

BUFFET DIA DOS PAIS 2026

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de salgados, caldos, doces, sucos, refrigerantes, serviço de garçom, portaria, decoração para atendimento a 180 (cento e oitenta) pessoas, em virtude da Reunião Solene em homenagem ao "Dia dos Pais" a ser realizada na sexta-feira, dia 07 de agosto de 2026.

--> Serviço de portaria: 18h as 23h, --> Serviço de Buffet: 20:30h as 23h

Nº de convidados	180 (cento e oitenta)	Dependência	Saguão da Câmara Municipal de Arcos
Cardápio: Prato de entrada: Escondidinhos (carne seca, camarão, frango, bacon e bacalhau), fricassê (frango e carne), iscas de filé ao creme de batata, tartaletes, salada marroquina, iscas de tilápia, massas (bolonhesa, quatro queijos, molho branco) e fritas com queijo cheddar. Salgados: Pastel pipoca de carne, palmito imperial, coxinha (frango e costela), quiche de alho-poró, pastel assado (frango, abacaxi com requeijão e carne), camarão empanado, delícia de lombo, cestinha folhada de damasco e bacon e casulo de bacalhau. Doces: Trufas de coco, ameixa, nozes, brigadeiro, beijinho, creme de avelã e pistache. Bebidas: Refrigerantes sabor cola, laranja, limão e guaraná de 1º linha nas opções normal e zero açúcar, sucos de polpa de fruta industrializado de 1º linha em sabores			
Decoração: Mesas com forros combinando com os arranjos, - Mesa de doces - Cadeiras de metal - Arranjos pequenos em cada mesa - 2 arranjo grande para recepção (Conforme referências abaixo) - 2 arranjos grandes para o Plenário: - 1 caminho de flor para chão com 8,30 m de comprimento (Conforme referências abaixo) - 1 caminho de flor para chão com 5,00 m de comprimento (Conforme referências abaixo) - Flores dos arranjos: flores da estação naturais/artificiais nas cores brancas (que não tenham cheiro forte), hortênsias azuis, ramos de eucalipto, plantas e folhagens verdes (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 (sendo pelo menos um porteiro) e garçons em nº suficiente para atender o número de convidados. - A empresa é responsável em disponibilizar 1 cerimonialista (apresentador) para o evento para a apresentação do evento dentro do plenário. - 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



