

BUFFET HONRA AO MÉRITO, CIDADANIA HONORÁRIA E BOINA DE OURO

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de salgados, caldos, doces, sucos, refrigerantes, serviço de garçom, portaria, decoração para atendimento a **250 (duzentas) pessoas**, em virtude da Reunião Solene em para entrega de títulos de "**Honra ao Mérito, Cidadão Honorário e Boina de Ouro**" a ser realizada na **sexta-feira, dia 28 de novembro de 2025**.

--> Serviço de portaria: 18h as 23h,

--> Serviço de Buffet: 20:30h as 23h

Nº de convidados	250 (duzentos)	CLUBE	Salão de festad do ARCOS CLUBE
-------------------------	----------------	--------------	--------------------------------

Cardápio: Prato de entrada: Torresminho, Mandioca frita, Linguicinha, Batata chips

Salgados: Pastel pipoca de carne; Tartalete de ovo de codorna e fio de ovos; Palmito imperial; Canapé de catupiry com geleia de damasco e bacon; Trouxinha de mortadela; Folhado de tomate seco e ricota; Quiche de alho poró; Lombinho de porco com molho madeira; Pão de queijo com patê; Salpicão; Coxinha; Pastel de abacaxi com requeijão.

Doces: Trufas de maracujá; Bombons de coco com ameixa; Beijinho com Nutella.

Bebidas: Refrigerantes sabor cola e guaraná de 1º linha nas opções normal e zero açúcar, sucos de polpa de fruta industrializado de 1º linha em sabores variados nas opções normal e zero açúcar, Água mineral sem gás.

Decoração: - Mesas com forros combinando com os arranjos

- Mínimo 02 aparadores para grandes disposição do buffet

- Mesa de doces,

- Cadeiras de metal

- Arranjos **pequenos** em cada mesa

- 1 arranjo grande para recepção (Conforme referências abaixo)

- 1 caminho de flor para chão com aproximadamente 5,00 m de comprimento para a Mesa de Honra (Conforme referências abaixo)

- **Flores dos arranjos:** flores da estação **naturais/artificiais verdes, vermelhas, amarelo e dourado em tons vivos de laranja, amarelo, roxo e cor de rosa**

choque, plantas e folhagens em diferentes tons de verde. (Conforme referências abaixo)

Componentes: Bandejas, guardanapos de tecido, guardanapos de papel, taças de vidro, talheres e pratos (não descartáveis), freezer para acondicionamento de refrigerantes, fogão e forno para preparo dos salgados.

Observações: - A empresa é responsável por servir o buffet na quantidade suficientes para atender o nº de convidados.

- A empresa é responsável em disponibilizar **3 recepcionistas** e garçons em nº suficiente para atender o número de convidados

- **Pode haver alteração da data do evento, conforme necessidade da Câmara de Arcos, sendo que o prestador do serviço será avisado com antecedência.**

EXEMPLOS DE ARRANJOS COMO REFERÊNCIA

