	• 02 (duas) horas

Evento Protocolar	Requisitos	Detalhamento
Buffet churrasco (item 3)	Salgados Fritos	- No mínimo 08 variedades: contemplando: coxinha de frango, quibe com requeijão, bolinha de queijo, bolinho de aipim com carne seca, croquete de carne assada, dadinho de tapioca e outros. - Quantidade mínima de 10 salgados por pessoa.
	Salgados de Forno	- No mínimo 06 variedades, contemplando: folheado de ameixa com bacon, folheado de queijo, mini-quiche de alho poró, mini-empada de palmito, mini-empada de frango, mini-empada de carne seca e outros. - Quantidade mínima de 10 salgados por pessoa.
	Churrasco	- Carnes Vermelha : Picanha, Maminha, Alcatra (mínimo de 350g por pessoa) - Carnes Brancas: Drumete de frango, coração de frango, linguíça de frango, medalhão de frango com bacon, linguíça toscana, lombo suíno, costelinha suína (mínimo de 250g por pessoa). - Petiscos: Pão de alho, queijo coalho e batata calabresa (mínimo de 75g por pessoa) - Caldos: 02 tipos, conforme escolha da contratante - Guarnições: Arroz branco, Arroz à grega, Farofa de bacon e ovos, maionese de legumes, Salpicão de Frango, Feijão fradinho, Salada Verde com Ovo de codorna, Batata frita. - Molhos: à campanha, chimichurri, ervas finas. - Sobremesa: 02 tipos, conforme escolha da contratante
	Bebidas	- Suco: 03 sabores de suco caixinha, conforme escolha da contratante. - Água mineral (com e sem gás) - Refrigerantes: Coca-Cola (Comum e Zero), Guarana Antártica (Comum e Zero), Sprite, Fanta Uva e Fanta Laranja.
	Mesa de Chá e Café	- Café: Melita ou similar - Chá: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante - Biscoito Tipo Petit Four: mínimo 02 sabores, conforme escolha da contratante - Sachés de adoçante e açúcar - Tablete de chocolate sabor menta (5g cada)
	Bolo	Bolo personalizado, conforme escolha da contratante
	Materiais	Louças de Porcelana, Bandejas para bebidas, ramequins, talheres de inox, copos, taças e jarras de vidro, rechauds para servir salgado, espelhos/tábuas para servir canapés/barquetes/torradas, grelhas, espetos para churrasco, facas, fritador, toalhas de mesa, centro de mesa, e outros materiais que se façam necessários à prestação do serviço.
	Serviço	01 Maître - Cozinheiros e auxiliares de cozinha em quantidade suficiente para execução do serviço.

		• Churrasqueiro: 02 para cada 100 convidados • Garçons uniformizados, na proporção de 1 garçom/20 convidados.
	Duração	• Entre 04 (quatro) e 06 (seis) horas.