Cardápio kit lanche

Bebidas	
Tipo	Quantidade mínima total
• Sucos naturais de fruta (2 tipos): laranja, abacaxi, acerola, cajá). 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	
• Cheeseburguer; • 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.

<table>
<tr><td colspan="2">(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Doces finos/canapés doces:
Mini brownies ou blondies;
Mini tortinhas: Limão, Frutas vermelhas.
(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Pães e broas:
Petit fours finos (amanteigados);
Mini pão de mel ou mini éclair.
(Os itens poderão ser modificados a pedido da administração).</td></tr>
<tr><td colspan="2">• Salada de frutas: em copinhos individuais.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Utensílios (Padrão corporativo/Profissional)</td></tr>
<tr><td>• Xícaras de café + pires (Porcelana ou vidro).</td><td>• Copos (água/suco/refrigerante) – vidro ou acrílico premium.</td></tr>
<tr><td>• Pratos de sobremesa (Porcelana ou vidro).</td><td>• Talheres (garfo e faca pequena), inox.</td></tr>
<tr><td>• Guardanapos de boa qualidade.</td><td>• Bandejas inox ou porcelana.</td></tr>
<tr><td>• Rechauds (para manter salgados aquecidos).</td><td>• Jarras térmicas (café e chá), (Porcelana, inox, vidro).</td></tr>
<tr><td>• Identificação dos itens (plaquinhas discretas, principalmente vegetariano).</td><td>• Copos (água/suco/refrigerante) – vidro ou acrílico premium.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Obs: Poderão ser incluídos opções leves (ex: integral, sem açúcar).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Equipe para reposição e organização contínua</td></tr>
<tr><td colspan="2">• 2 garçons (Uniformizados com identificação da empresa prestadora do serviço).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Equipamentos</td></tr>
<tr><td>• Mesa de apoio.</td><td>• Toalhas de mesa.</td></tr>
<tr><td>• Tampo.</td><td>• Arranjo de mesa.</td></tr>
</table>

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:

1. Canapé de salmão defumado com cream cheese e dill;
2. Canapé de rosbife com mostarda Dijon;
3. Canapé caprese (tomate cereja, muçarela e manjericão);
4. Canapé de frango com ervas finas;
5. Canapé de ricota com nozes e mel.

Os folhados finos serão elaborados dentro das seguintes opções:

1. Folhado de queijo brie com geleia de damasco;
2. Folhado de frango com catupiry;
3. Folhado de espinafre com ricota;
4. Folhado de carne seca com creme de abóbora;
5. Folhado de queijo e presunto;
6. Mini quiche lorraine;
7. Mini empada de frango gourmet.

As tarteletes finas serão elaborados dentro das seguintes opções:

1. Tartelete de queijo brie com pera;
2. Tartelete de cebola caramelizada;
3. Tartelete de tomate seco com rúcula;
4. Tartelete de gorgonzola com nozes.

As Vol-au-vent (massa folhada recheada) serão elaborados dentro das seguintes opções:

1. Vol-au-vent de camarão ao creme;
2. Vol-au-vent de frango com cogumelos;
3. Vol-au-vent de alho-poró;
4. Vol-au-vent de bacalhau cremoso;
5. 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:

    1. Risoto de parmesão com lascas de carne seca;

    2. 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).