

Ofício SG/DIR Nº 085/2012

Brasília - DF, 19 de setembro de 2012.

Ao Senhor
Lúcio Martins
Serviço de Eventos
Coordenação de Relações Públicas / SECOM

Prezado Senhor,

Atendendo ao solicitado no email encaminhado em 11.09/12, encaminhamos informações atualizadas sobre serviços de alimentação para eventos cerimoniais e protocolares da Câmara dos Deputados, a serem prestados pela unidade do Senac Gastronomia - Restaurante- Escola 10º andar -Anexo IV.

I - TIPOS DE SERVIÇOS – composição e preços

1) Buffet

Buffet Mesa Brasileira composto por Estação de Grelhados e Estação de Saladas com Pequenas Entradas Brasileiras, 10 pratos quentes, Estação de Sobremesa.

Valor atual por pessoa: Buffet **R\$ 39,00 (trinta e nove reais)** e bebidas não alcoólicas: **R\$ 2,00** (água, refrigerante e café expresso), **R\$ 3,00** (Suco), ou o valor que estiver sendo cobrado no caixa no dia do evento)

2) Serviço Empratado – Serviço em sequência de pratos, na ordem abaixo

- Amuse Bouche
- Entrada
- Primeiro Prato

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Nacional – Senac Gastronomia

Setor de Habitações Coletivas Sul – SHCS
Quadra 116, Bloco D, Loja 41- Asa Sul - CEP 70386-540
Brasília - DF Tel.: (61) 3245-2150 - www.senac.br





- Prato Principal
- Sobremesa

Este cardápio não será fixo variando conforme solicitação por motivos religiosos, culturais, sazonais, etc, porém sempre levando em consideração a qualidade dos insumos.

Valor por pessoa: mínimo R\$ 95,00

3) Café-da-manhã

- Alimentos:
 - 03 tipos de cereais
 - 04 tipos de frutas + Salada de frutas
 - Iogurte natural
 - 07 tipos de pães
 - 06 tipos de bolos
 - 02 tipos de biscoitos
 - 03 tipos de geléias
 - 07 tipos de frios
 - 03 tipos de patês
 - Manteiga
 - 04 pratos quentes (ex.: ovos mexidos, salsicha com molho de tomate)
- Bebidas:
 - Café
 - Leite
 - Achocolatado
 - Chás - 03 tipos
 - sucos - 04 tipos
 - Água com e sem gás

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Nacional – Senac Gastronomia

Setor de Habitações Coletivas Sul – SHCS
Quadra 116, Bloco D, Loja 41- Asa Sul - CEP 70386-540
Brasília - DF Tel.: (61) 3245-2150 - www.senac.br

Valor por pessoa: R\$ 35,00 (trinta e cinco reais)

Confirmamos as informações encaminhadas por meio do **Ofício SG/DIR N° 062/2011** quanto à solicitação do tipo de serviço e local de atendimento nas situações a seguir listadas:

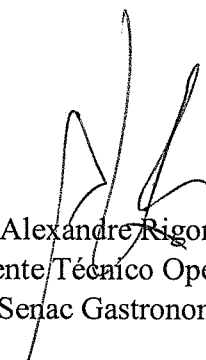
- **Café da manhã ou brunch** : no momento, nossa condição de atendimento é de 1(um) evento por dia, no Restaurante do 10º andar do Anexo IV, de 2ª a 6ª das 08 às 10 horas. Se o evento for realizado no Salão VIP o horário poderá se estender de acordo com a solicitação do Presidente da Câmara.
- **Serviço de empratados para almoço** : somente no Salão VIP do Restaurante do 10º andar do Anexo IV, de 2ª a 6ª, no horário de funcionamento do restaurante (11:30 às 15 horas), com solicitação via ofício através do gabinete do Presidente da Câmara dos Deputados, para no mínimo de 20 PAX (de acordo com a montagem das mesas);

Aproveitamos para encaminhar 02 (duas) sugestões de cardápios para Serviço Empratado.

- **Coquetel** : no momento não temos condições de atender.

Permanecemos à disposição para esclarecimentos adicionais, caso necessário.

Atenciosamente,



Alexandre Rigon
Gerente Técnico Operacional
Senac Gastronomia

Vânia Vicentini
Diretora
Senac Gastronomia

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Nacional – Senac Gastronomia

Setor de Habitações Coletivas Sul – SHCS
Quadra 116, Bloco D, Loja 41- Asa Sul - CEP 70386-540
Brasília - DF Tel.: (61) 3245-2150 - www.senac.br

SERVIÇO EMPRATADO

CARDÁPIO 1

• **Amuse Bouche**

- Surubim defumado, c/ creme de banana e presunto, recheado com julienne de legumes ao molho de coalhada e castanha de cajú.
- Canapé de palmito, banana da terra fita c/ açúcar e canela, creme de queijo e geléia de pimenta

• **Entrada**

- Pequeno flan quente de pupunha com salada de folhas

• **Primeiro Prato**

- Filét de peixe ao molho de tomate, guarnecido com musseline de feijão de coco e caldo de peixe.

• **Prato Principal**

- Gomos de rabada ao molho de panela, à vert pret, guarnecido com purê de mandioca e farofa crocante de cebola.

• **Sobremesa**

- Petit tarte aux mousse citron vert

• **Bebidas**

- Água com e sem gás
- Sucos de frutas brasileiras
- Café
- Vinhos que poderão vir a ser harmonizados com o cardápio (CHANDON BRUT ROSE, CAVE GEISSE NATURE, SALTON BRUT RESERVA OURO, VILLAGGIO GRANDO ESPUMANTE BRUT, VILLA FRANCONI)

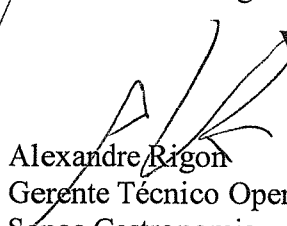
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Nacional – Senac Gastronomia

Setor de Habitações Coletivas Sul – SHCS
Quadra 116, Bloco D, Loja 41- Asa Sul - CEP 70386-540
Brasília - DF Tel.: (61) 3245-2150 - www.senac.br



ROSADO, NUBIO SAUVIGNON BLANC, SALTON DESEJO, MIOLO
RESERVA MERLOT, LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT,
MIOLO RAR CABERNET SAUVIGNON/MERLOT ou similares todos de
origem brasileira)

Valor por pessoa R\$ 95,00 (Noventa e cinco reais)


Alexandre Rigon
Gerente Técnico Operacional
Senac Gastronomia

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Nacional – Senac Gastronomia

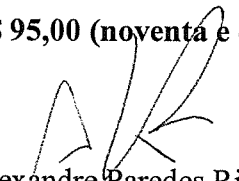
Setor de Habitações Coletivas Sul – SHCS
Quadra 116, Bloco D, Loja 41- Asa Sul - CEP 70386-540
Brasília - DF Tel.: (61) 3245-2150 - www.senac.br

SERVIÇO EMPRATADO

CARDÁPIO 2

- **Entrada**
- “Mini empadão” goiano com folhas verdes ao pesto de barú.
- **Primeiro Prato**
- File de pescada amarela em crosta de castanha de caju guarnecido de camarão de quintal (refogado de repolho, cebola, pimentão, leite de coco).
- **Prato Principal**
- Guisado de cordeiro ao cabernet com polenta mole em queijo colonial fonduto.
- **Sobremesa**
- Quindim de Iaiá.
- **Bebidas**
 - Água com e sem gás
 - Sucos de frutas brasileiras
 - Café
 - Vinhos que poderão vir a ser harmonizados com o cardápio (CHANDON BRUT ROSE, CAVE GEISSE NATURE, SALTON BRUT RESERVA OURO, VILLAGGIO GRANDO ESPUMANTE BRUT, VILLA FRACIONI ROSADO, NUBIO SAUVIGNON BLANC, SALTON DESEJO, MIOLO RESERVA MERLOT, LIDIO CARRARO GRANDE VINDIMA MERLOT, MIOLO RAR CABERNET SAUVIGNON/MERLOT ou similares todos de origem brasileira)

Valor por pessoa: R\$ 95,00 (noventa e cinco reais) por pessoa


Alexandre Paredes Rigon
Gerente Técnico Operacional
Senac Gastronomia



Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Nacional – Senac Gastronomia

Setor de Habitações Coletivas Sul – SHCS
Quadra 116, Bloco D, Loja 41- Asa Sul - CEP 70386-540
Brasília - DF Tel.: (61) 3245-2150 - www.senac.br