**{{Nome\_do\_Evento}}**

|  |  |
| --- | --- |
| **A/C** | **{{Cliente}}** |
| **Data:** | **{{data}}** |
| **Horário:** | **{{horário}}** |
| **Local:** | **{{endereço}}** |
| **Quantidade:** | **{{quantidade}} pessoas** |

|  |
| --- |
| Coffee Break: |
| * Pão Australiano com Salame, Cream Cheese e Rúcula * Mini Brioche de Ricota com Ervas Finas e Azeite * Mini Brioche de Pasta de Frango com Azeitona * Mini Quiche de Alho Poró * Mini Quiche Lorraine * Wrap de Legumes * Mini Folheados (2 sabores) * Tartelete Doce * Bolo Caseiro (2 Sabores) * Stick de frutas (Banana, Mamão, Melão) |
| Bebidas: |
| * Café * Água * Suco de Manga * Suco de Goiaba * Chá Mate * Refrigerante Normal e Zero |

Valores:

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

## Valor: {{Valor\_total}} p/ dia

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Condições Gerais:

* O cardápio acima se refere à sugestão padrão sujeita a alteração à de acordo com o cliente.
* A proposta inclui todo material e mão de obra necessários para o sucesso do evento, como mesa para o buffet, toalhas e utensílios.
* O fornecimento de ponto de água e energia, se necessários, são de responsabilidade do cliente.

Rio de Janeiro, {{ data\_emissao}}

***Apollo Eventos***