

PROPOSTA DE CARDÁPIO E QUANTIDADES:

- Mini sanduíches recheados com queijo e presunto, pasta de frango e ricota - 02 por pessoa;
- Mini pão de queijo;
- Mini salgados fritos (coxinha, risole e outros) - Mínimo 15 por pessoa;
- Mini salgados assados - Mínimo 05 por pessoa;
- Biscoitos variados;
- Bolos e tortas (chocolate, formigueiro e outros) - Fatiados;
- Frutas da época (partidas e descascadas);
- Café preto;
- Refrigerante;
- Suco (modelo de referência: tipo Del Valle);
- Guardanapos e descartáveis;

Recomendações:

- Priorizar pães de queijo, salgados fritos e assados, bolo e tortas;
- As frutas de época devem ser frescas e partidas ou descascadas (nos locais não pode haver material cortante);
- Os bolos e tortas deverão ser fatiados;
- Os líquidos: refrigerante e sucos devem estar gelados e atender a quantidade de pessoas indicadas;
- Os guardanapos, pratos e copos descartáveis devem atender a quantidade de pessoas indicadas;
- O café deve ser servido quente.
- Priorizar a quantidade de biscoitos ao invés de pães (evitar o excesso de pães).