

O Tapindaré Eventos apresenta opções de serviço para almoço e jantar em eventos especiais, tipo Buffet ou Serviço Misto de empratados e/ou mini-empratados, além 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: Rechauds em inox, taças, talheres e até 80 (oitenta) pratos de porcelana cor bege, sendo 40 pratos rasos para refeições, 40 pratos fundos para massas e 40 pratos de sobremesas (ou descartáveis).
- ✓ Pratos, talheres e copos descartáveis
- ✓ Expositor para bebidas geladas

2 Bebidas não alcoólicas

- ✓ Coca Cola, Coca Zero 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 Opções de Cortesias do Buffet Tapindaré para eventos em nossa sede ou no Espaço de Convenções da Escola de Sabedoria GDM, acima de 100 pessoas (escolha uma delas, como nosso mimo)

- ✓ **Ilha de Sobremesa:** Taça de frutas com Chantilly (*opção de cortesia apenas para o tipo Buffet jantar ou almoço*)
- ✓ **Brigadeiro de Colher** (*serviço volante*).
- ✓ **Taças** especiais para o brinde dos noivos (crystal) e Espátula para o Bolo.
- ✓ **Montagem de Welcome Drink** (Mesa de Impacto): na chegada dos convidados jarras de água aromatizada.

4 BUFFET JANTAR OU ALMOÇO

4.1 Salada com 2 tipos de molho e azeite (escolher duas opções)

- ✓ **Salada Tropical Tapindaré:** Alface verde crocante, alface roxa, rúcula, folhas nobres, tomate cereja e manga
- ✓ **Salada Inglesa:** Alface americana, agrião ou rúcula, folhas nobres, tomate cereja, parmesão ralado e molho francês de ervas finas
- ✓ **Salada Caesar:** Alface americana, frango desfiado, parmesão ralado, croutons de alho crocantes e molho Caesar
- ✓ **Salada GDM:** Alface americana, rúcula, maçã laminada, frango desfiado, castanhas e iogurte
- ✓ **Salada Capri:** Alface Americana, rúcula, manjerição, azeite, parmesão, folhas nobres e tomate cereja
- ✓ **Salada Oriental:** Alface crocante verde, cenoura, repolho roxo e repolho branco ralados,

cebola, ervilha e molho de soja

- ✓ **Salada Árabe:** Alface americana, tomate cereja, grão de bico triturados, parmesão e manjeriço
- ✓ **SaladaFit :** Alface americana, brócolis, couve flor, tomate cereja, creme de ricota e ervas finas.

4.2 Arroz e Risotos (escolher uma opção de cada)

- ✓ **Arroz branco**
- ✓ **Arroz com brócolis**
- ✓ **Arroz à grega** (presunto, ervilhas frescas, passas e cenoura)
- ✓ **Arroz no alho**
- ✓ **Arroz crocante** (batata palha e bacon)
- ✓ **Arroz Pilaf** (cebolas confeitadas, tomilho, amendoim e canela)
- ✓ **Risoto à Piamontese**
- ✓ **Risoto de palmito com alho porró**

4.3 Acompanhamentos - Guarnição ou Massas (escolher uma opção)

- ✓ **Batata Gratinada** (Receita Exclusiva Buffet Tapindaré)
- ✓ **Batata Suíça** (assadas ao forno, com bacon e ervilhas frescas)
- ✓ **Legumes Sauté**(salteadas no azeite e ervas finas)
- ✓ **Massas:** Penne / Fuzile / Fettuccine / Espaguete / Farfalhe / Raviolli (escolher 1 molho):
(a)Molho Quatro Queijos; **(b)**Molho Branco; **(c)**Molho Pomodoro Pelatti com Manjeriço;
(d)Molho de Queijo Gorgonzola e Parmesão; **(e)**Molho de Azeite e Alho; **(f)**Molho à Carbonara; **(g)**Molho Parisiense; **(h)**Molho Italiano com Peito de Peru; **(i)**Molho de Presunto e cogumelos; **(j)**Molho de Cogumelos; **(k)**Molho de Atum

4.4 Carnes bovina ou suína (escolher uma opção)

- ✓ **Contra Filé Fatiado ao molho madeira** c/ champignon
- ✓ **Contra Filé ao Bier** (molho vermelho e finalizado na cerveja preta)
- ✓ **Contra Filé ao Funghi** e Shitake
- ✓ **Contra Filé ao molho de cogumelos** e purê de mandioca ou batatas
- ✓ **Contra Filé Fatiado ao molho Barbecue**
- ✓ **Contra Filé ao molho de mostarda Dijon** (opção com ou sem alho poró ou mel)
- ✓ **Contra Filé ao molho de maracujá** ou molho de laranja
- ✓ **Contra Filé ao molho de gorgonzola** e tomates confitados
- ✓ **Lagarto recheado com calabresa** ao molho Bier
- ✓ **Lagarto recheado com pasta de ricota** e manjeriço ao molho Bier
- ✓ **Escondidinho** de carne seca ou carne de sol ou linguicinha com purê de mandioca
- ✓ **Tachada de carne bovina** com osso e legumes servida no tacho
- ✓ **Pernil à Pururuca** com farofa
- ✓ **Costelinha suína** frita ou assada com batata doce e molho de hortelã

4.5 Carne branca – Aves (escolher uma opção)

- ✓ **Filé de peito de frango ao molho de Laranja**
- ✓ **Filé de peito de frango ao quatro queijos**
- ✓ **Filé de peito de peito ao molho de gorgonzola**
- ✓ **Filé de peito de peito ao molho de maracujá**
- ✓ **Filé de peito de frango ao molho de mostarda dijon**
- ✓ **Frango Xadrez**
- ✓ **Filé de peito de frango ao Mariá** (Molho à base de queijo e alho poró)
- ✓ **Filé de peito de frango ao molho italiano** (Molho à base de queijo e peito de peru)
- ✓ **Frango ao Thermidor** (Molho à base de queijo, ervas finas, mostarda e provolone)
- ✓ **Frango à parmegiana** (Molhe Pelatti – Tomate Italiano)
- ✓ **Frango a Crosta de alho** ao molho de requeijão.
- ✓ **Frango ao molho picante** (barbecue e três pimentas)
- ✓ **Galinhada à moda goiana**

5 **COQUETEL** saudável (somente assados), inclusos no preço do Buffet para eventos em nossa sede ou no Espaço de Convenções da Escola de Sabedoria GDM, acima de 100 pessoas (escolher 2 opções)

- ✓ **Empadinhas** assada, com recheio de frango, queijo, 4 queijos, queijo e presunto, maçã.
- ✓ **Coquetel Marguerita** com massa entremeada com tomate, queijo minas, manjericão, regado ao azeite de oliva.
- ✓ **Mini pizzas:** calabresa, frango, mussarela, presunto e queijo.
- ✓ **Pão de Queijo**

Orçamento (Inclusas as opções 1, 2 e 4)

Jantar ou Almoço Completo inclusas as opções dos itens 1, 2 e 4, a saber:

1. Equipe completa
2. Bebidas não alcoólicas
4. Buffet Jantar ou Almoço
 - 4.1 Saladas
 - 4.2 Arroz e Risoto
 - 4.3 Guarnições ou Massas
 - 4.4 Carnes Bovina ou Suína
 - 4.5 Carne Branca (Aves)

VALOR por Convidado: R\$ 66,00 (sessenta e seis reais).



Hotel Restaurante Spa

6 Valores Adicionais na escolha de peixes/frutos do mar e filé mignon:

- ✓ **Filé de Peixe - R\$ 14,00**
- ✓ **Bacalhau – R\$ 18,00**
- ✓ **Postas de Peixe Surubim R\$ 10,00**
- ✓ **Camarão GG- R\$ 18,00**
- ✓ **Frutos do Mar – R\$ 18,00**
- ✓ **Filé Mignon – R\$ 18,00**

7 BUFFET SELF SERVICE A KILO (almoço ou jantar) (servido exclusivamente no salão do Restaurante Tapindaré)

- ✓ **Buffet self service a kilo no Almoço** composto por arroz branco e arroz integral, legumes marinados e gratinados, saladas diversas, 1 tipo de prato de frango, 1 tipo de carne bovina, 1 tipo de carne suína e bobó de camarão – **R\$ 59,85 o Kilo**
- ✓ **Buffet self service no Jantar** composto por arroz branco e arroz integral, legumes marinados e gratinados, saladas diversas, 1 tipo de prato de frango, 1 tipo de carne bovina, 1 tipo de carne suína e bobó de camarão. – **R\$ 50,00 p/ pessoa**
- ✓ **Bebidas e sobremesas não inclusas.**

8 SOBREMESAS

- | | |
|---|----------------------------|
| ✓ Pudim de Leite | R\$ 10,00 p/pessoa |
| ✓ Gelatina especial | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Brigadeiro ou beijinho de colher | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Torta Alemã | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Torta americana com licor | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Tortinha de Maracujá | R\$ 8,00 a unidade |
| ✓ Tortinha Prestígio | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Tortinha de Limão | R\$ 8,00 a unidade |
| ✓ Torta Amarula | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Cheesecake de morango | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Pavê de Cappuccino | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Mousse de Maracujá | R\$ 6,00 a unidade |
| ✓ Mousse de Limão | R\$ 6,00 a unidade |
| ✓ Torta Gelada de Abacaxi com Côco | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Brownie | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Torta Cajuzinho do Cerrado | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Banoffe | R\$ 10,00 a unidade |
| ✓ Salada de Frutas | R\$ 4,00 a unidade |

9 BOLOS E DOCES

- ✓ **Bolo Especial: Naked Cake – R\$ 150,00 o Kilo**
- ✓ **Bolo Especial: Pasta Americana - R\$ 110,00 o Kilo**

End: Av. Ary Ribeiro Valadão Filho, 610 Centro – Alto Paraíso de Goiás (GO)

(62) 3446.1659 3446.1778 e (61) 98429.6898

contato@hoteltapindare.com

www.hoteltapindare.com

- ✓ **Docinhos Tradicionais** (brigadeiro, beijinho de coco, beijinho de leite ninho, chapéu de napoleão, casadinho) – **R\$ 90,00**
- ✓ **Docinhos especiais** (hortelã, camomila, erva doce, capim cidreira, envolvidos em castanhas tais como nozes, macadâmia, castanha de caju, castanha do Pará etc. – **R\$ 100,00**
- ✓ **Docinhos de nozes**, amendôa, castanha de caju, castanha do Pará etc - **R\$ 120,00**
- ✓ **Bombons de chocolate fracionado** recheados de diversos sabores tais como abacaxi, maracujá, limão, uva, cereja, nutela, brigadeiro, prestígio, casadinho, beijinho - **R\$ 230,00**
- ✓ **Bombons de chocolate nobre** recheados de diversos sabores tais como abacaxi, maracujá, limão, uva, cereja, nutela, brigadeiro, prestígio, casadinho, beijinho. - **R\$ 340,00**
- ✓ **Trufas de 25 gr.** toda de chocolate nobre - **R\$ 5,00** (Unidade)
- ✓ **Mini-cupcake** com coberturas de chantilly ou Merengue - **R\$ 4,50** (Unidade)
- ✓ **Cup cake tradicional** com cobertura de chantilly ou Merengue – **6,50** (Unidade)
- ✓ **Cup cake de pasta americana** modelados preços a consultar.
- ✓ **Pães de mel** com fita de cetim para lembrança de casamento – **R\$ 5,50** (Unidade)

10 COFFEE-BREAK (escolher uma opção)

- ✓ **Master Tapindaré** pão caseiro, pão de queijo, pães francês, 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.

11 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
- ✓ **Bebidas Alcoólicas** (cerveja, coquetel de frutas com vodka – vide Cardápio de bebidas)
- ✓ **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** para cerimônia (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:.....

7 PROVIDÊNCIAS SOB RESPONSABILIDADE DOS CONTRATANTES

.....

8 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