

## **Evento: REUNIÃO UFOP – 20 pessoas**

### **BEBIDAS:**

Cerveja: 20 litros (considerar uma reserva de segurança de 20 a 50 %, dependendo do perfil dos participantes).  
Calcular a quantidade de latas ou garrafas.

Refrigerante: 6 litros

Água mineral: 10 litros

Cachaça branca de boa qualidade: 4 litros

Limão: 45 unidades

Açúcar cristal: 2kg

Gelo (filtrado) em cubos para a caipirinha: 4kg (considerar uma reserva de 30%)

Observação: se não tiver freezer para gelar as bebidas, serão necessárias 02 a 03 barras de gelo em barra (10kg) triturado.

### **ALIMENTAÇÃO:**

#### **1. Entradas:**

Pão de queijo tipo coquetel congelado para assar: 2kg (pode comprar já assado fresquinho; considerar umas 5 ou unidades por pessoa)

Salame italiano: 500g (pode substituir por linguiça calabresa fatiada cozida ou frita. Nesse caso aumentar a quantidade para 750g)

Mandioca: 2kg (fazer cozida em água e sal)

Batata chips: 2kg

#### **2. Prato principal – FEIJÃO TROPEIRO**

Feijão vermelho: 2,0kg (preferencialmente da marca Galante)

Bacon: 1,2kg (escolher bacon mais carnudo)

Linguiça suína fina de boa qualidade: 1,2kg (cuidado com as linguiças com muito conservante)

Lombinho suíno (filezinho): 2,0kg

Ovos: 1 dúzia

Farinha e mandioca crua: 1kg

Cebola branca média: 2 unidades

Cebolinha: 1 maço

Salsinha: 1 maço

Couve: 3 maços

Sal

Óleo

Pimenta do reino moída

Torresmo pronto tipo pururuca: 300g