DATA: 06/05/2024

**EMPRESA**: SUPERVISAO IMOVEIS

CONTATO: CELITA

NOME DO EVENTO: SUPERVISAO IMOVEIS NOME DA CONTA: SUPERVISAO IMOVEIS

DATA DA MONTAGEM: 06/05

HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 08:00

LOCAL: MONALISA

QUANTIDADE DE PESSOAS: 18 PAX

FORMATO: "U"

**CONTATO HOTEL:** Eventos

LOCALE. IVIOTALESA	CONTATO HOTEL: EVEITIOS
ORDEM DE SERVIÇO GERAL	
RECEPÇÃO	FINANCIERO
Lista de participantes em anexo, identificar com pulseira de eventos quem não estiver hospedado. Hospedagens pagas, lançar na conta grupo.	- Evento pago após a finalização.
	GOVERNANÇA
A&B	Verificar reposição de álcool gel.
MONALISA – 07:45 – SERVIÇO DE SALA (18 PAX) 02X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10% 02X TERMICA DE LEITE R\$ 34,00 + 10% 20X AGUA COM GAS R\$ 7,00 + 10% 20X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%	<ul> <li>Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts.</li> <li>Deixar sempre uma lixeira de apoio.</li> <li>Aplicar odorizador de ambiente</li> </ul>
LANÇAR CONTA: SUPERVISAO IMOVEIS	ESTACIONAMENTO
POSITANO — 12:00 AS 14:00 — ALMOÇO POSITANO (18 PAX) favor enviar cardápio do dia antecipado, para que possamos já realizar as escolhas e passar para o restaurante antes do início do intervalo, agilizando a entrega dos pratos. VALOR R\$ 130,00 + 10% LANÇAR CONTA: SUPERVISAO IMOVEIS	<ul><li>Sem contatação prévia.</li><li>Cada participante paga o seu.</li></ul>
	EQUIPAMENTOS
	TELA 120"
	T.I
	**Sem contatação prévia**
	INFORMAÇÕES GERAIS
	SEGURANÇA

# REUNIÃO LIDERES E ADM - 06/05/2024

- PATRICK
- GERALDO
- FABIANA
- BRUNA
- CARLA
- VANESSA
- PEDRO LUIZ
- CINTIA
- ANDERSON
- ANA
- MAITE
- ELIS
- KETLYN
- ADRIANA
- ANNE
- MAISY
- RENATA
- BRENDA



## MENU ALMOÇO

## SUPERVISÃO IMOVEIS

#### ENTRADA

#### **VEGGIE SALAD**

Cunhas detomate e palmito, temperado com pesto comsalada de folhas, brotos e cenoura juliene.

#### -0

#### CAESAR SALAD

Alface americana, temperada com molho caesar da casa, Queijo parmesão, crocante de bacon, croutons e cubos frango greihado

#### PRINCIPAL

### Pasta e filé

Tornedor de file mignon servidos com papardelle ao molho de queijo parmesão e farofa de azeitonas.

#### Ot

#### RISOTO DE COGUMELOS

Arroz italiano cozido com caldo de legumes, salteado de cogumelos ,cebola, alho, molho shoyo . Finalizado com queijo Parmesão

#### OU

### PESCADA AMARELA

Lombo alto de pescada Amarela grelhada, sobre salteado de arroz negro com castanhas, amendoim, sofrito com um Toque de pesto de manjericão e legumes crocantes

#### SOBREMESA

#### Taça refrescante

Creme de gemgibre com doce de leite, sorvete de creme e crumble de amêndoas

#### Pudim de leite