

Anexo I - cardápio Buffet

Cardápio kit lanche

Bebidas	
Tipo	Quantidade mínima total
Sucos naturais de fruta (2 tipos): laranja, abacaxi, acerola, cajú). Enviar sem açúcar, para adoçar na hora.	500 ml por pessoa.
Refrigerantes (normal + zero/light): Coca-cola, Guaraná, Fanta, Sprite.	lata (350 ml) por pessoa.
Água (com ou sem gás, ou saborizada).	500 ml por pessoa.
Obs: A definição dos tipos de bebidas serão informadas pela administração.	
Salgados	
Opções de salgados	
- Cheeseburger; - Sanduíches naturais; - Mistos; - Cachorros-quentes; - Mini pizzas (150 g); - Pães de queijo (porção individual equivalente). (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).	- O sanduíche natural exige refrigeração. - Quando o pedido for cachorro-quente ou hambúrguer, montar próximo ao horário para manter a qualidade.
Doces, bolos e complementos	
Bolos (3 sabores): Limão, chocolate, laranja. (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).	150 gramas por pessoa.
Fruta; Maçã.	1 unidade por pessoa.
Embalagens térmicas individuais.	

Observações • Opções sem carne, sem lactose, sem açúcar ou integrais podem ser solicitadas em substituição das tradicionais. • Poderá ser acrescentada uma margem de segurança +10%, na quantidade total de itens.	
Utensílios (Padrão corporativo/Profissional)	
• Canudos.	• Guardanapos: mínimo (2 por pessoa).
• Caixas térmicas/isopor (bebidas e itens perecíveis).	• Luvas descartáveis e toucas.
• Pegadores e pinças (se houver montagem no local).	• Álcool 70% para higienização.
• Lixeira com saco reforçado.	• Mesa de apoio para distribuição (Se necessário).
• Identificação dos kits (Etiquetas principalmente vegetariano).	• Fardamento com identificação da empresa prestadora do serviço.

Cardápio coffee break

Bebidas
• Café: (tradicional e descafeinado, capuccino).
• Chá: (Cidreira, camomila, hortelã, maçã com canela.).
• Sucos natural de fruta (2 tipos): laranja, uva ou abacaxi com hortelã, acerola, cajá).
• Refrigerantes (normal + zero/light): Coca-cola, Guaraná, Fanta, Sprite.
• Água (com ou sem gás, ou saborizada).
Salgados
• Mini sanduíches gourmet (pão brioche ou integral): Frango com creme leve; Presunto e queijo com manteiga francesa; Caprese (tomate, mussarela e manjericão). (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).
• Mini quiches: Lorraine (queijo e bacon); Alho-poró (opção vegetariana). (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).
• Salgados simples Empadas, enroladinhos, coxinhas, risoles, bolinhas de queijo, etc. (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).
• Mini croissants Queijo; Peru com cream cheese. (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).
Doces, bolos e complementos
• Bolos (3 sabores): Laranja, Limão, Mesclado, chocolate.

(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).

- **Doces finos/canapés doces:**

Mini brownies ou blondies;

Mini tortinhas: Limão, Frutas vermelhas.

(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).

- **Pães e broas:**

Petit fours finos (amanteigados);

Mini pão de mel ou mini éclair.

(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).

- **Salada de frutas:** em copinhos individuais.

Utensílios (Padrão corporativo/Profissional)

- Xícaras de café + pires (Porcelana ou vidro).

- Copos (água/suco/refrigerante) – vidro ou acrílico premium.

- Pratos de sobremesa (Porcelana ou vidro).

- Talheres (garfo e faca pequena), inox.

- Guardanapos de boa qualidade.

- Bandejas inox ou porcelana.

- Rechauds (para manter salgados aquecidos).

- Jarras térmicas (café e chá), (Porcelana, inox, vidro).

- Identificação dos itens (plaquinhas discretas, principalmente vegetariano).

- Copos (água/suco/refrigerante) – vidro ou acrílico premium.

Obs: Poderão ser incluídos opções leves (ex: integral, sem açúcar).

Equipe para reposição e organização contínua

- 2 garçons (Uniformizados com identificação da empresa prestadora do serviço).

Equipamentos

- Mesa de apoio.

- Toalhas de mesa.

- Tampo.

- Arranjo de mesa.

Cardápio coquetel

Bebidas (Coquetel clássico)
Refrigerante/suco: 300 a 400 ml por pessoa (normal + zero/light): Coca-cola, Guaraná, Fanta, Sprite.
Água (com ou sem gás, ou saborizada): 500 ml por pessoa.
Salgados
Canapés, folhados, voul-au-vent, tarteletes, etc. Os canapés serão elaborados dentro das seguintes opções: - Canapé de salmão defumado com cream cheese e dill; - Canapé de rosbife com mostarda Dijon; - Canapé caprese (tomate cereja, muçarela e manjericão); - Canapé de frango com ervas finas; - Canapé de ricota com nozes e mel. Os folhados finos serão elaborados dentro das seguintes opções: - Folhado de queijo brie com geleia de damasco; - Folhado de frango com catupiry; - Folhado de espinafre com ricota; - Folhado de carne seca com creme de abóbora; - Folhado de queijo e presunto; - Mini quiche lorraine; - Mini empada de frango gourmet. As tarteletes finas serão elaborados dentro das seguintes opções: - Tartelete de queijo brie com pera; - Tartelete de cebola caramelizada; - Tartelete de tomate seco com rúcula; - Tartelete de gorgonzola com nozes. As Vol-au-vent (massa folhada recheada) serão elaborados dentro das seguintes opções: - Vol-au-vent de camarão ao creme; - Vol-au-vent de frango com cogumelos; - Vol-au-vent de alho-poró; - Vol-au-vent de bacalhau cremoso; - Mini tortinhas: Limão, Frutas vermelhas. (Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).
Mini empratados (2 tipos), os canapés serão elaborados dentro das seguintes opções: - Risoto de parmesão com lascas de carne seca; - Escondidinho de carne de sol com purê de macaxeira;

3. Penne ao molho de queijo com cubos de frango grelhado;
4. Salada caprese no copinho (tomate, muçarela de búfala e pesto);
5. Dadinho de tapioca com geleia de pimenta (porção empratada).

(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).

Queijos finos variados

Brie, gorgonzola, gouda, parmesão, camembert, Muçarela de búfala, etc.

Acompanhamentos:

1. Geleia de damasco;
2. Geleia de pimenta;
3. Mel;
4. Torradas finas e pães artesanais.

(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).

Utensílios (Padrão corporativo/Profissional)

	• Copos (água/suco/refrigerante) – vidro ou acrílico premium.
• Pratos de sobremesa/coquetel (Louças branca ou preta).	• Talheres pequenos (garfinhos, colheres para mini empratados), inox.
• Guardanapos de boa qualidade de papel ou tecido.	• Bandejas inox ou espelhada.
• Rechauds (para manter salgados aquecidos).	• Jarras térmicas (café e chá), (Porcelana, inox, vidro).
• Identificação dos itens (plaquinhas discretas, principalmente vegetariano).	• Copos (água/suco/refrigerante) – vidro ou acrílico premium.
• Mesas de apoio/bistrôs.	• Toalhas de mesa.
• Tampo.	• Decoração discreta.

Obs: Poderão ser incluídos opções leves (ex: integral, sem açúcar).

Equipe para reposição e organização contínua

- garçons (Uniformizados com identificação da empresa prestadora do serviço).