



Hotel Restaurante Spa

O Tapindaré Eventos apresenta opções de serviço de Coffee Break

1. Equipe completa / material completo

- ✓ 1 Chefe de Cozinha e Auxiliar, 1 Maitre / Gerente de Eventos
- ✓ Todo material p/ excelência do serviço: pratos, copos, guardanapos, talheres (descartáveis), recipientes térmicos

2. Bebidas não alcoólicas

- ✓ Coca Cola e Guaraná
- ✓ 2 Tipos de sucos: Suco de Limão com ervas – Segredo da Mata e, a escolher um dos seguintes sucos de frutas de época: Manga, Melancia, Cajá, Graviola, Laranja, Laranja com mamão, Maracujá, Goiaba, Caju, Abacaxi e Abacaxi com hortelã. (de acordo com a fruta da época)
- ✓ Água natural.

3. COFFEE-BREAK (escolher uma opção)

- ✓ **Master Tapindaré** pão caseiro, pão de queijo, pães francêss, pão integral, calzone, vou au vent, sanduíche natural (pão integral, queijo, alface e cenoura), sanduíche de pão de queijo com lascas de pernil; pastas de berinjela e azeitona, dois tipos de geléias de frutas, biscoitos doces e salgados, queijadinha, torta salgada com recheio de palmito, tábua de frios, café, sucos de fruta e refrigerante.- **R\$ 50,00** p/pessoa.
- ✓ **Executivo** pão de queijo, pão caseiro, pão francês, calzone, pão integral, vou au vent, sanduíche natural (pão integral, queijo, alface, cenoura), pasta de berinjela e azeitona, dois tipos de geléias de frutas, biscoitos doces e salgados, queijadinha, presunto, mozzarella, torta salgada com recheio de palmito, café, sucos de fruta e refrigerante.- **R\$ 40,00** p/pessoa.
- ✓ **Slim** um bolo caseiro, biscoitos doces e salgados, pão francês, um tipo de pasta e cesta de frutas, café, água, dois tipos de sucos de frutas. – **R\$ 20,00** p/ pessoa.

4. OPCIONAIS

- ✓ **Garçom para cada 16 convidados** (uniforme Tapindaré – Calça preta e camisa social branca) - **R\$ 100,00** cada garçom por até 3 horas de evento
- ✓ **Hora adicional do garçom** - **R\$ 20,00** por hora
- ✓ **Mesa Posta ou Semi-posta:**
 - a) **Sousplast** de tecido ; taças; guardanapos – **R\$ 4,00** o conjunto
 - b) **Guardanapos;** taças – **R\$ 3,00** o conjunto
 - c) **Guardanapos;** pratos; taças – **R\$ 5,00** o conjunto
 - d) **Ilha de Águas Aromatizadas** (2 sabores) servidos em copos de acrílico: **(i)**Limão com hortelã; **(ii)**Limão com alecrim; **(iii)**Limão com gengibre; **(iv)**Abacaxi com hortelã ; **(v)**Melancia ou Laranja ou Melão ou Morango-**R\$ 180,00** Serviço+Produtos.



✓ **Aluguel de Salão**

(i) Com capacidade para até 200 pessoas localizado na GO 118 Km 160 margem esquerda

(ii) Com capacidade para até 100 pessoas no Hotel e Restaurante Tapindaré

Incluso serviço de limpeza antes e depois do evento, mesas de apoio, água servida em jarras e copos descartáveis, som completo, mesas e cadeiras, iluminação Led, projetor multimídia, filmadora, banheiros – **R\$ 1.000,00** (associados GDM e Coworkings são isentos).

✓ **Taxa de Horas Excedentes** (serviços externos) - **R\$300,00** p/h excedente ao contratado

✓ **Taxa de Deslocamento**(até 20 km) -**R\$10,00** p/convidado (quando o serviço se realizar em local diverso do salão do Hotel e Restaurante Tapindaré ou do TemploP)

✓ **Crianças:**

De zero a 6 anos de idade: **Cortesia**

De 7 a 10 anos de idade: **50%** (cinquenta) por cento de desconto

Acima de 10 anos de idade: **Valor integral**

VALOR TOTAL DESTA PROPOSTA:.....

5. PROVIDÊNCIAS SOB RESPONSABILIDADE DOS CONTRATANTES

.....

6. APROVAÇÃO DESTA PROPOSTA

Nós (CONTRATANTES) estamos cientes e concordamos com tudo acima descrito.

(Nome Completo):.....

CPF:..... CI:

End.:.....

Fones:.....

E-mail:.....

.....

Assinatura



(Nome Completo):.....

CPF:..... CI:

End.:.....

Fones:.....

E-mail:.....

.....
Assinatura

Arnoldo Reis Jacaúna
Gerência