

## **LISTA DE CAMARIM**

### **ATENÇÃO**

**NO PALCO, A PARTIR DAS 14 HORAS DEVERÁ ESTAR DISPONÍVEL 48 GARRAFAS DE AGUA MINERAL 500 ML GELADAS. (INDISPENSÁVEL)  
AS 16:00 H 15 PÃES DE SAL COM MORTADELA E 2 REFRIGERANTES 2 LITROS**

### **CAMARIM ARTISTAS – 8 PESSOAS**

#### **ESTRUTURA**

- 02 Mesas forradas com toalhas brancas ou preta
- 04 Copos de vidro para Whisky
- 03 Copos de Vidro para Agua ( Preferência taça)
- 01 Aparelho de ar condicionado
- 01 Aparelho (Forno Micro-ondas )
- 01 Conjunto de estofados em bom estado
- 06 cadeiras
- 01 Banheiro químico
- 01 Espelho de tamanho mínimo que der para ver meio corpo
- 01 Recipiente para lixo

*Obs.: A estrutura do camarim deverá estar em bom estado, com piso coberto por tapete ou tapetes, medindo no mínimo 5x5 metros, e laterais totalmente fechada com uma porta, se possível com tranca.*

#### **SERVICO DE BUFFET:**

- 10 Unidades de refrigerantes “sabores variados” (5 coca-cola zero)
- 02 Jarras de suco natural de laranja
- 12 Unidades de água mineral 500 ml “natural”
- 12 Unidades de água mineral 500 ml “com gás”
- 10 unidades de energético RED BULL
- 10 Unidades de água de coco em caixinha “de preferência da marca SOCOCO ou DUCOCO”
- 12 Unidades de cervejas HEINEKEN Long neck
- 01 Litro de Whisky Johnnie Walker Black Label
- 01 Recipiente com gelo em cubos para bebidas

( As bebidas listado a cima deverá estar acomodadas em geladeira ou caixa térmica com gelo)

- 01 Garrafa térmica com Café adoçado com açúcar (Recipiente com açúcar)
- 01 Bandeja com frutas já cortadas e preparadas para o consumo, sendo, Mamão, Peras, Bananas, Melancia, Pêssegos e uvas ou de acordo com a disponibilidade.
- 01 Tábua ou Bandeja com frios
- 01 Bandeja com salgados variados “de preferência assados”
- Copos descartáveis transparentes e guardanapos de papel

#### **Opções de comidas:**

- 01 Travessa com Arroz (preferencialmente cozido pouco antes de ser servido)
- Carne bovina cozida com mandioca, ou carne moída ao molho de tomate, filé ao molho madeira, (acrescente ovos fritos ou omelete nos pratos).
- Saladas (Alface, Tomate e legumes variados)

## CAMARIM MÚSICOS E EQUIPE TÉCNICA – 20 PESSOAS

### ESTRUTURA

- 02 Mesas forradas com toalhas brancas ou preta
- 12 Cadeiras
- 01 Ar condicionado
- 01 Aparelho (Forno Micro-ondas )
- 01 Banheiro químico
- 01 Espelho de tamanho mínimo que der para ver meio corpo
- 01 Recipiente para lixo

Obs.: *A estrutura do camarim deverá estar em bom estado, com piso coberto por carpete ou tapetes, medindo no mínimo 5x5 metros, e laterais totalmente fechado com uma porta se possível com tranca.*

### SERVIÇO DE BUFFET:

- 20 Unidades de refrigerantes “sabores variados”
- 48 Unidades de água mineral 500 ml “natural”
- 20 unidades de energético RED BULL
- 20 Unidades de água de coco em caixinha “de preferência da marca SOCOCO ou DUCOCO”

( As bebidas listado a cima deverá estar acomodadas em geladeira ou caixa térmica com gelo)

- 01 Garrafa térmica com Café adoçado com açúcar
- 01 Bandeja com frutas já cortadas e preparadas para o consumo, sendo, Mamão, Peras, Bananas, Melancia e Pêssegos e uvas, ou de acordo com a disponibilidade”
- 01 Tábua ou Bandeja com frios
- 01 Bandeja com salgados variados “de preferência assados”
- Copos descartáveis transparentes, pratos, talheres e guardanapos de papel

### Opções de comidas (a critério para uma das opções):

- Carne bovina cozida com mandioca, ou carne moída ao molho de tomate, filé ao molho madeira, salada (Alfasse, Tomate e legumes variados)
- Macarrão Espaguete ou Talharim, ao molho bolonhesa (preferencialmente cozido pouco antes de ser servido, e com molho separado em outro recipiente)
- Galinhada para 20 pessoas
- 01 Panela com arroz branco acompanhado de sobrecoxas de frango assado e saladas (Alface, Tomate e legumes variados)

**Para maiores informações, alterações ou dúvidas , favor entrar em contato.**

CONTATOS : **Assessora: Renata Cristina**  (31)99130-4001  
**Produtor: Widson Nunes**  (37) 9 9987-2152  
**E-mail: widson.produtor@gmail.com**