

# mariagadú

*Quem sabe isso quer dizer amor*

## INSTRUÇÕES:

Disponibilizar pelo menos 02 camarins limpos, com chave, sofás e/ou cadeiras para acomodar 12 pessoas em cada um, espelho grande e com boa iluminação, ar condicionado ou ventilador, arara e cabides para pendurar figurino, ferro e tábua de passar roupa e banheiro individual.

Durante a montagem e a passagem de som disponibilizar água e café para a equipe no backstage.

O camarim deve estar disponível e abastecido 4h antes do início do show. A chave deve ser entregue para a produção da artista.

Por favor, **NÃO USAR** itens de plástico nem produtos descartáveis.

## ABASTECIMENTO:

### Bebidas:

- 05 garrafas de vinho tinto fino seco (orgânico ou biodinâmico) - Leyda (Pinot Noir) ou similar, **exceto rótulo Adobe**. (consultar a produção)
- 30 cervejas long neck - Heineken, becks ou similar (lager ou pilsen puro malte)
- 24 garrafas 500ml água mineral sem gás
- 12 garrafas 500ml água mineral com gás
- 06 garrafas de energético Baer-Mate ou 12 latas de Redbull
- 01 jarra de suco natural de fruta (tangerina, abacaxi, melancia ou laranja) sem açúcar
- 08 latas de refrigerante sem açúcar (coca, guaraná e soda)
- 12 latas de refrigerante normal (coca, guaraná e soda)
- 02 garrafas térmicas com café coado e/ou máquina de café espresso
- 02 garrafas térmicas com água quente para chá
- 08 sachês de chás variados - hortelã, camomila, cidreira, etc...
- Adoçante e açúcar

### Comidas:

- Sal
- Manteiga com sal
- Requeijão
- Azeite (pode ser pequeno)
- Mix de castanhas
- Cesta de frutas da época (orgânicas, frescas) - banana, maçã, uva, ameixa, tangerina, etc...
- Pães frescos variados - pão francês, baguete, croissant, etc...
- Pão Pita / Sírio / Árabe
- Pastas variadas (Grão de bico, berinjela, coalhada seca...)
- Queijos variados - parmesão, brie, gorgonzola, minas, mussarela, etc...
- 1 peça de queijo de produção local.
- Frios - presunto magro, presunto cru, salame, etc...

- **Dois tipos de sopas em rechaud (canja / legumes / creme de ervilha / creme de palmito) - sem carne vermelha e sem creme de leite (consultar produção)**

Louçaria e Equipamentos:

- 10 taças de vinho (não descartável)
- 10 copos (não descartáveis)
- 10 pratos rasos (não descartável)
- 10 pratos de sopa / bowls (não descartável)
- Talheres - colher / garfo / faca (não descartável)
- Abridor de vinho e de cerveja
- Cortador de queijo
- Guardanapo
- Papel higiênico
- 10 toalhas de rosto
- Balde de gelo
- Microondas
- 2 lixeiras (orgânico e reciclável)
- Geladeira ou cooler com gelo para as bebidas

Janta (pós show)

- Dispor uma mesa com rechauds composto pelo seguinte menu: Principal: Frango grelhado da marca Korin ou similar (orgânico, livre de transgênico) e uma opção de proteína vegetariana. Acompanhamentos: Arroz integral, farofa, salada verde e legumes cozidos. (ingredientes orgânicos).

**Por favor, NÃO USAR itens de plástico nem produtos descartáveis.**

**Consulte o produtor responsável antes de fazer qualquer substituição. Obrigado.**

**Renato Tuxá  
(21) 97749-4266  
renatotuxa@mariagadu.art  
Produção**