




TABELA DE ATENDIMENTO CORPORATIVO 2025

CATERING MESAS GASTRONÔMICAS



 (19) 99728-2233

www.magiafesta.com.br
Piracicaba/SP

 [chef.elisangelarocha](https://www.instagram.com/chef.elisangelarocha)

01

Coffee Break/ Welcome Coffee

Duração: 60 minutos

MENU COFFEE PREMIUM

3 tipos pães + 5 acompanhamento
2 tipos lanche
5 tipos salgados
2 tipos bolo
2 tipo doces
1 salada de frutas
5 tipos bebidas

MENU COFFEE PRATA

2 tipos pães + 3 acompanhamento
1 tipo lanche
3 tipos salgados
2 tipos bolo
1 tipo doces
3 tipos bebidas

MENU COFFEE BRONZE

1 tipo lanche
3 tipos salgados
1 tipos bolo
2 tipos bebidas



OPÇÕES PARA CARDÁPIO

bebidas

café
cappuccino
leite
iogurte
chá
suco
água
água saborizada
refrigerante

pães

pão de leite
pão hambúrguer
mini australiano
pão de forma
pão francês
pão folha
pão de cenoura
pão de batata

acompanhamento

mussarela
queijo prato
queijo branco
requeijão
cream cheese
manteiga
geleia
mel
granola
embutidos

lanches

hamburguinho
misto
lanche de metro
lanche natural
bisnaguinha com patê

salgados

croque monsieur
torta de frango
torta de legumes
croissant
esfiha
bauruzinho
mini wrap
quiche
coxinha
bol queijo

bolos e doces

bolo cenoura com choc
bolo fubá
bolo fubá com goiabada
bolo chocolate
carolina recheada
mini pão mel
mousse
panacota
camafeu
olho sogra/ sogro
tortas
cheesecake

ALGUNS CLIENTES QUE JÁ SERVIMOS



REFRIGERAÇÃO E AR CONDICIONADO

TABELA DE PREÇOS E CONTRATAÇÃO

Premium – R\$ 49,90/pessoa

Prata – R\$ 43,90/pessoa

Bronze – R\$ 39,90/pessoa

Valores validos para serviços de até 60 minutos, adicional por hora 10% do valor da contratação

NÃO INCLUSO: mesas para montagem, louças individuais (a parte)

Menus Personalizáveis com serviços em louças para apresentação dos pratos e decoração da mesa, incluindo montagem e desmontagem

Serviços de louças individuais como xicaras, copos, taças, talheres, pratos – adicional de R\$ 5,50 por pessoa

Fornecemos toalha padrão preta para mesa do buffet, para outros tipos de toalhas consultar valores

Toda a infraestrutura de cozinha, tais como: espaço adequado e dimensionado ao tamanho do evento, bancadas, instalações elétricas e hidráulicas, fogão, pia, forno ou micro-ondas, serão de responsabilidade do contratante

Os danos causados por convidados aos materiais como: copos, pratos, talheres, etc.. serão cobrados após a realização do evento

As comidas e bebidas serão fornecidas em quantidade suficiente para a quantidade contratada, bebidas e comidas não consumidas são de propriedade do buffet Chef Elisângela Rocha

O local deverá ter fácil acesso à copa/cozinha com vaga para estacionar até 2 veículos, locais de difícil acesso (ramaps/ elevadores/ escadas/ distancias longas) deverão ser avaliados na Visita Tecnica

**AO ACEITAR A PRESENTE PROPOSTA CONSIDERAMOS O ACEITE AUTOMÁTICO A
TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA LISTADAS**

EVENTOS

