




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)

02

Mesa de Sobremesas/ Doces Finos

MENU PREMIUM

7 Opções a escolher

MENU PRATA

5 Opções a escolher

MENU BRONZE

3 Opções a escolher

OPÇÕES PARA CARDÁPIO

mousse de chocolate
mousse de limão
mousse de maracujá
merengue com morangos
pudim Leite Condensado
tiramissu
torta de chocolate
torta de limão
torta de maracujá

bolo cenoura com chocolate
bolo chocolate com cobertura
bolo fubá com goiabada
manjar coco com ameixa
pavê de bombom
cheesecake frutas vermelhas
bolo de nozes
brigadeirão
taça creme branco com uvas



TABELA DE PREÇOS E CONTRATAÇÃO

Premium – R\$ 21,90/pessoa

Prata – R\$ 19,90/pessoa

Bronze – R\$ 15,90/pessoa

Valores validos para serviços de até 4 horas, incluso 1 operador uniformizado, 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 pratos, talheres - adicional de R\$ 2,50 por pessoa.

Fornecemos toalha padrão preta para mesa, 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 (rampas/ elevadores/ escadas/ distancias longas) deverão ser avaliados na Visita Técnica

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

DOCES FINOS TRADICIONAIS – R\$ 1,70/cada

Brigadeiro	2 amores
Beijinho	Bicho de pé
Cajuzinho	Chocoball
Casadinho	Chumbinho
Brigadeiro Branco	Abacaxi com coco

DOCES FINOS ESPECIAIS – R\$ 2,30/cada

Ninho com nutela	Brigadeiro perolizado
Olho Sogra	Brigadeiro de churros
Olho Sogro	Tartelete (sabores)
Ninho com uva	Brigadeiro Limão Siciliano
Brigadeiro dourado	

DOCES FINOS PREMIUM – R\$ 3,50/cada

Mini bombom	Brigadeiro com ampola
Pistache	Concha com perola
Camafeu	Caixinha doce abobora
Copinho chocolate	Massa phillo e damasco
Coração rendado	Cherry

OUTROS

Bolo de Corte – R\$ 89,90/Kg 1 recheio
R\$ 99,90/Kg 2 recheios

Bem casado – R\$ 7,90/cada
(papel crepom e fita cetim)

Nosso bem casado é feito com uma massa leve, especial e saborizada, com uma fina casquinha de açúcar

ALGUNS CLIENTES QUE JÁ SERVIMOS



REFRIGERAÇÃO E AR CONDICIONADO

EVENTOS

