



Prefeitura Municipal de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

ANEXO VI - ESPECIFICAÇÃO DO BUFFET
COMENDA ANTÔNIO SECUNDINO DE SÃO JOSÉ

PREGÃO N° 016/2010 - TIPO PRESENCIAL - PROCESSO N° 4.469/2010

Motivação: Buffet Comenda Antônio Secundino de São José - edição 2010

Data do evento: 23/05/2010 - Domingo

Início: previsto para 22h00

Término: Previsto para 05h00

Especificações:

- Salão com capacidade de 1000 pessoas, sendo no mínimo 800 pessoas assentadas;
- Nº previstos de pessoas: 800 (oitocentas);
- Estacionamento interno fechado com capacidade de 200 a 250 carros;
- Ar condicionado;
- Taxa de Locação e ECAD por conta do Buffet.

CARDÁPIO

1- ENTRADA:

Frutas secas:

Castanha do Pará;
Castanha de Caju;
Nozes;
Damascos;
Uvas-passas negras e brancas;
Amêndoas.

2- SERVIÇO VOLANTE:

Quentes:

Churrasquinhos de filé e lombo;
Bolinhos de bacalhau;
Coxinha de catupiry;
Bodas de Prata;
Camarão empanado;
Quiche de palmito;
Risoles de mussarela;



Prefeitura Municipal de Patos de Minas

Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

Folhados de damasco;
Folhados de alho poro;
Folhados de tomate seco com rúcula e empadas de frango;

Assados:

Folhados de bacon e presunto;
Pastel assado de presunto com passas;
Folhados de damasco com geléia de abacaxi;

3- FRIOS:

Frios finos:

Presunto cozido;
Presunto defumado de peito de peru;
Lombinho canadense;
Salaminho italiano;
Blanquete de peru.

Mousse e patês:

Mousse de atum;
Patê de presunto;
Patê de ricota.

Queijos especiais:

Provolone;
Golda;
Reino;
Prato;
Mussarela.

Tortas:

Torta de palmito;
Torta de frango;
Torta natural.

Pães:

Pão sírio;
Pão de queijo;
Pão de alho;
Torradas.

Saladas:

Salada de tomates secos com alcaparras;
Salada de bacalhau com karicana;
Supremo de camarão;
Ovos de Codorna.



Prefeitura Municipal de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer

4- CARNES:

Role de frango;
Quibe cru;
Lombo assado fatiado;
Salmão com alcaparras.

5- SOBREMESA:

Bombons variados (mínimo de sete);

6- BEBIDAS:

Coquetéis variados;
Refrigerantes variados (cola e guaraná);
Cerveja;
Vinho branco;
Vinho tinto seco de qualidade superior;
Frisante;
Água mineral com gás e sem gás.

7- MESA DE CAFÉ

Café Arábico;
Café Capuccino;
Taças de chocolate;
Licores variados e petit four

8- OUTROS SERVIÇOS INCLUÍDOS:

Material: Disponibilização de copos, taças, utensílios, pratarias, souplat, louça branca, talheres de inox, baixelas de prata, taxas com pé alto, guardanapo de linho branco.

Pessoal: Cozinheiras, garçons (55 – cinquenta e cinco), gerente (01-um), copeiros (05 – cinco), maitre (02 – dois), porteiros (02 – dois).

9- RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO: Disponibilização de salão, serviço de buffet, mobiliário, todo e qualquer material.

Patos de Minas, 17 de março de 2010

MÁRCIO LUIZ MACIEL
Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Esporte e Lazer