**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**CONCORRÊNCIA Nº 007/2018/ FIESC**

A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o objeto nos seus termos, em quantidade e qualidade adequada à perfeita execução contratual.

|  |
| --- |
| **CARDÁPIO E LIMITADORES DE PREÇOS** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM 1 – ALMOÇO/JANTAR** | | | |
| **ALMOÇO/ JANTAR** | **TIPO BUFFET** | **ESPECIFICAÇÕES** | **PREÇO (em R$) por pessoa** |
| **CARNES** | ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNONS | *Escalopes de filé mignon, ao molho madeira e champignon* |  |
| ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA | *Escalopes de filé mignon, mostarda dijon e creme de leite fresco* |  |
| ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON A PARMEGIANA | *Escalopes de filé mignon, queijo mussarela, presunto, molho sugo, orégano* |  |
| ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON GRELHADO SOB CAMA DE LEGUMES | *Escalopes de filé mignon, cenoura, vagem, brócolis, couve flor* |  |
| FILÉ MIGNON AO MOLHO BORDELAISE | *Medalhão de filé mignon ao molho escuro com estragão, cogumelo paris fresco laminado, vinho tinto e suco de limão* |  |
| FILÉ MIGNON RECHEADO COM PROVOLONE | *Filé mignon peça inteira, provolone e fundo de carne* |  |
| FILÉ MIGNON AO MOLHO DE COGUMELOS FRESCOS | *Filé mignon peça inteira, cogumelo shimeji in natura, cogumelo shitake in natura, cogumelo Portobello in natura e creme de leite fresco* |  |
| MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA | *Medalhão de Filé Mignon, queijo gorgonzola e creme de leite fresco* |  |
| MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO | *Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e vinho do porto* |  |
| MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MINI CEBOLAS CARAMELIZADAS | *Medalhão de Filé Mignon, fundo de carne e cebola cristal* |  |
| MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM QUEIJO DE CABRA E ASPARGOS VERDES | *Medalhão de Filé Mignon, queijo de cabra, aspargos in natura e fundo de carne* |  |
| MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON À POIVRE | *Medalhão de Filé Mignon, pimenta verde, vinho branco, conhaque e creme de leite fresco* |  |
| MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM MANTEIGA DE SALVIA E ENVOLTO NO PRESUNTO DE PARMA | *Medalhão de Filé Mignon, manteiga, sálvia e presunto de parma* |  |
| CARRÉ DE CORDEIRO NA CROSTA DE PISTACHE | *Carré de cordeiro, pistache, ovo, tomilho, alecrim e louro* |  |
| CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE ROMÃ E LARANJA | *Carré de cordeiro, hortelã, sementes de romã, laranja, vodca, shoyu e alerim* |  |
| CARRÉ DE CORDEIRO AO MOLHO DE VINHO SOB CAMA DE PURÊ DE MANDOQUINHA | *Carré de cordeiro, vinho do porto, manteiga e batata baroa* |  |
| POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO | *Polpetone, queijo mussarela e molho pomodoro* |  |
| BIFE DE FILÉ MIGNON À PARMEGIANA | *Bife de filé mignon, molho sugo, queijo mussarela, presunto magro, farinha de trigo e farinha de rosca* |  |
| **AVES** | FRANGO À CORDON BLUE | *Filé de frango empanado e recheado com presunto e queijo* |  |
| BALLOTINE DE FRANGO | *Sobrecoxa de frango desossada, linguiça de frango, alecrim e sálvia* |  |
| FILÉ DE FRANGO AO MOLHO BÉARNAISE | *Filé de Frango, estragão, tomilho, louro, café solúvel, ovo, vinho branco e vinagre* |  |
| GALETO A PRIMO CANTO | *Galeto, suco de limão, vinho branco e ervas aromáticas* |  |
| **FRUTOS DO MAR** | CÔNGRIO À BELLE MEUNIÉRE | *Filé de côngrio grelhado, molho de manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão* |  |
| ESCABECHE DE CONGRIO | *Filé de côngrio assado, pimentão, salsão, manteiga, pimenta de cheiro, vinagre e azeite de oliva* |  |
| BACALHAU À BRAS | *Bacalhau* *gadus morhua desfiado, batata, ovos, salsa e azeite de oliva* |  |
| BACALHAU NA NATA | *Bacalhau* *gadus morhua emm lascas, batata, creme de leite fresco e azeitona preta inteira* |  |
| BACALHAU À PORTUGUESA | *Bacalhau* *gadus morhua emm lascas, tomate, ovo, pimentão e azeitona preta inteira* |  |
| FILÉ DE PEIXE GRELHADO NA MANTEIGA DE ERVAS | *Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela grelhados, manteiga de especiarias* |  |
| FILÉ DE PEIXE EMPANADO NA FARINHA PANKO | *Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, farinha panko, ovos* |  |
| FILÉ DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ | *Filé de dourado, merlusão, tilápia ou pescada Amarela, maracujá e manteiga* |  |
| FILÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MOSTARDA E MEL | *Filé de salmão grelhado, mel silvestre, vinagre de vinho branco e mostarda dijon* |  |
| FILÉ DE SALMÃO GRELHADO NA CROSTA DE GERGELIM COM MOLHO TARÊ | *Filé de salmão grelhado, gergelim branco, gergelim preto e molho tarê* |  |
| FILÉ DE SALMÃO GRELHADO À BELLE MUNIERE | *Filé de salmão grelhado, manteiga, alcaparras champignon in natura e camarão* |  |
| **ACOMPANHAMENTOS** | RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM RICOTA E NOZES AO MOLHO PESTO | *Ravioli de massa fresca recheado com ricota e nozes e molho pesto* |  |
| RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM ABÓBORA AO MMOLHO BRANCO | *Ravioli de massa fresca recheado com abóbora e olho bechamel* |  |
| RAVIOLI DE MASSA FRESCA RECHEADO COM MUSSARELA E MANJERICÃO AO MOLHO POMODORO | *Ravioli de massa fresca recheado com mussarela, manjericão, molho pomodoro* |  |
| ESPAGUETE AO PESTO | *Espaguete e molho pesto de manjericão.* |  |
| PENNE AO MOLHO QUATRO QUEIJOS | *Penne, creme de leite fresco, gorgonzola, emmental, gruyere e parmesão* |  |
| PENNE AO MOLHO FUNGHI | *Penne, creme de leite fresco e funghi* |  |
| PENNE AO MOLHO BASILICO | *Penne, molho pomodoro, manjericão fresco e mussarela de búfala* |  |
| NHOQUE AO MOLHO SUGO | *Nhoque, molho sugo e queijo parmesão* |  |
| TALHARIM À CARBONARA | *Talharim, ovo e bacon* |  |
| TALHARIM À PARISIENSE | *Talharim, creme de leite fresco, ervilha e peito de peru defumado* |  |
| TALHARIM COM TOMATE SECO E RÚCULA | *Talharim, rúcula e tomate seco* |  |
| RISOTO MILANÊS COM ASPARGOS | *Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, aspargos in natura, açafrão e queijo parmesão* |  |
| RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS | *Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, parmesão, champignon in natura, shimeji in natura e shitake in natura* |  |
| RISOTO DE QUEIJO BRIE E CRISPY DE PARMA | *Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, caldo de legumes, queijo brie, presunto de parma* |  |
| JARDINEIRA DE LEGUMES | *Brócolis japonês, cenoura, ervilha torta, couve- flor e mini milho refogados na manteiga* |  |
| BATATA RÚSTICA | *Batata, alecrim, alho e azeite de oliva* |  |
| BATATA AO MURRO | *Batata, alecrim, tomilho e azeite de oliva* |  |
| PURÊ DE BATATA BAROA | *Batata baroa, batata inglesa e manteiga.* |  |
| GRATIN DE BATATA | *Batata, leite, creme de leite e queijo parmesão* |  |
| COUSCOUS MARROQUINO | *Couscous marroquino, berinjela, abobrinha e pimentão vermelho* |  |
| MINI LEGUMES SAUTÉ | *Cenoura baby, brócolis chinês, ervilha torta, mini milho e batata baroa* |  |
| ARROZ BRANCO | *Arroz branco* |  |
| ARROZ COM LASCAS DE AMENDOAS | *Arroz branco e lascas de amêndoas* |  |
| ARROZ DE BRÓCOLIS | *Arroz branco, brócolis, cebola e alho* |  |
| **SALADAS** | SALADA DE FOLHAS VERDES, MUSSARELA DE BÚFALA, E TOMATE SECO | *Rúcula, alface americana, radicchi, endívia, mussarela de búfala e tomate seco* |  |
| SALADA DE KANI, PALMITO E MANGA | *Salada de Kani, Palmito e Manga* |  |
| SALADA DE FOLHAS VARIADAS VERDES COM MINI TOMATE ITALIANO E PALMITO | *Rúcula, Alface Americana, Agrião, mini tomate italiano e palmito* |  |
| SALPICÃO DE AVE DEFUMADA | *Ave defumada desfiada com legumes e molho especial* |  |
| SALADA CAPRESE COM PESTO DE MANJERICÃO | *Mini tomate italiano, mussarela de búfala, pesto e manjericão fresco* |  |
| RADITE E RÚCULA COM BACON | *Radite, rúcula e bacon* |  |
| SALADA DE FOLHAS VARIADAS COM MINI LEGUMES E MOLHO DE ACETO BALSÂMICO | *Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini cenoura, mini milho, mini chuchu e aceto balsâmico* |  |
| SALADA GREGA | *Mini tomate italiano, azeitona preta, pepino japonês e ricota ou queijo branco* |  |
| SALADA CAESER NA ENDÍVIA | *Endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alfafa para base e decoração* |  |
| MIX DE FOLHAS COM TOMATE CONFITADO E LASCAS DE GRANA PADANO | *Alface americana, alface lisa, alface roxa, rúcula, mini tomate italiano e queijo grana padano* |  |
| SALADA DE FIGO, PARMA, QUEIJO FETA E REDUÇÃO DE ACETO BALSAMICO | *Figo fresco, queijo feta, presunto de parma e redução de aceto balsâmico* |  |
| MESCLUN DE FOLHAS COM MELÃO CANTALOUP, PARMA E MUSSARELA DE BUFALA | *Agrião, mini rúcula, melão cantaloup, parma e mussarela de bufala* |  |
| **SOBREMESA** | TORTA DELI ICE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS | *sorvete de nata e morango, recheado com geléia de morango e cobertura de chantilly* |  |
| MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO | *Chocolate meio amargo, ovos, manteiga e raspas de chocolate* |  |
| PANNA COTTA COM COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS | *Creme de leite, açúcar, baunilha, gelatina incolor em folha, limão siciliano e frutas vermelhas* |  |
| FRUTAS VERMELHAS NOBRES COM CREME ANGLAISE E MINI SUSPIROS | *Morango, mirtilo, amora, framboesa, açúcar, ovos, baunilha em fava, leite e mini suspiros* |  |
| PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME | *Petit Gateau e sorvete de creme* |  |
| FRUTAS VERMELHAS COM CREME ANGLAISE | *Morango, mirtilo, amora, uva Thompson, açúcar, ovos, baunilha em fava e leite* |  |
| AMBROSIA COM CANELA DA ÍNDIA | *Ovo, leite, açúcar, canela e limão* |  |
| CREME BRULLÉ | *Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal* |  |
|  |  |  |  |
|  |  | **EMPRATADO** |  |
| **ALMOÇO / JANTAR** | **TIPO EMPRATADO** | **ESPECIFICAÇÕES** | **PREÇO (em R$) por pessoa** |
| **SALADAS** | Salada Caesar na Endívia | *Mini folhas verdes, endívia, peito de frango, anchova em lata, croutons, parmesão, limão, maionese e broto de alfafa para base e decoração,* |  |
| Mix de Folhas com Confit de Mini Tomates e Queijo Canastra | *Mini rúcula, mini alface roxa, mini alface romana, mini tomate italiano, azeite de oliva, queijo canastra e aceto balsâmico.* |  |
| Salada de Chèvre | *Alface americana, brioche, queijo de cabra, mel, aspargos e pimenta do reino.* |  |
| Salada Caprese | *Mini rúcula, mini tomate italiano, mussarela de búfala e pesto de manjericão.* |  |
| Salada de Folhas, Figo, Queijo Feta e Redução de Aceto Balsâmico | *Mix de folhas, figo fresco, queijo feta, redução de aceto balsâmico.* |  |
| Salada de Salmão Defumado | *Mini folhas verdes, mini agrião, salmão defumado, cebola roxa.* |  |
| **PRATO PRINCIPAL** | Congrio com Camarões Grelhados e Purê de Batata Baroa | *Congrio, camarão pistola, batata baroa, manteiga.* |  |
| Medalhão de Filé Mignon ao Molho de Vinho do Porto com Risoto Milanês | *Medalhão de filé mignon, vinho do porto, arroz arbóreo, vinho branco, queijo parmesão, estigma de açafrão* |  |
| Risoto de Queijo Brie com Crispy de Parma | *Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, presunto parma.* |  |
| Medalhões de Filé Mignon à Poivre com Batata Rústica | *Medalhão de filé mignon, pimenta verde, creme de leite, batata.* |  |
| Risoto de Palmito | *Arroz arbóreo, vinho branco, grana padano, palmito.* |  |
| Confit de Pato com Pêra | *Coxa de pato, banha, alho, alecrim, sálvia e pêra.* |  |
| Risoto de Camarão | *Arroz arbóreo, camarão pistola, vinho branco, manteiga, grana padano.* |  |
| Congrio em Crosta de Ervas com Mini Legumes | *Congrio, crosta de ervas, cenoura baby, brócolis, couve flor, vagem holandesa.* |  |
| Agnolotti de Mussarela e Manjericão ao Molho Pomodoro | *Agnolotti de mussarela e manjericão, tomate pelatto.* |  |
| Lombo de Cordeiro com Aligot e Molho de Jabuticaba | *Lombo de cordeiro, batata, queijo gruiyere, jabuticaba, manteiga.* |  |
| **SOBREMESA** | Crepe de Doce Leite com Sorvete de Creme | *Crepe, doce de leite de boa qualidade, sorvete de creme.* |  |
| Crumble de maçã | *Maçã, canela e açúcar.* |  |
| Frutas Vermelhas Nobres com Creme Anglaise e Mini Suspiros | *Amora, framboesa, mirtilo, morango, açúcar, mini suspiros, baunilha em fava e ovos.* |  |
| Creme Brulée | *Ovos, açúcar, baunilha, leite fresco e açúcar cristal* |  |
| Abacaxi Assado com Gengibre e Sorvete de Coco | *Abacaxi, gengibre, açúcar, sorvete de coco.* |  |
| Pera ao Vinho do Porto | *Pera, Vinho do Porto* |  |
| **TOTAL ITEM 1 (R$)** | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM 2 – COFFEE BREAK** | | | |
| **COFFEE BREAK** | **TIPO** | **ESPECIFICAÇÕES** | **PREÇO (em R$) por pessoa** |
| **COFFEE BREAK** | TIPO 1 (MÍNIMO 25 PESSOAS) | *Café preto – Leite/Suco integral – 1 tipo/Água mineral copo/ Petit Four doce / Mini Bolo / Croissant de Chocolate / Salada de Frutas / Pão de queijo / Mini Esfiha de Frango / Mini Sanduíche* |  |
| TIPO 2 (MÍNIMO 15 PESSOAS) | *Café | Capuccino | Leite | Água | Mini Esfiha de Frango | Pão de Queijo | Mini bolo | Croissant de Chocolate* |  |
| TIPO 3 (MÍNIMO 15 PESSOAS) | *Café | Leite | Água |Suco Integral de Laranja ou Uva | Mini Bolo |Mini Sanduiche* |  |
| TIPO 4 (MÍNIMO 15 PESSOAS) | *Café | Leite | Água | Petit Four Doce | Mini Esfiha Frango* |  |
| TIPO 5 (MÍNIMO 15 PESSOAS) | *Café | Leite | Água | Grissini Salgado |Mini Bolo* |  |
| TIPO 6 (MÍNIMO 10 PESSOAS) | *Café | Leite | Água | Petit Four Doce |Grissini Salgado* |  |
| TIPO 7 (MÍNIMO 10 PESSOAS) | *Café | Água | Petit Four Doce |* |  |
| TIPO 8 (MÍNIMO 10 PESSOAS) | *Café | Leite | Água |* |  |
| TIPO 9 (MÍNIMO 10 PESSOAS) | *Café | Leite |* |  |
| TIPO 10 (MÍNIMO 10 PESSOAS) | *Café | Água* |  |
| **TOTAL ITEM 2 (R$)** | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM 3 – COQUETEL** | | | |
| **COQUETEL** | **TIPO** | **ESPECIFICAÇÕES** | **PREÇO (em R$) por pessoa** |
| **COQUETEL** | TIPO 1 (MÍNIMO 50 PESSOAS) | *Patê de Tomate Seco* |  |
| *Patê de Azeitona* |
| *Terrine de Alho Poró* |
| *Mini pães variados* |
| *Torradas Temperadas* |
| *Bruschetta Italiana* |
| *Bruschetta de Abobrinha* |
| *4 tipos de salgados frios* |
| *4 tipos de salgados quentes* |
| *Tábua de frios* |
| *Queijos provolone, gorgonzola e gouda.* |
| *Salame italiano, peito de peru defumado, copa e presunto defumado e frutos secos.* |
| *Docinhos finos (5 tipos)* |
| TIPO 2 (MÍNIMO 50 PESSOAS) | *Finger Foods e Menu Degustação* |  |
| *- Mini Trouxinha Crocante de Ave Defumada ao Curry; (finger food servida na colher indiana de porcelana)* |
| *- Canapé de Salmão e Dill;* |
| *- Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas;* |
| *- Bolinho de Batata Baroa com Camarão;* |
| *- Quadrados de Kibe Assado c/ Hortelã;* |
| *- Cups de Feijão Fradinho e Carne e Seca;* |
| *- Cups de Quinoa c/ Salmão Defumado;* |
| *- Patê de Tomate Seco;* |
| *- Patê de Ervas de Provance ;* |
| *-Variedade de Mini Pães Franceses;* |
| *- Pão Italiano;* |
| *- Mini Torradas Frescas e Grissinis;* |
| *Menu de Degustação – Volante* |
| *- Ostra Baby Gratinada* |
| *- Escondidinho de Carne Seca* |
| *- Trouxinha de Massa Filo c/ Camarão* |
| *- Mini Penne ao Molho de Queijo* |
| TIPO 3 (MÍNIMO 50 PESSOAS) | *Coquetel Contemporâneo* |  |
| *Variedade de Queijos Nobres :* |
| *# Grana Padano;* |
| *# Gruyere ;* |
| *# Emmental;* |
| *- Cesta de Pães e Torradas* |
| *- Pasta de Gorgonzola* |
| *- Pasta de Queijo* |
| *- Queijo Brie c/ Geléia de Pimenta;* |
| *- Salada Caprese;* |
| *Estação de Risotos* |
| *- Risoto de Filé Mignon com Cogumelos* |
| *- Risoto de Salmão com Alho Poró* |
| *-Risoto de Linguiça Blumenau e Alho Poró* |
| *- Risoto de Palmito, Mini Tomates Manjericão* |
|  |
| *Sobremesa* |
| *- Fondant de chocolate com calda de frutas vermelhas* |
| TIPO 4 (MÍNIMO 50 **PESSOAS**) | *Coquetel Oriental e Pratos Quentes:* |  |
| *- Mini Trouxinha de Ave Defumada ao Curry;* |
| *- Canapé de Salmão e Dill;* |
| *- Canapé de Gorgonzola c/ Nozes e Castanhas;* |
| *- Canapé de Pastrami;* |
| *-Canapé de Camarão c/ Brócolis;* |
|  |
| *Ilha Oriental* |
| *-Variedade de Hossomakis: (kani kama, salmão, atum e pepino)* |
| *- Variedade de Uramakis: (kani kama com cream cheese, camarão, Califórnia, Filadélfia de salmão, skin e hot Filadélfia de salmão)* |
| *- Variedade de Sashimi: (salmão, atum, polvo, atum selado e salmão selado)* |
| *- Sunomono: (salada de pepino japonês)* |
| *- Wasabi;* |
| *- Gengibre;* |
| *- Molho Shoyo;* |
| *- Molho Tarê;* |
| *Estação de Massas –* |
|  |
| *Penne á Carbonara* |
| *-Mini Fusilli ao Pomodoro c/ Manjericão* |
| *- Mini Penne c/ Frutos do Mar* |
| TIPO 5 (MINIMO 50 PESSOAS) | *Finger Food’s (servidos volantes média 10 unid. por pessoa)* |  |
| *- Blinis de Source Cream e Salmão Defumado;* |
|  |
| *- Crustades de Gorgonzola com Peras e Parma;* |
| *- Mousse de Siri com Geléia de Manga sobre Almofadinhas;* |
| *- Mini Trouxinhas Crocantes de Cogumelos;* |
|  |
| *- Rolinhos de Pepino com Cevite de Atum Fresco ao Molho Teryake;* |
| *- Vou ou Vent de Camarão;* |
|  |
| *- Crostines de Queijo Cremoso e Presunto de Parma;* |
| *- Bruschetta Italiana;* |
| *- Bruschetta de Cogumelos* |
| *- Dadinhos de Tapioca cm geléia de pimenta* |
| *Menu Degustação* |
|  |
| *- Risoto Arbóreo de Limão Siciliano com Camarão* ***OU*** *Risoto de Queijo Brie com Aspargos* ***OU*** *Risoto de Pato com Shitake* |
| *- Penne Grano Duro Italiano com Filé Mignon Grelhado ao Molho Roquefort* ***OU*** *Penne Grano Duro com Frutos do Mar* ***OU*** *Penne Grano Duro* |
| *Bolonhesa* |
| *Doces* |
| *Mini Casquinhas Crocantes de Mousses Variados* |
| *Mini Tortinhas de Limão* |
| *Mini Cakes de Chocolate* |
| TIPO 6 (MÍNIMO 50 PESSOAS) | *“ Coquetel Temático Oriente e Ocidente ” :.* |  |
| *- Variedade de Queijos Nobres;* |
| *- Salames Italiano, Copa e Presunto de Parma;* |
| ***-*** *Presunto de Parma e Copa;* |
| *- Terrine de Peixe com Camarão;* |
| *- Salmão Defumado, Source Cream e Limão;* |
| *- Patê de Cenoura com Sardela; - Patê de Tomate Seco com Requeijão;* |
| *- Mini Pães Franceses Temperados:* |
| *# Calabresa* |
| *# Azeitonas* |
| *# Parmesão* |
| *# Gergelim.* |
| *- Mini Pão Italiano;* |
| *- Mini Torradas Frescas;* |
|  |
| *- Mini Kibe Recheado com Homus;* |
| *- Mini kafta;* |
| *- Kibe Cru;* |
| *- Mini Cups de Tabule;* |
| *- Homus (pasta de grão de bico);* |
| *-Babaganuche (pasta de berinjela);* |
|  |
| *- Source Cream (Creme azedo)* |
| *- Pão Sírio;* |
| *- Hossomaki de: (Kani, Pepino, Salmão)* |
| *-Uramaki de: (Filadélfia de Salmão e Atum)* |
| *- Hot Filadélfia de salmão* |
| *Orientais Escoltados por:* |
| *-Sunomono de Pepino / - Gengibre /- Tarê /- Wasabi /- Shoyo* |
| TIPO 7 (MÍNIMO 50 PESSOAS) | *“ Coquetel Volante* |  |
| ***Menu Degustação*** |
| *- Mix de Folhas com Tomate Cereja, Palmito e Redução de Aceto Balsâmico* |
| *- Salada Caeser com croutons* |
| *- Poleta com Ragu de Cogumelos* |
| *- Risoto de Abóbrinha com Carne Seca* |
| *- Penne c/ Frutos do Mar* |
| ***Sobremesa*** |
| *- Mousse de Maracujá* |
|  | TIPO 8 (MÍNIMO 50 PESSOAS) | ***Coquetel Volante*** |  |
|  |
| ***Menu Degustação*** |
| *- Mini Rúcula com Tomate Seco e Queijo Parmesão* |
| *- Salada Grega* |
| *- Escondidinho de Bacalhau* |
| *- Risoto de Filé Mignon com Funghi* |
| *- Penne de Camarão e Alho Poró* |
| ***Sobremesa*** |
| ***-*** *Mousse de coco com baba de moça e crisps de coco seco* |
| **TOTAL ITEM 3 (R$)** | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM 4 – BEBIDAS** | | | |
| **BEBIDAS** | **TIPO** | **ESPECIFICAÇÕES** | **PREÇO (em R$) (por pessoa)** |
| **BEBIDAS** (Similar a marca especificada, sendo que mediante aprovação prévia do cliente) | *Pacote Open Bar – tipo 1* ***– 02 horas de duração*** | *- Cerveja Skol Lata 350 ml* |  |
| *- Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar)* |
| *- Água (pet 500 ml)* |
| Pacote Open Bar – tipo 2 – ***03 horas de duração*** | *- Cerveja Skol Lata 350 ml* |  |
| *- Refrigerante Lata 350 ml (linha Vonpar)* |
| *- Água (pet 500 ml)* |
| *Consumo individual unidade* | *Bohemia lata 350ml* |  |
| *Consumo individual unidade* | *Skol Lata 350 ml* |  |
| *Consumo individual unidade* | *Refrigerante Lata 350 ml* |  |
| *Consumo individual unidade* | *Água Mineral c/ e s/ gás 500 ml* |  |
| **TOTAL ITEM 4 (R$)** | | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM 5 – SERVIÇOS E UTENSÍLIOS** | | | |
| **SERVIÇOS** | **TIPO** | **ESPECIFICAÇÕES** | **PREÇO (em R$)** |
| **SERVIÇOS** | GARÇOM PARA ATENDIMENTO DE SALÃO | *1P/CADA 16PAX* |  |
| GARÇOM PARA COFFEE BREAK | *ATÉ 49 – ISENTO.*  *ACIMA DE 50 – 1 PARA CADA 50 PAX* |  |
| MAÎTRE | *ACIMA DE 100PAX* |  |
| COORDENADOR OPERACIONAL | *ACIMA DE 150PAX* |  |
| BARMAN SHOW | *C/ ILHA DE CAIPIRA/BATIDA* |  |
|  |  |  |  |
| **UTENSÍLIOS** | Souplast | por pessoa |  |
| Taças de Semicristal | por pessoa |  |
| Rolha | Por pessoa |  |
| **TOTAL ITEM 5 (R$)** | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***TOTAL GERAL (soma item1 + item2+ item3 + item4 + item5) R$*** |  |

**OBSERVAÇÕES:**

1. Os preços unitários, por pessoa, listados acima, tem como base um evento para 100 (cem) pessoas;

2. Fornecimento de alimentação, incluído todo o processo de produção e serviço (incluindo talheres e louçarias, toalhas, descartáveis etc.);

3. Fica de inteira responsabilidade da CONTRATADA a quebra ou perda de utensílios.

4. A seleção do cardápio pela Contratante, obedecerá a composição mínima descrita abaixo, no ITEM 1 (ALMOÇO/JANTAR):

* 1 item de CARNES ou de AVES ou de FRUTOS DO MAR
* 1 item de CARNES ou de AVES ou de FRUTOS DO MAR
* 1 item de MASSAS
* 2 itens de SALADAS
* 2 itens de ACOMPANHAMENTO
* 1 item de SOBREMESA

5. A empresa CONTRATADA se obriga a negociar com a empresa CONTRATANTE quando a quantidade de pessoas em um evento for superior ou inferior a 100 (cem), conforme abaixo:

* Quando a quantidade de pessoas for INFERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um acréscimo de 10% (dez por cento);
* Quando a quantidade de pessoas for SUPERIOR a 100 (cem), os preços unitários por pessoas terão um desconto de até 10% (dez por cento), de acordo com o número de participantes.
* Prazo de validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data se sua apresentação.

|  |
| --- |
| **DADOS DA EMPRESA** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Razão Social |  | | | | |
| CNPJ N° |  | | | | |
| Endereço |  | | | | |
| N° | Compl. | | | Bairro | |
| Cidade | | | UF | CEP | |
| Telefone (S) | | E-mail | | | Home-page |
| Banco | | Agência | | | Conta |

|  |
| --- |
| **REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**  **RESPONSÁVEL QUE IRÁ ASSINAR O CONTRATO (OU ATA)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome |  | |
| CPF | | RG |

Declaro que os serviços a serem fornecidos atenderão às especificações previstas e que estou ciente e concordo com todas as condições estabelecidas neste Edital.

Declaro expressamente estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste certame, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

Cidade, \_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

assinatura do representante legal