

CAMARIM 1 – XANDE DE PILARES (03 PESSOAS)

FAVOR RESPEITAR OS PEDIDOS DOS ITENS LIGHT

(MEDIDAS MÍNIMAS: 4 X 4 MT – COM BANHEIRO ANEXO (SEM PROPAGANDAS))

MOBILIÁRIO:

- 01 SOFÁ
- 02 CADEIRAS
- 01 ARARA
- 01 MESA PARA O BUFFET COM TOALHA
- ESPELHO DE CORPO INTEIRO
- TOMADAS 110V/220V
- AR CONDICIONADO

DIVERSOS:

- 01 ARRANJO DE 06 GIRASSÓIS NATURAIS PARA DECORAÇÃO DO CAMARIM (PRIORIDADE)
- 04 TOALHAS DE ROSTO DE TECIDO (ITEM DESCARTÁVEL)
- 04 JOGOS DE TALHERES DE METAIS
- 02 COPOS DE VIDRO PARA WHISKY
- 02 TAÇAS DE VIDRO PARA VINHO (TAÇAS BORDEAUX)
- GELO FILTRADO PARA WHISKY
- BALDE DE GELO COM GARRA
- GUARDANAPOS DE PAPEL
- 01 CAIXA DE PALITOS DE DENTE
- 01 CESTA DE LIXO

BEBIDAS:

- 24 ÁGUAS DE GARRAFA SEM GÁS
- 06 LATAS DE REFRIGERANTE GUARANÁ
- 06 LATAS DE REFRIGERANTE COCA-COLA
- 06 GATORADES VARIADOS
- 01 JARRA DE ÁGUA DE CÔCO (NATURAL DA FRUTA)
- 01 GARRAFA DE WHISKY BLACK LABEL 12 ANOS *
- 02 GARRAFAS DE VINHO: ANGELICA ZAPATA MALBEC (PRIORIDADE)
- 02 CAIXAS DE SUCO (SABOR VARIADO)
- 01 GARRAFA DE MATE
- 24 LATAS DE CERVEJA (HEINEKEN OU STELLA ARTOIS)

ALIMENTAÇÃO:

- 01 PORÇÃO GRANDE DE SALADA VERDE (ALFACE, TOMATE, RÚCULA e CENOURA RALADA) OU CEASAR SALAD
- 01 PORÇÃO GRANDE DE ARROZ.
- 01 PORÇÃO DE SALADA DE LEGUMES A VAPOR (BATATA, BATATA DOCE, CENOURA, CHUCHU, BRÓCOLIS, COUVE FLOR).

PROTEÍNA:

- 04 FILÉS DE FRANGO, 04 FILÉS DE CARNE GRELHADOS (OBS: PASSADOS NO AZEITE OU MANTEIGA).

OU

- 01 PORÇÃO DE PEIXE ENSOPADO TIPO MOQUECA (SEM AZEITE DENDÊ)

TODOS OS ITENS ACIMA DEVEM SER SERVIDOS EM RECHAUDS, EXCETO A SALADA VERDE.

- 01 TÁBUA PEQUENA DE FRIOS (PRESUNTO, PEITO DE PERU, SALAMINHO, LOMBO DEFUMADO)
- 01 PEÇA DE QUEIJO MINAS
- 01 BANDEJA PEQUENA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO - LAVADAS!!!!!! E PRONTAS PARA CONSUMO (BANANA, MORANGO, MAÇA, PÊRA, TANGERINA E UVA)
- 01 PACOTE DE CASTANHA DE CAJU
- 01 PACOTE DE AMENDOIM SEM CASCA
- 01 CAIXA DE CHOCOLATE DIVERSOS

CAMARIM 2 – MÚSICOS (12 PESSOAS)

MEDIDAS MÍNIMAS: 6 X 6 MT – COM BANHEIRO ANEXO (SEM PROPAGANDAS)

MOBILIÁRIO:

- 15 CADEIRAS
- 01 ARARA
- 02 MESAS PARA O BUFFET COM TOALHA
- 01 ESPELHO DE CORPO INTEIRO
- TOMADAS 110V/220V
- AR CONDICIONADO
- 01 MICROONDAS OU FORNO ELÉTRICO

DIVERSOS:

- 12 TOALHAS DE ROSTO
- COPOS DESCARTÁVEIS
- COPOS DE CAFÉ DESCARTÁVEIS
- TALHERES DESCARTÁVEIS
- PRATOS DESCARTÁVEIS
- GUARDANAPOS DE PAPEL
- PALITOS DE DENTE
- 01 CESTO DE LIXO

BUFFET:

BEBIDAS: ATENÇÃO... A CERVEJA TEM QUE ESTAR GELADA!

- 48 GARRAFAS ÁGUA MINERAL SEM GÁS
- 06 GARRAFAS DE COCA-COLA LIGHT
- 10 GARRAFAS DE COCA-COLA
- 06 LATAS DE GUARANÁ LIGHT
- 10 LATAS DE GUARANÁ NORMAL
- 04 GARRAFAS DE SUCOS (SABORES VARIADOS)
- 02 GARRAFAS DE ICE TEA OU MATE LEÃO
- 01 GARRAFA DE WHISKY RED LABEL
- 18 LATAS DE REDBULL
- 18 GATORADES VARIADOS
- 48 LATAS DE CERVEJA (HEINEKEN OU STELLA ARTOIS)
- 01 GARRAFA TÉRMICA DE CAFÉ
- ADOÇANTE E AÇÚCAR

ALIMENTAÇÃO: ESSES ITENS SÃO PARA 12 PESSOAS.

- 01 RECHAUD COM 1 TIPO DE MASSA (PENNE OU ESPAGUETE ETC.)
- 01 RECHAUD COM MOLHO BOLONHESA.
- 01 RECHAUD COM FILÉ DE CARNE E FRANGO APERITIVOS (PODE SER ESPETINHOS)
- ***CASO HAJA ALGUMA ESPECIALIDADE DE COMIDA NA CASA AVISAR A PRODUÇÃO PARA VER A POSSIBILIDADE DE TROCA**
- 02 CESTAS DE BISCOITO DOCES E SALGADOS VARIADOS
- 01 TÁBUA GRANDE DE FRIOS (PRESUNTO, QUEIJO, PEITO DE PERU, SALAMINHO, LOMBO DEFUMADO)
- 01 BANDEJA GRANDE DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (LAVADAS!!!!!! E PRONTAS PARA CONSUMO)
- 02 CAIXAS DE CHOCOLATE VARIADOS
- SALGADOS VARIADOS

CAMARIM 3 – TÉCNICA E PRODUÇÃO (8 PESSOAS)
MEDIDAS MÍNIMAS: 4 X 4 MT – COM BANHEIRO ANEXO (SEM PROPAGANDAS)

MOBILIÁRIO:

- 08 CADEIRAS
- 01 ARARA
- 01 MESAS PARA O BUFFET COM TOALHA
- 01 ESPELHO DE CORPO INTEIRO
- TOMADAS 110V/220V
- AR CONDICIONADO
- 01 MICROONDAS OU FORNO ELÉTRICO

DIVERSOS:

- COPOS DESCARTÁVEIS
- COPOS DE CAFÉ DESCARTÁVEIS
- TALHERES DESCARTÁVEIS
- PRATOS DESCARTÁVEIS
- GUARDANAPOS DE PAPEL
- PALITOS DE DENTE
- 01 CESTO DE LIXO

BEBIDAS: ATENÇÃO.. A CERVEJA TEM QUE ESTAR GELADA.

- 24 GARRAFAS ÁGUA MINERAL SEM GÁS
- 06 LATAS DE COCA-COLA LIGHT
- 06 LATAS DE COCA-COLA
- 06 LATAS DE GUARANÁ LIGHT
- 06 LATAS DE GUARANÁ NORMAL
- 02 GARRAFAS DE SUCOS (SABORES VARIADOS)
- 01 GARRAFA DE ICE TEA OU MATE LEÃO
- 06 LATAS DE REDBULL
- 08 GATORADES VARIADOS
- 24 LATAS DE CERVEJA (HEINEKEN OU STELLA ARTOIS)
- 01 GARRAFA TÉRMICA DE CAFÉ
- ADOÇANTE E AÇÚCAR

ALIMENTAÇÃO: PARA 8 PESSOAS

- 01 RECHAUD COM 1 TIPO DE MASSA (PENNE OU ESPAGUETE ETC.)
- 01 RECHAUD COM MOLHO BOLONHESA.
- 01 RECHAUD COM FILÉ DE CARNE E FRANGO APERITIVOS (PODE SER ESPETINHOS)
- ***CASO HAJA ALGUMA ESPECIALIDADE DE COMIDA NA CASA AVISAR A PRODUÇÃO PARA VER A POSSIBILIDADE DE TROCA
- 01 CESTAS DE BISCOITO DOCES E SALGADOS VARIADOS
- 01 TÁBUA GRANDE DE FRIOS (PRESUNTO, QUEIJO, PEITO DE PERU, SALAMINHO, LOMBO DEFUMADO)
- 01 BANDEJA GRANDE DE FRUTAS DA ESTAÇÃO (LAVADAS E PRONTAS PARA CONSUMO)
- 01 CAIXA DE CHOCOLATE VARIADOS
- SALGADOS VARIADOS

OBS.: CASO NÃO HAJA ESTRUTURA PARA 3 CAMARINS FAVOR FAZER A FUSÃO DOS CAMARINS 2 E 3.

OBS: DURANTE A MONTAGEM E PASSAGEM DE SOM O PALCO DEVERÁ ESTAR ABASTECIDO COM ÁGUA MINERAL GELADA E CAFÉ ADOÇADO À DISPOSIÇÃO

POR FAVOR RESPEITAR AS MARCAS E A QUANTIDADE DOS ITENS DE CAMARIM.

HAVENDO QUALQUER IMPREVISTO ENTRE EM CONTATO CONOSCO.

RESPONSÁVEL PELO CAMARIM:
VICTOR HUGO VALENTE
TEL.: (21) 98335-0231
E-MAIL:PRODUVIC@GMAIL.COM