

DATA: 14/05/2024

EMPRESA: SUPERVISAO IMOVEIS  
CONTATO: CELITA  
NOME DO EVENTO: SUPERVISAO IMOVEIS  
NOME DA CONTA: SUPERVISAO IMOVEIS



DATA DA MONTAGEM: 14/05  
HORÁRIO DE INICIO DO EVENTO: 08:00  
LOCAL: MONALISA

QUANTIDADE DE PESSOAS: 19 PAX  
FORMATO: “U”  
CONTATO HOTEL: Eventos

ORDEM DE SERVIÇO GERAL			
RECEPÇÃO			FINANCIERO
Lista de participantes em anexo, identificar com pulseira de eventos.			- Evento pago após a finalização.
			GOVERNANÇA
A&B			<div>- Verificar reposição de álcool gel.</div> <div>- Limpeza e organização da sala, carpete, vidros, portas, janelas, lixeiras, varandas, cortinas e blackouts.</div> <div>- Deixar sempre uma lixeira de apoio.</div> <div>- Aplicar odorizador de ambiente</div>
MONALISA – 07:45 – SERVIÇO DE SALA (19 PAX)			
GARRAFA CAFÉ	2	R\$ 34,00	
GARRAFA LEITE	1	R\$ 34,00	
ÁGUA GARRAFA 600ml	25	R\$ 12,00	
SUCO LARANJA 1,5l	1	R\$ 29,00	
PÃO DE QUEIJO (PORÇÃO)	2	R\$ 39,00	ESTACIONAMENTO
BOLO ARTESANAL (17 FATIAS)	1	R\$ 37,00	
PORÇÃO JAO MINI SANDUICHE	1	R\$ 75,00	
LANÇAR CONTA: SUPERVISAO IMOVEIS			
-----			<div><div>• Sem contatação prévia.</div><div>• Cada participante paga o seu.</div></div>
POSITANO – 12:00 AS 14:00 – ALMOÇO POSITANO (19 PAX)			EQUIPAMENTOS
Entrega dos cardapios preenchidos no dia até as 10:30.			TELA 120"
VALOR R\$ 130,00 + 10% LANÇAR CONTA: SUPERVISAO IMOVEIS			T.I
			**Sem contatação prévia**

## REUNIÃO LIDERES E ADM - 14/05/2024

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

## MENU ALMOÇO

### SUPERVISÃO IMOVEIS

#### ENTRADA

##### VEGGIE SALAD

Cunhas de tomate e palmito, temperado com pesto com-  
salada de folhas, brotos e cenoura juliene.

OU

##### CAESAR SALAD

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

#### PRINCIPAL

##### Pasta e filé

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

OU

##### 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 manjerição e legumes crocantes

#### SOBREMESA

##### Taça refrescante

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

##### Pudim de leite