

DATA: 20/06/2024

EMPRESA: ASSOCIACAO REGIONAL DOS ESCRITORIOS DE ARQUITETURA DE SC  
CONTATO: KAROLINA AVILA 55 48 9 9990-4393  
NOME DO EVENTO: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA  
NOME DA CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA



DATA DA MONTAGEM: 20/06  
HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 08:00  
LOCAL: LEONARDO DA VINCI, TERRAÇO, PIETA E DAVID.

QUANTIDADE DE PESSOAS: 200 PAX.  
FORMATO: LEONARDO 160 PAX  
AUDITORIO, PIETA U PARA 16 PAX E DAVID  
U PARA 10 PAX.

ORDEM DE SERVIÇO GERAL

RECEPÇÃO

FINANCEIRO

- Direcionar para a sala LEONARDO DA VINCI.

- Conta: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

A&B

GOVERNANÇA

07:45 – SERVIÇO DE SALA – LEONARDO DA VINCI

05X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10%

150X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%

LANÇAR CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

- 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
- Retirar e armazenar cortinas

10:30 – Coffee Break Duoglio – FOYER LEV – 200 PAX

Café Leite integral Chás e infusões Água aromatizada Achocolatado em pó  
Suco de laranja natural Petit four (500g) Mini Sanduíche Pão de queijo

VALOR R\$ 14,91 + 10% CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

EQUIPAMENTOS

12:30/14:30 – ALMOÇO – LA FONTANA - 150 PAX

BUFFET SUGESTÃO DO CHEF

BEBIDAS INCLUSAS: AGUA E SUCO.

VALOR R\$ 95,00 + 10% - CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

Internet link dedicado 100mb cabeado nas house mix e no credenciamento o é wifi liberado / login com nome do evento

13:00 – SERVIÇO DE SALA – PIETA

02X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10%

20X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%

LANÇAR CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

MONTAGEM

FORMATO:

- Leonardo: 160 pessoas, formato auditório
- Pieta: U para 16 pax
- David: U para 10 pax

13:00 – SERVIÇO DE SALA – DAVID

02X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10%

20X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%

LANÇAR CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

Instruções:

1. Retirar os sofás e mesinhas laterais do Foyer.
2. Coordenar com a equipe de manutenção para remover as 4 portas da varanda.
3. A equipe de montagem do evento (sb+) vai retirar os vasos da varanda, verificar se há danos, e deixá-los próximos ao setor administrativo/financeiro.

14:00 – SERVIÇO DE SALA – LEONARDO DA VINCI

05X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10%

150X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%

LANÇAR CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

INFORMAÇÕES GERAIS

16:00 – Coffee Break Duoglio – FOYER LEV – 200 PAX

Café Leite integral Chás e infusões Água aromatizada Achocolatado em pó  
Suco de laranja natural Petit four (500g) Mini Sanduíche Pão de queijo

VALOR R\$ 14,91 + 10% CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

- PERFIL DO PUBLICO: público diversificado, composto majoritariamente por arquitetos.

-MONTAGEM DE TENDA iniciando no dia 14/06 com a descarga do material a partir das 14h.

DATA: 21/06/2024

EMPRESA: ASSOCIACAO REGIONAL DOS ESCRITORIOS DE ARQUITETURA DE SC  
CONTATO: KAROLINA AVILA 55 48 9 9990-4393  
NOME DO EVENTO: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA  
NOME DA CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA



DATA DA MONTAGEM: 20/06  
HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 08:00  
LOCAL: LEONARDO DA VINCI, TERRAÇO E PIETA E DAVID.

QUANTIDADE DE PESSOAS: 200 PAX  
FORMATO: LEONARDO 160 PAX  
AUDITORIO, PIETA U PARA 16 PAX E DAVID  
U PARA 10 PAX.

ORDEM DE SERVIÇO GERAL

RECEPÇÃO

- Direcionar para a sala LEONARDO DA VINCI.

A&B

08:00 – SERVIÇO DE SALA – LEONARDO DA VINCI  
05X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10%  
150X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%  
LANÇAR CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

10:30 – Coffee Break Duoglio – FOYER LEV – 200 PAX  
Café Leite integral Chás e infusões Água aromatizada Achocolatado em pó  
Suco de laranja natural Petit four (500g) Mini Sanduíche Pão de queijo  
VALOR R\$ 14,91 + 10% CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

12:30/14:30 – ALMOÇO – LA FONTANA - 150 PAX  
BUFFET SUGESTÃO DO CHEF  
BEBIDAS INCLUSAS: AGUA E SUCO.  
VALOR R\$ 95,00 + 10% - CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

14:00 – SERVIÇO DE SALA – LEONARDO DA VINCI  
05X TERMICA DE CAFÉ R\$ 34,00 + 10%  
150X AGUA SEM GAS R\$ 7,00 + 10%  
LANÇAR CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

16:00 – Coffee Break Duoglio – FOYER LEV – 200 PAX  
Café Leite integral Chás e infusões Água aromatizada Achocolatado em pó  
Suco de laranja natural Petit four (500g) Mini Sanduíche Pão de queijo  
VALOR R\$ 14,91 + 10% CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

19:30/21:30 – HAPPY HOUR – TERRAÇO – 180 PAX  
CARDAPIO EM ANEXO.  
VALOR R\$ 84,00 + 10% - CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

19:30/21:30 – OPEN PERSONALIZADO – TERRAÇO – 180 PAX  
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná e Guaraná Zero - Água com Gás  
e Água sem Gás - Cerveja - Vinho Tinto e Branco (Vinho 8  
Rios) VALOR R\$ 112,00 + 10% - CONTA: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

FINANCEIRO

- Conta: 12050 - CONVENÇÃO ASBEA

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
- Retirar e armazenar cortinas

EQUIPAMENTOS

Internet	Internet link dedicado 100mb cabeado nas house mix e no credenciamento o é wifi liberado / login com nome do evento
----------	---

MONTAGEM

FORMATO:

- Leonardo: 160 pessoas, formato auditório
- Pieta: U para 16 pax
- David: U para 10 pax

Instruções:

- Retirar os sofás e mesinhas laterais do Foyer.
- Coordenar com a equipe de manutenção para remover as 4 portas da varanda.
- A equipe de montagem do evento (sb+) vai retirar os vasos da varanda, verificar se há danos, e deixá-los próximos ao setor administrativo/financeiro.

INFORMAÇÕES GERAIS

- PERFIL DO PUBLICO: público diversificado, composto majoritariamente por arquitetos.

- MONTAGEM DE TENDA iniciando no dia 14/06 com a descarga do material a partir das 14h.

**Buffet sugestão do chef R\$95,00 +10% - 150pax 20 e 21/06/2024**

**Gard manger**

Salada de folhas  
Cenoura  
Antipasto e pães variados  
Carpatio de abobrinha marinada  
Salada de tomate

**Buffet quente**

Arroz branco  
Risoto de tomate seco com rúcula  
Batata frita  
Massa na manteiga  
Molho pomodoro  
Ratatouille de legumes  
File mignon ao molho Roti  
Frango a pizzaiolo  
Filé de peixe grelhado ao molho de moqueca (Tilápia)

**Sobremesa**

Mousse de maracujá  
Pavê dueto de chocolate  
Musse de coco com abacaxi

**HAPPY HOUR 21.06.2024 - SERVIÇO: MINIESTAÇÃO E VOLANTE**

**VALOR POR PAX – 84,00 + 10%**

**DURAÇÃO: 02 HORAS**

**MINIESTAÇÃO**

OSTRA GRATINADA COM VINAGRETTE DE MANGA, PEPINO E COENTRO FRESCO  
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 (MINIPÃO, MOZARELA E CARNE)  
BRUSCHETTA DE TOMATES E BASÍLICO (PESTO DE MANJERICÃO)  
STICKS DE MIGNON COM GREMOLATA E MOLHO ROTTI