

DATA: 27/06/2024

EMPRESA: Carmem Mendes Neves
CONTATO: Silvana Lopes +55 48 9984-5473
NOME DO EVENTO: 12450 - SILVANA LOPES
NOME DA CONTA: 12450 - SILVANA LOPES



DATA DA MONTAGEM: 27/06	QUANTIDADE DE PESSOAS: 30 PAX.
HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO:09:00	FORMATO: BANQUETE
LOCAL: ESPAÇO GOURMET	

ORDEM DE SERVIÇO GERAL	
RECEPÇÃO	FINANCEIRO
<p>- DIRECIONAR PARA O ESPAÇO GOURMET.</p> <p>- PARTICIPANTES HOSPEDADOS, NÃO É NECESSARIO COLOCAR PULSEIRA.</p>	<p>- Conta: 12450 - SILVANA LOPES</p>
	GOVERNANÇA
	<p>- Verificar reposição de álcool gel.</p> <p>- Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts.</p> <p>- Deixar sempre uma lixeira de apoio.</p> <p>- Aplicar odorizador de ambiente</p>
A&B	MONTAGEM
<p>07:15 – Coffee personalizado – Espaço Gourmet – 18 PAX</p> <p>Bebidas:</p> <p>Café, Leite com e s/ lactose, Chás variados, Suco de laranja, suco verde, Água sem gás, logurte natural.</p> <p>Frutas</p> <p>Maçã inteira, Banana inteira, Mamão laminado, Melão laminado, Abacaxi laminado, Salada de frutas , Granola</p> <p>Pães</p> <p>Mini francês, Mini liso, Italiano fermentação natural, Integral, fermentação natural, Alho fermentação natural, Mini croissant sem recheio, Mini croissant chocolate, Pão de queijo, Ovos mexidos, Salsicha, Manteiga, Presunto, Queijo, Salame, Copa, Peito de peru, Doce de leite, Crêem cheese, Goiabada cremosa.</p> <p>VALOR R\$ 65,00 + 10% CONTA: 12450 - SILVANA LOPES</p> <p>12:00 – ALMOÇO POSITANO – MENU PERSONALIZADO – 27 PAX</p> <p>- CARDAPIO EM ANEXO A ESCOLHA VAI SER FEITA NO DIA E ENTREGUE DE FORMA ANTECIPADA PARA A COZINHA.</p> <p>- BEBIDAS AO CONSUMO TODAS NA MESMA COMANDA PAGAS POR SILVANA.</p> <p>- ALMOÇO VAI SER PAGO PELA SILVANA NO FINAL, VALOR CHEIO DO MENU DO POSITANO.</p> <p>CONTA: 12450 - SILVANA LOPES</p>	<p>FORMATO:</p> <ul style="list-style-type: none">BANQUETE
	EQUIPAMENTOS
	<p>EMPRESA EXTERNA IRA MONTAR NO DIA 26/06</p> <ul style="list-style-type: none">2 microfones de cabeça2 microfones normais1 telão branco1 caixa de som1 projetor

DATA: 28/06/2024

EMPRESA: Carmem Mendes Neves
CONTATO: Silvana Lopes +55 48 9984-5473
NOME DO EVENTO: 12450 - SILVANA LOPES
NOME DA CONTA: 12450 - SILVANA LOPES



DATA DA MONTAGEM: 28/06	QUANTIDADE DE PESSOAS: 21 PAX.
HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO:07:00	FORMATO: BANQUETE
LOCAL: LA FONTANA	

ORDEM DE SERVIÇO GERAL	
RECEPÇÃO	FINANCEIRO
- DIRECIONAR PARA O ESPAÇO GOURMET. - PARTICIPANTES HOSPEDADOS, NÃO É NECESSARIO COLOCAR PULSEIRA.	- Conta: 12450 - SILVANA LOPES
	GOVERNANÇA
A&B	- 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
07:15 – Café da Manhã La Fontana – LA FONTANA – 21 PAX Lista de pessoas autorizadas: Abel Jair Padilha Carlos Kubitza João Malacrida Filho Guilherme Martins Ouriques Mário Dick Junior Juscelino Ferreira Cristiano Aparecido Gomes da Silva Renato Marcinhak Mateus Marcinhack Ednilson Henrique Ferreira (Renato) Marco Antonio Araujo da Costa (Renato) Thiago Bondan Sadi Mendonça Fabio Martins Victor Bocaiuva Santos (Fábio Martins) Carlos Augusto Orso Isabella Alessio Orso Ricardo Silva Diogo Silva (Irmão Ricardo) Marcelo Dias Luiz Cláudio VALOR R\$ 99,00 + 10% CONTA: 12450 - SILVANA LOPES	MONTAGEM
	FORMATO: <ul style="list-style-type: none">BANQUETE
	EQUIPAMENTOS
	EMPRESA EXTERNA IRA MONTAR NO DIA 26/06 <ul style="list-style-type: none">2 microfones de cabeça2 microfones normais1 telão branco1 caixa de som1 projetor

SALADAS

Insalata Campanario

Lascas de atum confitado, crispy de bacon, amêndoas laminadas, ovo mollet, mix de folhas, tomate cereja e vinagrete de limão.

 Sem glúten.

Caesar Salad

Isas de frango grelhado, alface americana com molho Caesar artesanal, queijo parmesão, crocante de bacon e croutons.

Veggie Salad

Palmito, tomate, pesto verde e mix de folhas com cenoura julienne.

 Sem glúten.

 Sem lactose.

 Vegetariano

PRINCIPAL

Camarão & Limone


Camarões rosa grelhados na manteiga com amêndoas, limão confitado, crocante de linguiça Blumenau e fettuccine com molho limone.

Pasta & Filé

Tornedor de filé mignon grelhado, molho rôti e tagliatelle com fonduta de queijo parmesão finalizado com farofa de castanha de caju e azeitonas pretas.

Risoto de Cogumelos

Risoto de cogumelos Paris, Shitake e Shimeji salteados.

 Vegetariano

Gnocchi com filé e cogumelos


Gnocchi de batata selado com velouté de funghi, iscas de filé mignon grelhado com cogumelos Paris e Shitake salteados e queijo parmesão.

Risoto caldoso de camarão

Camarões grelhados, arroz caldoso com molho bisque, aioli de coentro, finalizado com limão siciliano confitado.

Pescada Amarela

Pescada amarela grelhada, arroz negro com castanhas e amendoim, pesto de manjerição e legumes crocantes.

 Sem glúten.

 Sem lactose.

Tuna Tataki

Lombo de atum selado em crosta de gergilim, cru ao centro. Acompanha molho siciliano com alcaparras, tomate, azeitonas pretas e mousseline cítrica com folhas de agrião.

 Sem glúten.

 Sem lactose.

Salmão e couscous

Lombo de salmão grelhado, gremolata de laranja, ervilhas tortas salteadas, couscous marroquino com legumes e amêndoas tostadas.

 Sem glúten.

SOBREMESAS

Chico Balanceado desconstruído

Banana brûlée, merengue tostado, creme belga, caramelo salgado e crumble de amêndoas.

Semifreddo de Capim Limão

Terrine e gelada de capim limão e calda de maçã verde, finalizada com creme de gengibre e farofa de coco com amêndoas.

Taça Refrescante

Creme de gengibre com doce de leite, servido com sorvete de baunilha e crumble de amêndoas.

Gelato IL Campanario

Sorvetes de chocolate, creme e frutas cítricas. Acompanha crumble de amêndoas.

PROGRAMAÇÃO

26/06

- CHECK-IN A PARTIR DAS 15H.

27/06

- CAFÉ DA MANHÃ A PARTIR DAS 07H30;
- ABERTURA DA CONVENÇÃO ÀS 08H15;
- ALMOÇO NO HOTEL ÀS 12H;
- JANTAR DE CONFRATERNIZAÇÃO DA EQUIPE ÀS 19H;

28/06

- CAFÉ DA MANHÃ A PARTIR DAS 07H30;
- CHECKOUT ATÉ AS 09H;
- VISITA NA NOVA FÁBRICA EM BIGUAÇU ÀS 10H;
- DESPEDIDA ÀS 12H.

Av. dos Búzios, 1760 - Jurerê Internacional
IL Campanario Villaggio Resort

Confirme a sua presença até o dia 01/03/2024

QUARTOS PARA CONVENÇÃO IL CAMPANÁRIO

	Hóspede 1	Hóspede 2	Hóspede 3
Quarto 1	Abel Jair Padilha	Carlos Kubitza	
Quarto 2	João Malacrida Filho	Guilherme Martins Ouriques	Mário Dick Junior
Quarto 3	Juscelino Ferreira	Cristiano Aparecido Gomes da Silva	
Quarto 4	Renato Marcinhak	Mateus Marcinhack	
Quarto 5	Ednilson Henrique Ferreira (Renato) Marco Antonio Araujo da Costa (Renato)		
Quarto 6	Thiago Bondan	Sadi Mendonça	
Quarto 7	Fabio Martins	Victor Bocaiuva Santos (Fábio Martins)	
Quarto 8	Carlos Augusto Orso	Isabella Alessio Orso	
Quarto 9	Ricardo Silva	Diogo Silva (Irmão Ricardo)	
Quarto 10	Marcelo Dias	---	
Quarto 11	Luiz Cláudio	---	

Equipe presente para realização da Convenção de Vendas

Silvana Cláudia Lopes		
Priscilla Stein		
Abel Jair Padilha		
Carlos Kubitza		
Mário Dick		
João Malacrida		
Guilherme Ouriques		
Jeane		
Jair		
Leandro		