

≡ Centro de Eventos
≡ Sistema Fiep

CARDÁPIO

*Coffee
Break*

Coffee Break

MENU 1

- Café
- Mini pão de queijo
- Bolo ou 1 porção de frutas em cubos

MENU 3

- Café | Leite
- Salgados - escolher 2 sabores
- Mini sanduíche - escolha 1 sabor
- Doces - escolher 1 sabor

MENU PREMIUM

- Café | Leite | Suco de laranja integral
- Mini pão de queijo
- Salgados - escolher 2 sabores
- Mini sanduíche - escolha 1 sabor
- Doces - escolher 1 sabor
- Salada de frutas

MENU 2

- Café | Leite
- Salgados - escolher 1 sabor
- Doces - escolher 1 sabor

MENU 4

- Café | Leite | Suco Néctar
- Salgados - escolher 2 sabores
- Mini sanduíche - escolha 1 sabor
- Doces - escolher 1 sabor
- Salada de frutas

Mão de obra

O serviço de garçom e garçonete é obrigatório e exclusivo.

***Valores sob consulta**

Opções de combos para festas sob consulta.



Coffee Break

CAFÉ DA MANHÃ

- Café | Leite
- Suco de laranja integral
- Iogurte
- Granola
- Mini pão de queijo
- Salgado - escolher 1 sabor
- Bolo - escolher 1 sabor
- Mini sanduíche - escolher 1 sabor
- Presunto, salame e queijo
- Mel, geleia e manteiga
- Mini pão francês, mini croissant e mini pão da água
- Mini panquecas doces (Nuttela com banana ou morango) **ou** salgadas (queijo ou frango)
- Ovos mexidos
- Salsicha ao molho sugo
- Salada de frutas

CAFÉ COLONIAL

- Café | Leite
- Suco de laranja integral
- Ovos mexidos cremosos com bacon
- Empadão de frango com requeijão
- Quiche lorraine
- Torta de salsicha com milho e ervilhas
- Calabresa acebolada com pães
- Presunto, salame e queijo
- Mel, geleia e manteiga
- Tortas especiais – escolher 1 sabor (amendoim, cheesecake, prestígio)
- Bolo de fubá com goiabada ou cuques
- Mini panquecas doces – escolher 1 sabor (Nuttela, geleia de morango e geleia de uva)
- Frutas



Mão de obra

O serviço de garçom e garçonete é obrigatório e exclusivo.

*Valores sob consulta

Coffee Break

ITENS AVULSOS

Garrafa de café (serve aprox. 15 pessoas)

A consultar

Garrafa de leite (serve aprox. 15 pessoas)

A consultar

Garrafa de chá (serve aprox. 20 pessoas)

A consultar

Água mineral em copo 330 ml

A consultar

Água mineral garrafa com ou sem gás 500 ml

A consultar

Água galão 20 l (serve aprox. 100 pessoas)

A consultar

Suco néctar caixa (serve aprox. 4 pessoas)

A consultar

Jarra de suco integral de laranja ou uva (serve aprox. 6 pessoas)

A consultar

Refrigerante lata

A consultar

Petit four (40g por pessoa)

A consultar

Frutas picadas ou salada de frutas (1 porção por pessoa)

A consultar

Mini pão de queijo (6 unidades por pessoa)

A consultar



Coffee Break

ITENS PARA ESCOLHA

SALGADOS COMUNS

- Pão de queijo
- Mini doguinho
- Mini doguinho temperado

Enroladinho

- Calabresa
- Frango
- Lombo
- Peito de Peru
- Frios

Esfiha

- Carne
- Frango
- Queijo e presunto

Empadinha

- Frango
- Palmito
- Camarão

SALGADOS FRITOS

- Coxinhas de frango
- Rissoles de carne
- Kibe
- Bolinha de queijo
- Bolinho caipira
- Croquete de palmito
- Croquete de mandioca com carne seca
- Croquete de pizza
- Croquete de camarão

Pastel de vento

- Carne
- Queijo
- Palmito
- Pizza

SALGADOS ESPECIAIS

Amanteigado | Croissant | Calzones | Folhados | Mini Bauruzinho | Mini Pão de batata | Mini pizza

- Calabresa
- Calabresa com brócolis e queijo branco
- Champignon
- Escarola com bacon
- Frango
- Frango com tomate seco
- Legumes com queijo
- Lombo
- Palmito
- Peito de peru
- Peito de peru com champignon
- Supremo (queijo, presunto, milho, pimentão, tomate e catupiry)

- Picante (mortadela ceratti, tomate, cebola, pimentão, pimenta do reino)
- Provolone com azeitonas
- Queijo e presunto
- Ricota
- Ricota com tomate seco
- Rúcula com tomate seco
- Salame com azeitonas
- Vegetariano (ricota, tomate seco, cheiro verde, palmito e queijo)
- Portuguesa (queijo, presunto, cebola, ovos, azeitonas e orégano)
- Napolitano (queijo, presunto, milho, cebola, tomate e catupiry)

Coffee Break

ITENS PARA ESCOLHA

MINI SANDUÍCHE

PÃES: baguete / mini brioche / mini pão de leite / francês / ciabata

FRANGO: peito de frango desfiado, catupiry, queijo prato, alface, tomate e maionese

FRIOS fatias de queijo prato, presunto, milho verde, alface, tomate e maionese

LOMBO: lombo, queijo mussarela, pepino, alface, tomate e maionese

PRESUNTO: presunto, queijo provolone, pasta de maionese com mostarda, tomate e alface

LIGHT: Peito de peru defumado, queijo minas, cenoura ralada, pepino, alface e maionese

CHEF: alcatra ao vinagrete, cenoura ralada, queijo mussarela, alface roxa e maionese

ITALIANO: salame italiano, queijo provolone, tomate seco, agrião e maionese

VEGETARIANO: ricota temperada, queijo provolone, tomate seco rúcula, palmito e maionese

VENEZA: mussarela de búfala, tomate seco, pasta de ricota e rúcula

SALAME: salame italiano, queijo mussarela, alface, tomate e maionese

MINI SANDUÍCHE – COM PATÊ SEM SALADA

PÃES: croissant / pão de forma (branco ou integral)

RICOTA: ricota, cream cheese, palmito, presunto, tomate, cheiro verde, maionese e creme de leite

ITALIANO: salame italiano, azeitona, provolone, catupiry, creme de leite, cheiro verde e alcaparras.

TOMATE SECO: tomate seco, queijo provolone, ricota, cheiro verde e cream cheese.

SALPICÃO: peito de frango desfiado, cenoura ralada, milho verde, maionese, mostarda, tomate e cheiro verde.

AZEITONAS: ricota, catupiry, cheiro verde, creme de leite e azeitonas.

ERVAS: ricota, cream cheese, creme de leite e ervas finas.

BLUMENAU: linguiça blumenau, tomate, azeitona, salsinha, catupiry e maionese.

QUATRO QUEIJOS: ricota, cream cheese, creme de leite, queijo mussarela, prato, provolone e gouda.

PEITO DE PERU: peito de peru, ricota, palmito, uva passas, nozes, maionese e creme de leite.

Coffee Break

ITENS PARA ESCOLHA

DOCES

- Grustoli (cueca virada)
- Mini strudel de maçã
- Donuts
- Mini churros
- Palha italiana (branca ou preta)
- Ninho de nozes
- Ninho de coco
- Pastel de banana com canela
- Palmier
- Queijadinha

FOLHADO

- Coco com creme
- Banana

ASPIRAL

- Coco
- Creme com fritas cristalizadas

MINI CROISSANT

- Chocolate
- Damasco
- Coco
- Goiabada
- Romeu e julieta

DANEZE

- Banana com creme
- Banana com doce de leite
- Creme com frutas cristalizadas
- Prestígio
- Romeu e julieta

CAROLINAS

- Beijinho
- Brigadeiro
- Creme
- Doce de leite
- Creme de limão

LUA DE MEL

- Creme russo

MINI SONHO

- Beijinho
- Brigadeiro
- Chocolate
- Creme
- Nata
- Doce de leite
- Goiabada



Coffee Break



ITENS PARA ESCOLHA

DOCES DE FESTA

- Brigadeiro
- Brigadeiro branco
- Beijinho
- Beijinho de abacaxi
- Bombom de cereja
- Bombom de damasco
- Bombom de morango
- Bombom de nozes
- Bombom de uva
- Bombom de coco
- Cajuzinho
- Camafeu
- Dois amores
- Mini trufas (chocolate branco, preto, nozes, cereja, mesclada, maracujá)
- Olho de sogra
- Ouriço

Coffee Break

ITENS PARA ESCOLHA

BOLOS

- Bolo de aipim cremoso
 - Bolo de banana
 - Bolo de banana com canela
 - Bolo de banana caramelada
 - Bolo de cenoura com chocolate
 - Bolo de cenoura recheado com chocolate
 - Bolo de cenoura formigueiro
 - Bolo de fubá
 - Bolo de fubá cremoso
 - Bolo de fubá com erva doce
 - Bolo pamonha
 - Bolo de milho
 - Bolo de limão
 - Bolo 4 leites chocolate branco
 - Bolo 4 leites chocolate preto
 - Bolo de granola com banana
 - Bolo de coco
 - Bolo cremoso de coco
 - Bolo de laranja
- Bolo de laranja com chocolate
 - Bolo de leite ninho
 - Bolo de maçã com canela
 - Bolo cremoso de maçã, passas e canela
 - Bolo de paçoca
 - Bolo formigueiro
 - Bolo mármore
 - Bolo nega maluca
 - Bolo prestígio
 - Bolo tolha felpuda
 - Cuque de doce de leite
 - Cuque de banana com doce de leite
 - Cuque de farofa
 - Cuque de farofa com abacaxi
 - Cuque de farofa com banana
 - Cuque de farofa com goiabada
 - Cuque de uvas

INFORMAÇÕES GERAIS

- Conforme orientação da vigilância sanitária, para garantirmos a qualidade e segurança alimentar dos nossos clientes, todo serviço de alimentação e bebidas durante o evento deve ser fornecido exclusivamente pelo Alimenta Sesi.
- O serviço tem duração de até 1 hora. Os alimentos são de consumo imediato e não podem ser retirados do local onde foram servidos.
- Os alimentos e utensílios são dispostos em ilhas e cada convidado se serve e se alimenta em pé. Incluso: louças descartáveis e mesas buffet com toalhas.
- Os preços indicados são para eventos acima de **10 pessoas**.
- Valores válidos somente de segunda à sexta. Para atendimentos de eventos aos finais de semana, consultar valores e disponibilidade.
- O serviço deve ser contratado com no mínimo **2 dias úteis** de antecedência. Para cardápios personalizados o prazo é sob consulta.
- O orçamento para a quantidade de mão de obra é calculado após a coleta de todas as informações necessárias para compreender a logística do evento.