

## TERMO DE REFERÊNCIA BUFFET 2016

**ENTRADA: MINI QUICHE E CANAPÉS VARIADOS.**

**JANTAR: ARROZ BRANCO, ARROZ A GREGA, PORCO ASSADO RECHEADO, FILÉ AO MOLHO MADEIRA COM COGUMELO, STROGONOFF DE FRANGO, TORTA FRIA DE LEGUMES, LASANHA DE PRESUNTO E QUEIJO, BATATA PALHA, MOLHO DE AMEIXA, FRUTAS VARIADAS.**

**SALADAS: MIX DE FOLHAS VERDES COM TOMATE CEREJA INTEIROS E RICOTA PICADA, MAIONESE, RUCULA COM MANGA e TROPICAL.**

**SOBREMESAS: MOUSE DE MARACUJÁ, PUDIM DE LEITE, DELICIA DE ABACAXI.**

### **Orientações a serem seguidas:**

- Será servido no Country Clube , no dia 28 de outubro de 2016, horário 21:30, jantar para 270 pessoas, a Câmara comunicará até o dia 19 de outubro de 2016 o número de pessoas confirmadas;
- Deverá a empresa fornecer garçons para servir as entradas;
- Será servido no bar do clube às 19:30 entradas (mini quiche e canapés variados) somente para os Vereadores e Cerimonialistas, os demais no salão principal após as 20:00 horas;
- A empresa deverá seguir rigorosamente o cardápio, em todos os critérios adotados para a contratação, não havendo substituição ou ausência de algum prato;
- O Buffet será analisado por uma comissão de 3 servidores designados para tal, observando se o cardápio solicitado foi devidamente cumprido. Esta Comissão deverá emitir parecer sobre o serviço, para liberação do pagamento, sendo este parecer entregue até o dia 3 de novembro de 2016 ao contador responsável pela liquidação e pagamento.
- O pagamento será realizado após entrega da nota fiscal em até 3 dias úteis;

### **Cardápio a ser seguido que deveram ser seguidas:**

<b>Descrição</b>
<b>Porco assado</b> inteiro desossado, fatiado e recheado de 10 a 12 Kg com o seguinte recheio para cada um : farinha de mandioca, sal calabresa, bacon, uvas passas e para decorar: pêssigo, figo, abacaxi, cerejas e fios de ovos.
<b>Arroz a grega:</b> cenoura, uva passa, frutas cristalizadas, arroz, sal.
<b>Arroz Branco</b> tradicional bem soltinho.
<b>Filé ao molho madeira:</b> alcatra cortados em tamanho médio ao molho madeira com: cebola

picadinha, caldo de carne em pó, vinho tinto seco, molho madeira podendo ser pronto, champignon cortados ao meio,(molho madeira sem gosto de farinha de trigo ou maisena).
<b>Stroganoff:</b> peito de frango cortado em cubo ao molho com molho de tomate(tomate, pimentão e cebola) e creme de leite
<b>Lasanha</b> massa, molho de tomate tradicional, presunto , queijo, requeijão.
<b>Batata Palha</b>
<b>Torta fria de legumes</b> para cada torta será necessário: pão grande para torta fria (sem a casca), beterrabas, pepinos em conserva, cenoura, Maionese
<b>Descrição</b>
<b>Mix de Folhas:</b> alface americana, alface roxa, bandeja de tomate cereja, peças de ricota.
<b>Maionese:</b> batata, ervilha, milho, cenoura, maionese.
<b>Rúcula com Manga:</b> rúcula e manga picadas
<b>Frutas:</b> Abacaxi, uva , morango, mamão, melancia (tudo descascado e picado).
<b>Tropical:</b> banana, mangas, maçãs, mamão, melão, creme de leite.
<b>Descrição</b>
<b>Mouse:</b> garrafa de suco concentrado maguary, leite condensado, creme de leite e gelatina de maracujá.
<b>Pudim:</b> ovos, leite condensado, a mesma medida da lata de leite condensando de leite.
<b>Delícia:</b> abacaxi em compota, leite condensado, de creme de leite sem soro, gelatina de abacaxi.
<b>Frios para entrada:</b> 275 <b>Mini quiche de frango</b> com requeijão: frango cozido e desfiado, tomate grande, sem sementes, picadinho, tempero verde, requeijão cremoso e mussarela. 275 <b>Mini quiche de presunto e queijo:</b> creme de leite, ricota, mussarela, cream cheese, sal, presunto picado.
275 <b>canapés</b> de pão torrado como recheio de lata de atum escorrido, maionese, salsão picado fininho, sal, picles de pepino. 275 <b>canapés</b> de pão torrado recheado com salaminho, creme de leite, mostarda, molho inglês, ervas finas, azeite de oliva e sal.

Maria Carla Valiente Teixeira

Presidente da Comissão de Eventos