



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MESA DE FRIOS CONTENDO: Presunto, muçarela, provolone, azeitona verde, azeitona preta, picles, ovo de codorna, lombo canadense, salame italiano, barquetes com salpicão, torta fria, amendoins condimentados, patê de presunto, patê de frango, torradas, mini pastel de carne, mini pastel de queijo, enroladinho de salsicha. SALADAS: Rúcula com manga e morangos, Saladas tropicais, Salada de Repolho com Abacaxi. PRATOS QUENTES: Arroz branco, Arroz cremoso com palmito, Rondelli de quatro queijos, Farofa temperada, Sobrecoxa assada recheada com vagem, cenoura e calabresa, Filé mignon ao molho madeira, Carne suína com abacaxi. BEBIDAS: Água mineral com e sem gás, Coca-Cola (normal e zero), Suco de laranja natural. SOBREMESA: Sorvete de creme com ganache de chocolate. DEMAIS SERVIÇOS INCLUSO: Cavalete, Tampões De 10 Lugares, Toalhas, Supla Pratos, Talheres, Taças, Guardanapos De Boca. GARÇONS PARA ATENDIMENTO DE BEBIDAS E COZINHEIRAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS, AMBOS INCLUSOS NA PROPOSTA.	UND	170	R\$ 115,00	R\$ 19.550,00
02	DECORAÇÃO E AMBIENTAÇÃO DO SALÃO PARA JANTAR Criação de um hall para recepção dos convidados com grades em ferragens com vegetação, tapete, cachepô com plantas, poltronas, aparador e arranjo floral permanente. Logo após o hall criação de um estúdio na parede de dentro com tapete e arranjos florais permanentes para fotos coletivas. Parede dos fundos para estética da cozinha. 01 Arranjo em verde permanente para Self-Service. Montagem de 25 centros de mesa. Todos baixos sobrea mesa com flores da época nos tons branco e verde.	UND	01	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
	TOTAL			R\$ 29.550,00	

O valor estimado para esta contratação é de R\$ 29.550,00(vinte e nove mil e quinhentos e cinquenta reais).