



IST Café

(última atualização Abril de 2017)

A IST Café é uma das atividades desenvolvidas pela IST Evento empresa resultante de uma necessidade natural na organização de eventos, ou seja, prestar serviços de boa qualidade e competitividade no mercado corporativo. E para atender a esta necessidade nos serviços de alimentação (Coffee breaks, Coquetéis, Almoços e Jantares) para eventos corporativos ou sociais.

Dispomos de uma equipe plenamente capacitada para garantir a qualidade dos serviços prestados a pontualidade e a tranquilidade dos nossos contratantes.

Solicite-nos uma visita, onde vamos melhor analisar as suas necessidades para a ocasião desejada e apresentar as nossas soluções em serviços.

Sugestões para

- **Café da Manhã**
- **Coffe-Break**
- **Café Colonial**



IVAN SANTOS

contato@isteventos.com.br

+ 55 (41) 9653-7109 Tim

+ 55 (41) 9225-8731 Vivo

www.isteventos.com.br

Curitiba - Paraná

Trabalhamos também com cardápios diferenciados, além destas sugestões pré-estabelecidas, podemos desenvolver um cardápio exclusivo para o seu evento.

Montamos o serviço no local determinado, com todos os acessórios (toalhas, copos, guardanapos, garfos, entre outros necessários).



Café da Manhã – 001

Bebidas:

- Café – Leite
- Achocolatado
- Suco (dois sabores)

Salgados:

- Pão integral
- Pão de leite
- Mini pão francês ou mimi pão de hambúrguer
- Molho de hot-dog
- Margarina ou Manteiga
- Queijo mussarela fatiada ou
- Peito de Peru fatiado

Doces:

- Folhado de maçã (Sugestão, pode ser alterado conforme escolha do cliente).
- Mini Sonho (Sugestão, pode ser alterado conforme escolha do cliente).
- Bolo (dois sabores escolhidos pelo contratante).

Valor por pessoa: R\$ 25,00 – (Contratação mínima para 30 pessoas com o auxílio de 01 garçom).

Nesta opção está incluso no preço das taças de vidro, louças e talheres, guardanapos de papel, toalha para mesa de buffet e serviço de copeira (período de 02 horas).

Adicionais:

Por apenas mais R\$ 2,00 cada unidade, podemos incluir a opção de mini sanduíches pré-montados.

Por apenas mais R\$ 2,50 por pessoa, podemos aumentar o cardápio adicionando frutas da estação.

Dados técnicos:

O cardápio será organizado seguindo a quantidade suficiente para disponibilizar 10 salgados e 05 doces por pessoa e a soma de todas as bebidas resultará em 0,5 litros por pessoa.



Café da Manhã – 002

Bebidas:

- Café – Leite
- Achocolatado
- Suco Caixinha (dois sabores)

Salgados:

- Croissant de quatro queijos.
- Mini pão de batata com catupiry.
- Empadão de Palmito.
- Torta de legumes.
- Tábua de frios de queijos fatiados (presunto, queijo branco, mussarela, peito de peru, salame italiano).
- Mini pão de queijo.
- Cesta com mini pães variados (mini broa, mini francês, mini de leite, mini broa de milho).
- Geléia e manteiga.

Doces:

- Folhado de maçã.
- Mini Sonho
- Bolo (dois sabores escolhidos pelo contratante).

Valor por pessoa: R\$ 37,00 – (Contratação mínima para 30 pessoas com o auxílio de 01 garçom).

Nesta opção está incluso no preço das taças de vidro, louças e talheres, guardanapos de papel, toalha para mesa de buffet e serviço de copeira (período de 02 horas).

Adicionais:

Por apenas mais R\$ 2,00 cada unidade, podemos incluir a opção de mini sanduíches pré-montados.

Por apenas mais R\$ 2,50 por pessoa, podemos aumentar o cardápio adicionando frutas da estação.

Dados técnicos:

O cardápio será organizado seguindo a quantidade suficiente para disponibilizar 10 salgados e 05 doces por pessoa e a soma de todas as bebidas resultará em 0,5 litros por pessoa.

Café Colonial

Bebidas:

- Café
- Leite
- Suco Natural (optar por: Laranja, Abacaxi ou Melão)
- (demais bebidas a combinar)

Salgados:

- Pães variados
- Margarina ou manteiga
- Patê (optar por: Salpicão, Tomate Seco ou Atum)
- Empadão
- Torta de Frango
- Mini Sanduíche feitos com croissant (optar por: Peito de Peru, Salaminho, Salpicão ou Tomate seco)
- Folhado (optar por: Ricota ou Palmito)
- Tábua de frios (Queijo mussarela, queijo minas, queijo provolone ou prato, Salaminho, Mortadela, Peito de Peru)
- Caldo de (optar por: Feijão, Milho, Ervilha ou Molho para Cachorro quente)

Doces:

- Geleias
- Torta de (optar por 2 sabores: Coco, Maracujá ou Maçã)
- Folhado (Optar por: Coco, Maçã ou Morango)
- Bolo Seco (Optar por: Toalha Felpuda, Nega Maluca ou Cenoura)
- Bolo Recheado (optar por Dois Amores, Brigadeiro, Morango, Abacaxi, Abacaxi com Coco ou Sonho de Valsa)

Valor por pessoa: R\$ 38,00 (para disponibilizar 12 salgados e 06 doces por pessoa).

(Contratação mínima para 30 pessoas)

Adicionais:

Por apenas mais R\$ 2,50 por pessoa, podemos aumentar o cardápio adicionando frutas da estação.

Por apenas mais R\$ 10,00 a cada kilo de Bolo Recheado, podemos trocar o sabor a optar por Marta Rocha ou Castanha com Ameixa. O bolo é calculado um kilo a cada 15 pessoas.

Neste cardápio já estamos oferecido a substituição dos descartáveis por louças (copos de vidro, xícaras, pires, pratinhos e talheres em aço inox).

Dados técnicos:

O cardápio será organizado seguindo a quantidade escolhida pela faixa de valor por pessoa e a soma de todas as bebidas resultará em 0,5 litros por pessoa a soma dos pães e bolos serão iguais a 6 pedaços (fatias) por pessoa.

No valor apresentado para o cardápio estão contemplados os materiais descartáveis (copos, pratinhos, talheres e guardanapos), açúcar, adoçante e a decoração para a mesa do Buffet com arranjo decorativo para centro de mesa.



Coffee-Break – Caseiro

Bebidas –

- Café
- Leite
- Suco (caixinha ou concentrado).

Salgados –

- Pães variados (3 opções)
- Margarina
- Patê
- Frios (2 tipos)

Doces – Escolher 2 opções

- Bolo (Cenoura – Cuca – Cuca de Banana – Formigueiro – Fubá – Laranja – Nega Maluca – Toalha Felpuda)

Valor por pessoa:

- R\$ 16,00 (para disponibilizar 06 salgados e 03 doces por pessoa).

(Contratação mínima para 20 pessoas)

Adicionais:

Por apenas mais R\$ 2,50 por pessoa, podemos aumentar o cardápio adicionando frutas da estação.

Por apenas mais R\$ 2,00 por pessoa podemos substituir os descartáveis por louças (copos de vidro, xícaras, pires, pratinhos e talheres em aço inox).

Dados técnicos:

O cardápio será organizado seguindo a quantidade escolhida pela faixa de valor por pessoa e a soma de todas as bebidas resultará em 0,5 litros por pessoa a soma dos pães e bolos serão iguais a 6 pedaços (fatias) por pessoa.

No valor apresentado para o cardápio estão contemplados os materiais descartáveis (copos, pratinhos, talheres e guardanapos), açúcar, adoçante e a decoração para a mesa do Buffet com arranjo decorativo para centro de mesa.



Coffee-Break – Convencional

1ª SUGESTÃO

Suco Caixa

Café

Leite

03 tipos de salgados (06 unidades por pessoa)

02 tipos de doces (02 unidades por pessoa)

Valor por pessoa: R\$ 22,00

(Contratação mínima para 20 pessoas)

2ª SUGESTÃO

Suco Natural ou Caixa

Café

Leite

02 tipos de salgados (04 unidades por pessoa)

02 tipos de mini sanduíche (02 unidades por pessoa)

02 tipos de doces (02 unidades por pessoa)

Valor por pessoa: R\$ 27,00

(Contratação mínima para 20 pessoas)

Adicionais:

Por apenas mais R\$ 2,50 por pessoa, podemos aumentar o cardápio adicionando frutas da estação ou salada de frutas em porções individuais.

Por apenas mais R\$ 2,00 por pessoa podemos substituir os descartáveis por louças (copos de vidro, xícaras, pires, pratinhos e talheres em aço inox).

Dados técnicos:

No valor apresentado para o cardápio estão contemplados os materiais descartáveis (copos, pratinhos, talheres e guardanapos), açúcar, adoçante e a decoração para a mesa do Buffet com arranjo decorativo para centro de mesa.

LISTA DE SUGESTÕES

SUGESTÃO DE DOCES:

- Mini sonho (goiabada)
- Mini sonho assado (doce de leite, creme e chocolate)
- Pão de minuto
- Bolo de cenoura
- Nega maluca
- Bolo cremoso
- Bolo laranja
- Bolo de milho
- Tortas de banana, requeijão ou maçã.
- Carolina (creme ou chocolate)
- Lua de Mel

SUGESTÃO DE SALGADOS:

- Mini pão de queijo
- Mini sanduíche (peito de peru ou salaminho ou presunto , queijo, alface e tomate. Opção de pão: francês ou Hamburger)
- Baguete (peito de peru, queijo, alface, tomate ou patê, tipo salpicão de frango ou patê de atum)
- Doguinho
- Crossaint de frios, frango ou pizza
- Enroladinho de palmito ou ricota
- Trouxinha de frango ou palmito
- Esfiha de carne
- Mini pão de batata com catupiry
- Kibi, coxinha, risolis, empada de palmito ou frango.
- Mini Pizza folhada, de frango ou frios.

BEBIDAS

- Suco natural (morango, abacaxi, manga, mamão) os sucos são de acordo com as frutas da época.
- Café / Leite
- Chocolate quente



Serviços:

Os garçons são os profissionais responsáveis pelo bom atendimento durante um serviço de alimentação.

As copeiras são as profissionais responsáveis por organizar os pratos e materiais que os garçons utilizarão para servir os convidados.

Para que tenhamos um bom atendimento, indica-se a contratação de:

- 1 Garçon para cada 50 convidados para atender a demanda de organização da mesa de coffee-break
- 1 Garçon para cada 20 convidados quando o serviço for de coquetel simples.
- 1 Garçon para cada 15 convidados quando o serviço de coquetel for melhor elaborado

Valores praticados para a contratação de profissionais:

- Garçon R\$ 190,00
- Copeira R\$ 190,00
- Recepcionistas R\$ 200,00

Condições Gerais:

Os valores apresentados podem sofrer alterações sem a necessidade de comunicação prévia.

As solicitações de serviço devem ser feitas com antecedência mínima de 72 horas (solicitações fora do prazo somente com verificação da disponibilidade e após confirmada a solicitação não há possibilidade de cancelamentos) e o prazo máximo para cancelamento dos serviços é de 48 horas antecedentes ao horário do contratado.