

RESTAURANTE E PIZZARIA XORORÓ

CNPJ 02.464.285/0001-47

Rua Villas Boas da Gama, 157 FONE (35) 3261.2389
37400-000 - CAMPANHA - MG

Campanha, 20 de Março de 2019
N.º 100000 Municipal da Campanha
ENDEREÇO Campanha EST MG
CIDADE Campanha

QUANT.	DISCRIMINAÇÃO	TOTAL
300	Sanfca p/Seco	7.900,00
	Isene da	11
	Campanha	
	Doc	5,00
		99

PERSONAL'S - (35) 3261.2029
CAMPANHA - MG

TOTAL R\$

7.900,00

NÃO VALE COMO RECIBO

Buffet Samambaia

Sempre pensando no melhor para você

Três Pontas, 12 de Março de 2007.

A/C- ANA PAULA
Tel.: (035) 3261- 1891

Conforme sua solicitação, estamos lhe apresentando cardápio-orçamento para a realização de Festa para 300 pessoas, no dia 11/05/2007, em Campanha - MG.

MESA DE FRIOS:

- *Salame tipo Italiano;*
- *Copa;*
- *Chester;*
- *Peito de Peru defumado;*
- *Pernil defumado;*
- *Torta folhada de frango;*
- *Quiche de tomate seco;*
- *Quiche de queijo;*
- *Maravilha de berinjela;*
- *Sanduíche ao Mediterrâneo;*
- *Rolinho de pão de folha com ricota, tomate seco e alface americana;*
- *Patês;*
- *Torradas;*
- *Queijos (gorgonzola, cheddar, do reino, nozinho e parmesão);*
- *Antepasto de berinjela;*
- *Pão de queijo.*

JANTAR:

- *Tornedor de filé ao molho madeira;*
- *Conchiglione de frango com catupiry.*

(acompanha arroz branco e batata palha)

②

SOBREMESA:

- Mousse de maracujá;
- Mousse de chocolate.

PREÇO:

Para a realização do evento descrito acima, será cobrada a importância de R\$28,00 por pessoa.

OPCIONAL**BEBIDAS:**

- Cerveja Brahma;
- Refrigerante (coca-cola e guaraná diet e light);
- Água mineral com e sem gás;
- Coquetéis de Vodka com frutas da época.

PREÇO:

Para a realização do evento descrito acima, será cobrada a importância de R\$12,00 por pessoa.

Vinho Almadén Branco - 70 garrafas: R\$ 896,00

Vinho Lambrusco Frisant- 70 garrafas: R\$ 1.120,00

OBS.:

PAGAMENTO: - 50% na assinatura do contrato;
- 50% um dia antes do evento.

BEBIDAS: (OPCIONAL)

- Cerveja Brahma;
- Refrigerante (coca-cola e guaraná (comum, diet e light);
- Água mineral (com e sem gás).

③

PESSOAL DE APOIO E MATERIAL:

- O buffet se responsabilizará por todo pessoal necessário para a realização do evento como cozinheiros, ajudantes, copeiras, garçons, supervisora de toalhetes, bem como todo o material utilizado sendo estes: (mesas, cadeiras, toalhas, cobre manchas, pratos, talheres, copos e taças diferenciados para as bebidas).

Sem mais para o momento e estando sempre a sua disposição, subscrevemo-nos.

Atenciosamente.

BUFFET SAMAMBAIA

Responsável:

NELSON GANDINI VILELA

TEL.: (35) 8832-0383

Tels. para contato:

- Escritório - (35) 3265-2043 (De 08:00 às 11:00 e 13:00 às 17:00 horas)
- Dirce - (35) 9971-5292
- Evanildo - (35) 9943-3059
- (35) 8401-1380

DEIXE SUA FESTA POR NOSSA CONTA

Buffet La Cumparsita

Fundado por: *Leida Lima Araújo*

Av. São José, 729 - Centro - Verginha - CEP 37002-130 - Minas Gerais

Fones: (35) 3212-8828 / 3212-8943 / 9989-8396 / 9988-6261

E-mail: lacumparsita@lacumparsita.com.br

www.lacumparsita.com.br

ORÇAMENTO

0106585

NOME: Al: Jna Paula
 ENDEREÇO: _____ Nº _____ DIA: Março HORA: _____
 LOCAL: _____ CIDADE: Campomoura TELEFONE: 3261-1431 CEP: _____
 QUANTIDADE DE PESSOAS: 300 3261-1891

Quant.	Unid.	DISCRIMINAÇÃO	Valor Unitário	TOTAL
		Missa de fada ou 3.000 salgadinhos		900,00
		Arroz branco		105,00
		Salada mista		240,00
		Randi verde d' mussarela e tomate seco		750,00
		Doagarto com molho madema		640,00
		Filé de frango c/ molho de uquiute		440,00
01		maître		120,00
13		bacones		780,00
03		hamburguesas		180,00
01		Porteiro		60,00
20	ex	Carrepa (malme e shol)		900,00
14	ex	Refrigerante pet 2 litros		252,00
04	ex	Vinho tinto pmaden		480,00
10	ex	Pausa com e sem gás		157,00
06	uc	Torta doce		240,00
				6.237,00
		Menu do buffet		1.809,00
		Transporte - van e Caminhões		400,00

DATA 09 / 03 / 07

VÁLIDO ATÉ ____ / ____ / ____

TOTAL GERAL

8.446,00

Observações: Material quebrado ou desaparecido será

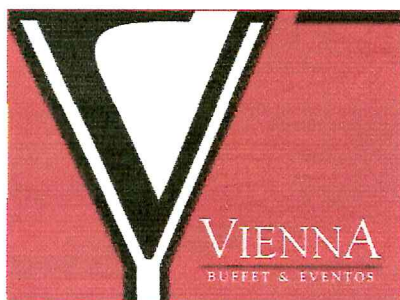
cobrado a parte.

Trincheira
Mesa de café

Sendo o que oferecemos para o momento.
Atenciosamente.

Sabrina

BUFFET LA CUMPARCITA



Pouso Alegre, 13 de março de 2007

Data do evento – 11 de maio de 2007

Motivo – Entrega de Títulos

Local – Clube em Campanha

Nr. de pessoas – 300

Contato – Ana Paula (35) 3261-1891/3261-1431

E-mail: apafa@uaisol.com.br

anapaulafonseca@hotmail.com

e

Sentimos honrados com a sua solicitação

Este cardápio é sugestivo, podendo haver alterações caso necessário.

Certo de estarmos participando de um evento único, manifestamos nossa estima e consideração.

Atenciosamente,

Juliana de Souza

Sugestão de Cardápio Comida Mineira

Mesa de frios

** Presunto*

** Chester Defumado*

** Salame*

** Queijo Coalhada*

** Parmesão em Lascas*

** Provolone Temperado*

** Grissini*

** Azeitona Recheada*

Formas de Pagamento

1- *Especificamente para empresas ate 7 dias após o evento, ou a combinar.*

Valores válidos para 15 dias a partir desta data.

Atenciosamente,

Juliana de Souza
Buffet Vienna Ltda
(35) 3423-1947/9132-9453
juliana@buffetvienna.com.br