

DATA: 13/04/2024

EMPRESA: CURSOS ACELERADOR MEDICOS LTDA
CONTATO: PRISCILA
NOME DO EVENTO: MASTERMIND DIAMOND
NOME DA CONTA: MASTERMIND DIAMOND



DATA DA MONTAGEM: 13/04.

HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 08:00

LOCAL: MICHELANGELO

QUANTIDADE DE PESSOAS: 40 PAX

FORMATO: MESAS REDONDAS

CONTATO HOTEL: Eventos

ORDEM DE SERVIÇO GERAL	
RECEPÇÃO	FINANCIERO
Check-in dia 11 e check-out dia 15. // Consumos faturados para conta grupo // Diarias pagas // Tarifa aplicada Suite Junior SGL R\$ 546,00 + ISS DBL R\$ 682,00 + 10%\$ //	
A&B	GOVERNANÇA
09:00 – SERVIÇO DE SALA – MICHELANGELO 20 AGUAS COM GAS 20AGUAS SEM GAS 02X TERMICAS DE CAFÉ LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND	- Verificar reposição de álcool gel. - Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts. - Deixar sempre uma lixeira de apoio. - Aplicar odorizador de ambiente
12:00 AS 14:00 – ALMOÇO SUGESTÃO DO CHEF – AMALFI + EXTERNO SUGESTÃO DO CHEF. LANÇAR NA CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 100,00 + 10%	ESTACIONAMENTO
	<ul style="list-style-type: none">Sem contatação prévia.Cada participante paga o seu.
	EQUIPAMENTOS
12:00 AS 14:00 - PACOTE DE BEBIDAS – AMALFI + EXTERNO 40x OPEN BAR BAMBINO LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 38,00 + 10%	PROJETOR, TELA, SISTEMA DE SOM E MICROFONE ADICIONAL 2X
	T.I
	Sem contatação prévia
	INFORMAÇÕES GERAIS
13:30 – SERVIÇO DE SALA – MICHELANGELO 20 AGUAS COM GAS 20AGUAS SEM GAS 02X TERMICAS DE CAFÉ LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND	<u>Informações Adicionais:</u> - Nome do evento: Mastermind Diamond - Finalidade do evento: Marketing e Posicionamento Médico - Frequência com que acontece: 3X ao ano - Perfil dos participantes: Médicos - Responsável José Netto de Lima Neves - Sócio Administrador e Priscila Baluz.
16:45 AS 17:45 – WELCOME COFFEE CASTIGLIONE – MICHELANGELO Café Leite integral Chás e infusões Água aromatizada Achocolatado em pó Suco de laranja natural Petit four (500g) Mini Sanduíche Pão de queijo LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 34,00 + 10%	
19:00 AS 21:00 - HAPPY HOUR PRIMO – AMALFI + EXTERNO Cardapio em anexo. LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 94,00 + 10%	
19:00 AS 21:00 - PACOTE DE BEBIDAS – AMALFI + EXTERNO 40x OPEN BAR BAMBINO LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 38,00 + 10%	

DATA: 14/04/2024

EMPRESA: CURSOS ACELERADOR MEDICOS LTDA

CONTATO: PRISCILA

NOME DO EVENTO: MASTERMIND DIAMOND

NOME DA CONTA: MASTERMIND DIAMOND



DATA DA MONTAGEM: 14/04.

HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 08:00

LOCAL: MICHELANGELO

QUANTIDADE DE PESSOAS: 40 PAX

FORMATO: AUDITORIO

CONTATO HOTEL: Eventos

ORDEM DE SERVIÇO GERAL

RECEPÇÃO

Check-in dia 11 e check-out dia 15. // Consumos faturados para conta grupo // Diarias pagas // Tarifa aplicada Suite Junior SGL R\$ 546,00 + ISS DBL R\$ 682,00 + 10%\$ //

A&B

09:00 – SERVIÇO DE SALA – MICHELANGELO

20 AGUAS COM GAS

20AGUAS SEM GAS

02X TERMICAS DE CAFÉ

LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND

12:00 AS 14:00 – ALMOÇO SUGESTÃO DO CHEF – AMALFI + EXTERNO

SUGESTÃO DO CHEF.

LANÇAR NA CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 100,00 + 10%

12:00 AS 14:00 - PACOTE DE BEBIDAS – AMALFI + EXTERNO

40x OPEN BAR BAMBINO

LANÇAR CONTA: MASTERMIND DIAMOND R\$ 38,00 + 10%

FINANCIERO

Evento pago 100% até 08/04. Conta: MASTERMIND DIAMOND.

GOVERNANÇA

- Verificar reposição de álcool gel.
- Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts.
- Deixar sempre uma lixeira de apoio.
- Aplicar odorizador de ambiente

ESTACIONAMENTO

- Sem contatação prévia.
- Cada participante paga o seu.

EQUIPAMENTOS

****Sem contatação prévia****

T.I

****Sem contatação prévia****

INFORMAÇÕES GERAIS

Informações Adicionais:

- Nome do evento: Mastermind Diamond
- Finalidade do evento: Marketing e Posicionamento Médico
- Frequência com que acontece: 3X ao ano
- Perfil dos participantes: Médicos
- Responsável José Netto de Lima Neves - Sócio Administrador e Priscila Baluz.

HAPPY HOUR PRIMO

SERVIÇO: MINI ESTAÇÃO E VOLANTE

VALOR POR PAX – 94,00 + 10%

DURAÇÃO: 02 HORAS

MINI ESTAÇÃO

- OSTRAS GRATINADAS COM VINAGRETE DE MANGA, PEPINO E COENTRO FRESCO
- TARTAR DE ATUM COM ALGA
- QUEIJO BRIE COM GELEIA DE PIMENTA (SWEET CHILLI)
- MIX DE PÃES (FOCCACCIA E GRISSINI – MINI CIABATA)
- PASTA DE TOMATE ASSADO COM PESTO GENOVESE (MANJERICÃO)
- PASTA DE GORGONZOLA COM NOZES E MEL
- MIX DE AZEITONAS MARINADAS NO TOMILHO E LIMÃO

PETISCOS

- BOLINHO DE BACALHAU COM MOLHO CHIPOTLE
- MINI CHEESE BURGUER (MINI PÃO, MOZARELA E CARNE)
- BRUSCHETTA DE TOMATES E BASÍLICO (PESTO DE MANJERICÃO)
- STICKS DE MIGNON COM GREMOLATA E MOLHO ROTTI
- MINI PASTEIS - SIRI OU QUEIJO OU PRESUNTO E QUEIJO