Amêndoas Buffet e Eventos

Serviços de Buffet de Welcome Coffee-Break Brunch Coquetel Requinte

■*PISTA QUENTE*

■*Pães de queijo*
▪Linha de Pães de queijo gourmet com parmesão

■*Dadinhos do Chef*
▪Linha de dadinho de tapioca com parmesão e um toque especial de geleia de pimenta agridoce

■*Quitutes assados*
▪Mini Empadinhas de palmito
▪Enroladinho de calabresa
▪Assados de carne
▪Enroladinho de presunto e queijo
▪Quiches de Lorraine e alho poró
▪Quiches de queijo e bacon

■*Quitutes fritos*
▪Bolinha de queijo
▪Risoli de brócolis
▪Presunto e queijo
▪Calabresa com catupiry
▪Coxinha de frango

■*Quitutes premium*
▪Minipastel com carne
▪Minipastel com queijo

■*Linha Mini-hambúrguer recheados com carne*
▪Mini-hambúrguer artesanal com molho especial

■ Especial Brunch Coquetel
▪Escondidinho de carne seca gratinado
▪Carne louca do Chef
▪Pernil marinado, desfiado com barbecue
▪Fritata com queijo branco

■*PISTA FRIA*

■*Linha Mini-hambúrguer recheados com frios*
▪Pães de mini coloridos de fabricação própria, recheados com repolho roxo, creme do chef, especiarias e frios.

■*Especial Linha fria e pastas*
▪Grisini de parmesão e Crostini com especiarias condimentadas servidas com creme de azeitonas
▪Batata bolinha gourmet com creem cheese e Bacon
▪Enroladinho de rúcula com tomate seco e queijo
▪Blinis com cream cheese, pimenta agridoce

■*Linha de canapés e barcas*
▪Canapês com creme de azeitonas pretas
▪Trança de pães de Ervas Artesanal
▪Creme de alho com especiarias
▪Patê de limão e ervas finas
▪Barcas recheadas com salpicão de frango

■*Tradicionais Da Casa*
▪Pão de metro com gergelim recheado com Salpicão de frango e especiarias
▪Pão de metro tradicional recheado com frios e maionese
▪Pão de metro com parmesão recheado com frios e cream cheese

■*Tábua de frios*
Itens embutidos: Presunto. Salame. Peito de peru.
Queijos: Mussarela. Gorgonzola. Prato. Brie. Provolone. Parmesão. Ricota defumada. Edan. Cheddar. Frescal.
Acompanhamentos: Torradas. Pães. Bolachas. Frutas secas. Nozes e derivações e especiarias.

■ *LINHA DE DOCES E SOBREMESAS*

■*Bolos caseiros*
▪Bolo de cenoura com chocolate
▪Bolo de limão com raspas
▪Bolo de chocolate com pingos
▪Bolo de churros

■*Tradicionais Amêndoas*
▪Carolinas gourmet de doce de leite
▪Carolinas gourmet de chocolate branco
▪Cookies
▪Minibombons e docinhos tradicionais
▪Cocadinha com cereja
▪Broinha convencional e com goiabada
▪Mantecal

■*Confeitaria Artesanal*
▪Tortelli com avelã
▪Tartelete com doce de leite
▪Tortine com limão

■*Especial Tortas e sobremesas*
▪Torta Banoffee Pie
▪Torta de limão do chef
▪Torta Oreo
▪Mousse de maracujá
▪Pavê de paçoca

■*Especial Frutas*
▪Salada de frutas da época com calda de laranja

Amêndoas Buffet e Eventos

■*Especial Massas Doces*
▪Alfajor do Chef
▪Croissant de Romeu e Julieta
▪Croissant de chocolate

■*LINHA DE BEBIDAS*
▪Água mineral sem gás
▪Água mineral com gás

■*Especial bebidas*
▪Água saborizada servidos em suqueiras personalizadas. Blend: Frutas verdes e cítricas (água com gás, rodelas de abacaxi, laranja, limão taiti e hortelã)

■Sucos Naturais artesanais servidos em jarras
▪Laranja com morango
▪Abacaxi com limão e hortelã
▪Manga com limão siciliano

■Outras linhas de bebidas servidas com autonomia em jarras e champanheiras
▪Coca-Cola zero
▪Guaraná zero
▪Coca-Cola tradicional
▪Guaraná tradicional

■ Praça de Café da Casa
▪Café coado sem açúcar, servido em térmicas personalizadas

■ Serviço de chás naturais:
▪Sachês de chás variados, com até 5 (cinco) sabores

■Guloseimas
▪Balas de banana
▪Hortelã
▪Balas de café
▪Nuts e chocolate (toffee)

■ Petit fours doces
▪Mentirinha de amendoim
▪Petit four Arigatô de leite condensado
▪Casadinho de goiaba

■*Itens gerais inclusos:*
▪Serialização de materiais em louça e biodegradáveis de primeira linha, como: Pratos e talheres para refeição, pratos e talheres para sobremesas, copos de vidro, cumbucas, térmicos e demais necessários.
▪Inclusos organizações, preparação, montagem e desmontagem.
▪Rechauds redondos e retangulares, com uma e duas cubas.
▪Toalhas para mesa de self service, ornamentos, suportes e bandejas e decoração rústica e medieval própria. (para escolha de itens pontuais, cobramos taxa de locação).
▪Fogões por indução *(caso não tenha no local)*
▪Forno semi industrial *(caso não tenha no local)*
▪Pranchões de 250x80 para montagem da praça.
▪Cavaletes reforçados

■Equipe:
Chef. Cozinheiras. Repositores. Copeiros. Maitre.

▪*Itens necessários à disposição no local:*
▪Copa/cozinha ou espaço para trabalho
▪Ponto de energia 110V e/ou 220V
(Sinalize caso não haja algum item desta estrutura)

Serviços de Welcome Coffee-Break Brunch Coquetel Requinte pelo período contínuo de até ¨3h¨, com diversificação e reposição de insumos.

Valor dos serviços para 150 convidados: **R$ 12.970**

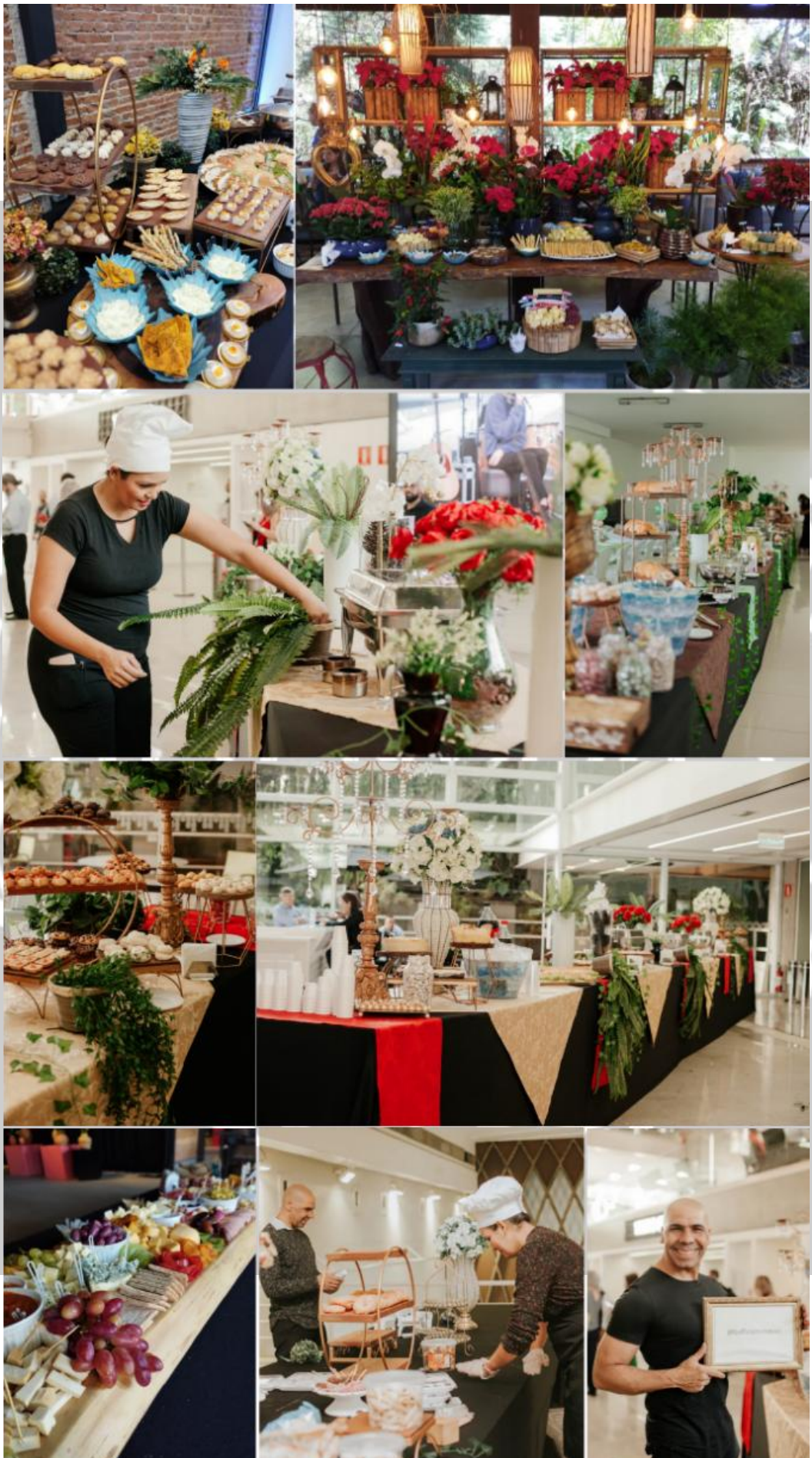
Condições e formas de pagamento:
100% do valor faturado de acordo com as normas da instituição
- Cartão de crédito com encargos
- Transferência para conta PJ
- Pix ou outras formas de pagamentos

Proposta válida por 30 dias.

São Paulo, 28 de setembro de 2026.

Proposta 4121
Cliente – Yuri Fujishima - IFSP
24/11/2026 – Guarulhos

Amêndoas Buffet e Eventos



Amêndoas Buffet & Eventos. CNPJ: 64.718.698/0001-68. Razão Social: Amêndoas Buffet & Eventos LTDA. Inscrição Estadual: 157.718.852.110. Inscrição Municipal: 0.152.992-7. Rua Inácio Bernardes, 129A. JD. Nsa. Sra. Do Carmo. CEP 08.280-580. 11 967239743. E-mail: buffetamendoas@gmail.com. Instagram: @buffetamendoas.