

# CATERING



biscoito *Fine*



CATERING CORPORATIVO – PRÁTICO – PERSONALIZAVEL – ACERTIVO – SEM DESPERDÍCIO.

Catering inteligente para reuniões, cursos, treinamentos e petit comitê.

Oferecemos um modelo de catering moderno e eficiente, pensado para empresas que precisam de praticidade, previsibilidade de custo e excelência na entrega.

Nosso serviço foi desenvolvido para eventos corporativos de pequeno e médio porte, priorizando agilidade logística, organização e autonomia do cliente na definição do projeto.

#### NOSSO DIFERENCIAL



**CARDÁPIO 100% PORCIONADO INDIVIDUALMENTE.**

Todos os itens são preparados e embalados em porções individuais.

Isso proporciona:

- Cálculo preciso de quantidade
- Redução drástica de desperdício
- Higiene e segurança alimentar.
- Praticidade na distribuição.
- Melhor organização do evento.

Sem filas, sem reposições. Sem surpresas.



**Modelo de contratação flexível.**

Você define o nível de estrutura que deseja contratar.

Nosso formato permite que o cliente personalize o projeto conforme a necessidade do evento.

Você pode contratar:

- Apenas gastronomia.
- Gastronomia + bebidas.
- Mão de obra.
- Equipamentos.
- Montagem e desmontagem.
- Limpeza pós-evento.
- Decoração.

Um catering modular, simples e transparente.



## COMO FUNCIONA

1. Escolha o tipo de serviço: café da manhã, coffee break, almoço, lanche corporativo ou petit comitê.
2. Monte seu menu selecionando os itens disponíveis no cardápio.
3. Defina a estrutura, contrate somente o que fizer sentido para o seu evento.
4. Receba tudo pronto com pontualidade, organização e praticidade.



## TIPOS DE EVENTOS ATENDIDOS

- Reuniões executivas.
- Treinamentos e workshops
- Integrações de equipes.
- Eventos internos
- Lançamentos e apresentações
- Reuniões de conselho
- Petit Comitês
- Evento para clientes

## EXEMPLOS DE SERVIÇOS



Café da manhã corporativo

Mini sanduiches – salada de frutas – iogurte – café – suco – bolo.



Coffee break corporativo

Mini tortas – quiches – doces – soft drinks – café – biscoitos



Almoço corporativo

Pratos quentes – saladas – tortas – quiches – sobremesas – soft-drinks – café – bolachas



POR QUE ESCOLHER A BISCOITO FINO

- Planejamento assertivo
- Controle total de custo
- Logística simplificada
- Montagem rápida
- Redução de perdas
- Organização e padronização
- Experiencia elegante e funcional
- Sustentabilidade.



FALE CONOSCO

Ficamos a inteira disposição para qualquer necessidade, informação ou dúvida na hora de montar o plano do seu evento. Conte conosco.

Whatsapp: (11) 989 362 758  
Thiago Porto



## TABELA DE PLANEJAMENTO E MONTAGEM

### 1. Apresentação

Com o objetivo de tornar o planejamento e a contratação de serviços de catering mais claros, ágeis e assertivos — especialmente para petit comitês e eventos de menor porte — desenvolvemos um modelo prático e eficiente que oferece ao cliente total autonomia na construção do seu projeto.

Nesse formato, você pode personalizar cada etapa de acordo com suas necessidades: desde a escolha do cardápio (dentro das opções disponíveis) até a definição da estrutura do serviço, optando pela contratação ou não de equipe, locação de equipamentos, montagem, desmontagem e limpeza.

Todos os itens do menu são cuidadosamente porcionados individualmente, o que reduz desperdícios, facilita a logística e torna o cálculo de quantidades muito mais preciso.

Assim, entregamos flexibilidade, transparência e controle, permitindo que cada evento seja dimensionado com exatidão, sem abrir mão da qualidade e da excelência na execução.

#### Principais diferenciais

- Cardápio customizável conforme perfil e necessidade do cliente
- Itens embalados e porcionados individualmente
- Redução de desperdícios
- Maior controle de custos
- Agilidade na distribuição e organização do serviço

Uma solução eficiente, prática e confiável para eventos corporativos que precisam funcionar com precisão.

### 2. Gastronomia



#### 2.1. Comidas

Itens em porções individuais com opções que atendem café da manhã, brunch, pequeno almoço e lanche da tarde.

| Item                                                                                | Descrição                                                                                          | Valor Uni. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|    | Sanduiche individual, 70 gramas, sabores: Presunto e queijo prato ou peito de peru e queijo branco | 7          |
|    | ao de queijo em porção individual em media 25 gramas.                                              | 2,2        |
|   | Folheado amanteigado com salsicha, porção individual com 20 gramas.                                | 2,5        |
|  | Bolo com cobertura, porção individual, 60 gramas, sabores cenoura ou chocolate.                    | 7          |
|  | Salada de frutas, frutas da época, porção individual, 60 gramas.                                   | 6,5        |
|  | Espetinho de frutas frescas: melão, manga, abacaxi, uva e mirtilo.                                 | 5,5        |

|                                                                                     |                                                                                                    |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    | logurte grego com granola, porção individual com 60 gramas.                                        | 4,5 |
|    | Mini quiche lorraine porção individual com 50 gramas cada.                                         | 8   |
|   | Biscoito amanteigado de amendoas recheado com doce de leite. Unidade com aproximadamente 30 gramas | 3   |
|  | Risoto em porção individual com 110 gramas nos sabores: gorgonzola ou queijo gruyere com bacon.    | 15  |
|  | Baião de dois. Porção individual com 120 gramas.                                                   | 15  |
|  | Espaguete de palmito pupunha com molho de tomate fresco ao sugo. Porção individual com 120 gramas. | 16  |

|                                                                                     |                                                                                                                              |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <p>Escondidinho de carne ou frango gratinado com queijo parmesão. Porção individual com 120 gramas</p>                       | <p>15</p> |
|    | <p>Torta salgada. Porção individual com 120 gramas, opção de sabores: ragu de costela, frango catupiry e palmito.</p>        | <p>12</p> |
|   | <p>Torta salgada. Porção individual com 60 gramas, opção de sabores: ragu de costela, frango catupiry e palmito.</p>         | <p>8</p>  |
|  | <p>Salada verde de folhas com tomates cereja e queijo branco com opções de molho vinagrete ou iogurte ou mostarda e mel.</p> | <p>10</p> |
|  | <p>Salada de macarrão com bacalhau.</p>                                                                                      | <p>17</p> |
|  | <p>Salada ceasar, 120 gramas</p>                                                                                             | <p>15</p> |

|                                                                                     |                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    | Torta de limão. Porção individual com 75 gramas                                       | 10  |
|    | Torta de chocolate coberta com chantilly de laranja. Porção individual com 75 gramas. | 10  |
|    | Torta de chocolate branco com paçoca. Porção individual com 75 gramas.                | 10  |
|  | Sobremesa: Mousse aerada de chocolate meio amargo, porção individual com 40 gramas.   | 8,5 |

## 2.2 Bebidas



As bebidas também são servidas em embalagens individuais, geladas (quando o caso) acompanhadas de copo descartável para consumo.

|                                                                                     |                                                  |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
|  | Água mineral, embalagem individual com 240 ml.   | 2,5 |
|  | Suco de frutas, embalagem individual com 240 ml. | 4,5 |

|                                                                                    |                                                   |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----|
|   | Refrigerante, embalagem individual com 200ml.     | 4   |
|   | Bebida achocolatada. Porção individual com 200 ml | 6,5 |
|   | Café de coador                                    | 2   |
|  | Café maquina nespresso.                           | 3,5 |

### 3. Estrutura e equipamentos

| ITEM                       | VALOR |
|----------------------------|-------|
| Cocktop                    | 250   |
| Forno elétrico - 50 litros | 200   |
| Microondas                 | 200   |
| Mesa de montagem           | 150   |

Cocktop - eventos com risoto no cardápio; forno elétrico - eventos com tortas e/ou quiches no cardápio; microondas - Eventos com pratos quentes no cardápio.

### 4. Descartáveis

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Taxa individual por pessoa | 3 |
|----------------------------|---|

Pensando na nossa responsabilidade com o meio ambiente só utilizamos descartáveis biodegradáveis de materiais como madeira, bambu e bagaço de cana.

#### 4. STAFF

| FUNÇÃO                                           | HORA/JOB |
|--------------------------------------------------|----------|
| Chef                                             | 80       |
| Auxiliar de cozinha                              | 45       |
| Copeira                                          | 45       |
| Auxiliar de limpeza - apenas uma hora por evento | 45       |

| Porte do Evento     | CHEF                                                                                | Auxiliar                                                                            | Copeira                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Ate 15 pessoas      |  |                                                                                     |                                                                                     |
| de 15 a 30 pessoas  |  |  |                                                                                     |
| de 30 a 50 pessoas. |  |  |  |

#### 5. Logística

| Serviço                                          | Valor |
|--------------------------------------------------|-------|
| Transporte                                       | 50    |
| Montagem                                         | 100   |
| Desmontagem                                      | 100   |
| Auxiliar de limpeza - apenas uma hora por evento | 45    |

#### 6. Considerações finais

O porcionamento individual, reduz drasticamente perdas e automaticamente gera uma redução de custo no investimento geral do evento. O ideal no calculo de planejamento é sempre trabalhar com uma unidade de cada item por pax. No que tange as bebidas individuais, sempre levamos uma unidade de cada item por número de pax e ao final do evento fechamos o efetivamente o que foi consumido para calculo final.

Qualquer dúvida ou informação adicional, deixe-nos saber e prontamente nos disponibilizamos para elucidar.

Agradecemos a oportunidade de envio do nosso plano de trabalho e desejamos um excelente dia.



Thiago Moeira Porto - 11 989 362 758

