

DESCRIPTIVO DA PROPOSTA 1

COLÉGIO ABEL - 9º ANO – 21/12 | CLUBE NAVAL

ESCOPO DO PROJETO

BAILE DE GALA - 7h DURAÇÃO – FORMANDO +3 CONVIDADOS COM LUGAR NA MESA

- ALUGUEL DO ESPAÇO;
- ACOMODAÇÃO EM MESAS DE 12 PESSOAS COM LUGAR MARCADO;
- GERADOR DE ENERGIA;
- MOBILIÁRIO E MATERIAL GERAL;
- SISTEMA DE ILUMINAÇÃO ESPECIAL COM MOVIN'HEAD;
- ECAD E DEMAIS TAXAS PARA A LEGALIZAÇÃO DO EVENTO.
- EQUIPE DE SEGURANÇAS
- EQUIPE DE LIMPEZA
- EQUIPE DE PRODUÇÃO PARA MONTAGEM E DESMONTAGEM DO EVENTO
- RECEPCIONISTAS
- CHAPELARIA (COM KIT EMERGÊNCIA)
- EQUIPE MÉDICA (POSTO MÉDICO + UTI MÓVEL)
- SERVIÇO COMPLETO DE BUFFET (01 GARÇOM PARA CADA 12 CONVIDADOS);
- EQUIPE DE BARTENDERS E BARBACKS
- EXECUÇÃO E GERENCIAMENTO DO EVENTO
- HAVAIANAS PERSONALIZADAS PARA TODOS OS FORMANDOS

BUFFET RAPPANUI

COQUETEL VOLANTE

- BATATINHA COM QUEIJO E BACON
- CASQUINHA DE FRICASSÊ DE FRANGO
- BRUSCHETTA DE TOMATE SECO COM PARMESÃO
- PASTEL DE FORNO DE FRANGO COM ALHO PORÓ
- PASTEL DE FORNO DE 3 QUEIJOS
- TROUXINHA DE QUEIJO COALHO COM MELAÇO
- CROQUETE DE COSTELA COM MOLHO BARBECUE
- BOLINHO DE FEIJOADA COM GELEIA DE PIMENTA
- BACALHAU
- COXINHA
- QUIBE
- BOLINHA DE QUEIJO
- VEDETE DE QUEIJO COM MOLHO DE PIMENTA
- CAMARÃO EMPANADO

MESA DE ANTEPASTO

- ANTEPASTO DE BERINJELA
- ANTEPASTO DE CENOURA
- ANTEPASTO DE ABOBRINHA
- PASTA DE TOMATE SECO
- PASTA DE PRESUNTO
- MOUSSE DE OLIVAS NEGRAS
- MOUSSE DE SALAME
- PÃES VARIADOS
- TORRADAS DIVERSAS
- QUICHE DE CEBOLA COM PARMESÃO
- SALADA VERDE

ESTAÇÃO FIXA DE MASSAS

(ESCOLHER 1 TIPO DE MASSA SECA E 2 MOLHOS E 1 MASSA RECHEADA COM 1 MOLHO)

MASSA SECA:

- MINI PENNE
- MINI FARFALLE
- MINI FUSILLI
- SPAGUETI

MASSA RECHEADA:

- CAPELETTE
- RAVIOLLI
- SOFFIOTTI DE CATUPIRY
- RONDELLI QUEIJO COM PRESUNTO

MOLHOS :

- BECHAMEL COM SALMÃO
- POMODORO BASÍLICO
- AL LIMONE
- QUATRO QUEIJOS
- PARISIENSE
- BOLONHESA
- FUNGHI

ESTAÇÃO DE DOCES

(ESCOLHER 12 TIPOS)

- AMEIXA
- AMENDOA CROCANTE (LÂMINAS)
- AMENDOIM
- BEIJINHO COM FLOCOS E COCO
- BRIGADEIRO BRANCO COM MINIPOWDER
- BRIGADEIRO GOLD OU SILVER
- BRIGADEIRO DE LIMÃO COM SUSPIRINHO
- BRIGADEIRO COM POWERBALL
- BRIGADEIRO PRESTÍGIO
- BRIGADEIRO PRETO (MIÇANGA OU GRANULADO)
- BRIGADEIRO PRETO (LASCAS)
- BRIGADEIRO DE TAPIOCA
- CAJUZINHO TRADICIONAL
- CAJUZINHO CHIQUE (COBERTURA CHOCOLATE)
- CASADINHO ESPECIAL (COM BLOSSONS)
- CASADINHO DE NOZES E CHOCOLATE
- CASTANHA DE CAJU (CRESPO)
- CRESPINHO DE AMÊNDOA
- DOCE DE CÔCO QUEIMADO
- DOCE COCO QUEIMADO ENTRE PLACAS COM BEM ME QUER PEROLADO
- FLOR DE QUEIJO COM GOIABADA
- MORANGUINHO COM MIÇANGA
- OLHO DE SOGRA
- OLHO DAMASCO COM BANHO DE CHOCOLATE
- PÉROLA CHAMPAGNE BRANCA
- PÉROLA NEGRA
- RAJADINHO (BRIGADEIRO COM PAÇOCA)
- ROMEU E JULIETA
- TAMARA COM CÔCO OU BRIGADEIRO BRANCO
- TROUXINHA PAPEL ARROZ
- VULCÃO DE AMENDOIM
- VULCÃO COM CORAÇÃO DE CHOCOLATE
- ABACAXI NA CAIXA CHOCOLATE BRANCO
- ABOBORA COM COCO NA CAIXINHA
- BOMBONS BALA HOBBY
- BOMBONS MINI RECHEADOS (SENSAÇÃO, ABACAXI, PRESTÍGIO)
- CACAU DELÍCIA
- CACHEPOT DE FRUTAS (DAMASCO, CEREJA, NOZES E LÂMINA AMÊNDOA)
- CACHEPOT DE FRUTAS DO BOSQUE, MIRTILO, FRAMBOESA
- CACHEPOT DE QUEIJO COM GOIABADA
- NOZES ENTRE PLACAS
- NOZES NA CASCA
- SEDUÇÃO DE BANANA PASSA
- SEDUÇÃO DE CEREJA COM BLOSSONS
- SEDUÇÃO DE UVA

ESTAÇÕES FIXAS DE DOCES

- BRIGADEIROS DE COLHER (TRÊS TIPOS), COM 3 ACOMPANHAMENTOS
- MINI CHURROS DE DOCE DE LEITE

LANCHINHO DA MADRUGADA

- MINI CHEESEBURGER
- MINI JOELHO DE QUEIJO E PRESUNTO
- MINI CACHORRO QUENTE

CAFÉ DA MANHÃ

- CAFEZINHO
- MINI SANDUICHES
- GRISSINI
- PETIT FOUR

BUFFET JAPONÊS – HINATA (6 HORAS DE DURAÇÃO)

SASHIMI:

- SALMÃO
- ATUM
- BRANCO (HADDOCK)

SUSHI:

- SALMÃO
- ATUM
- BRANCO
- ABURIZUSHI (MAÇARICADOS)
- CAMARÃO
- KANI
- SKIN

ACOMPANHAMENTOS:

- MOLHO SHOYU
- TERIYAKI
- GENGIBRE
- WASABI

MAKIMONO:

- HOT PHILADELPHIA
- PHILADELPHIA
- KAPPAMAKI
- TEKKAMAKI

URAMAKI:

- CALIFÓRNIA
- SKINROLL
- SPICY TUNA
- MORANGO LIGHT

AÇÃO TT BURGER

- TT BURGER
- BATATA DO THOMAS

AÇÃO DE PIZZA NO CAFÉ DA MANHÃ

- ESCOLHER ENTRE PIZZA VEZPA OU PIZZA DOMINO'S
- ÚLTIMA HORA DO EVENTO

OPEN BAR - SEM ÁLCOOL

- DRINKS SEM ÁLCOOL
- DRINKS COM MARSHMALLOW
- DRINKS COM SORVETE
- DRINKS COM CHANTILLY

OPEN BAR – MAIORES DE 18 ANOS

- CAIPIRINHA
- CAIPIVODKA
- CAIPISAQUÊ
- DRINKS COM VODKA, CACHAÇA, SAQUÊ E RUM

FOTOGRAFIA – PRINT BOX & MY PICTURE

- COBERTURA FOTOGRÁFICA PARA AQUISIÇÃO POSTERIOR PELA **MY PICTURE**
- QUATRO HORAS DE IMPRESSÃO ILIMITADA DE FOTOS DURANTE O EVENTO PELA **PRINTBOX** (ESCOLHER ENTRE FOTÓGRAFO OU HASHTAG DO EVENTO)
- FOTÓGRAFO INSTITUCIONAL DA **PRIVILEGE COLLEGE**

ATRAÇÃO

- CONTRATAÇÃO DE DJ RESIDENTE DO EVENTO
- VERBA DE **R\$ 20.000** REAIS PARA ATRAÇÃO

VALORES E FORMAS DE PAGAMENTO – MÍNIMO DE 180 FORMANDOS

- À VISTA COM DESCONTO: **R\$ 1.502,89**
(PREÇO VÁLIDO PARA PAGAMENTO NOS 30 PRIMEIROS DIAS DE CONTRATO)
- **OU**
- 12 X **R\$ 130,46** (ABRIL/2018 A MARÇO/2019)
(BOLETO BANCÁRIO + 4 ÚLTIMAS EM CHEQUE PRÉ DATADO OU CARTÃO DE CRÉDITO)

APÓS O ENCERRAMENTO DAS VENDAS DOS PACOTES, OS CONVITES EXTRAS SERÃO DISPONIBILIZADOS APENAS PARA OS FORMANDOS ADIMPLENTES, AO VALOR DE R\$ 280,00

 **Fernanda Balter**
comercial2@gabaritoeventos.com.br
21 99145-4443