



COQUETEL TRADICIONAL 2026 [NUMERO]

WELL COME DRINKS:

Suqueiras de Cristal
Água saborizada com abacaxi e Hortelã
Água saborizada com laranja, limão e alecrim
Água natural

SALGADINHOS

Coxinha de frango
Quibe de carne
Rissolo de queijo e presunto
Bolinhas de queijo
Pastel de aipim carne
Rissolo de Camarão
Croquete de Milho com Catupiri
Churros de doce de leite
Churros de Chocolate
Risole de abóbora com carne seca
Bolinho de Bacalhau
Dadinho de Tapioca com melado de cana
Pastel de vento de queijo e molho goiabada

CANAPÉS

Canapés de lombinho/presunto
Canapês de Ricota com goiabada
Canapês de peito de peru defumado e azeitona
Canapés de alho poró
Barquetes com cream chesse e geleia
Espetinho de frios
Antepasto de berinjela
Batata dos Sonhos

FINGER FOODS (6 OPÇÕES) "Essa informação deve ser passa no máximo 15 dias antes do evento"

Angu com ragu de linguiça
Escondidinho de Camarão
Escondidinho de Carne-seca
Escondidinho de Frango
Escondidinho de Carne moída
Penne ao molho branco com bacon
Feijoadinha dos Sonhos
Penne ao molho branco com tomate confitado
Penne ao molho pesto e tomate confitado
Camarão internacional
Batata ao murro com filé
Caldo Verde
Estrogonofe de frango com batata palha
Purê de batata com filé ao molho madeira
Bobó de camarão
Penne com filé ao gorgonzola
Torresminho com geleia de pimenta
Salada fria de macarrão
Dadinho de polenta com queijo e crispy de carne
Fricassê de frango
Creme de milho com bacon



SOBREMESAS

BOMBONS E DOCES (3 por pessoa)

BOLO DE CORTE (2 opções de recheios) "Essa informação deve ser passada no máximo 15 dias antes do evento"

Brigadeiro, Coco, Amendoim, Chocolate, Doce de leite, Goiabada, Ameixa, Morango, Maracujá, Limão, Abacaxi, Ganache, Prestígio, Ninho, Frutas Vermelhas.

OBS: Os bombons que serão servidos para os convidados são os mesmos da decoração.

BEBIDAS

Coca-Cola

Coca-Zero

Guaraná

Sucos (Uva, Pêssego, Goiaba, Manga, Caju) 2 sabores

Água Mineral sem gás

OBS:

Para servirmos outras bebidas fora desta descrição é cobrado garçom extra.

Valor de Garçom Vip: R\$ 208,00 reais

Bebidas alcoólicas (CHOPP) será acrescido 31,00 reais por pessoa.

DECORAÇÃO

Todo espaço do cerimonial exceto a piscina para banho.

Mobília

Decoração no Hall de entrada

2 arranjos de flores (cenário principal) flores da estação

Espaço Lounge (Pufes, namoradeiras, mesa apoio)

Iluminação ambiente e varal de lâmpada

Lâmpadas de Filamento

Bandejas e Travessas

Vasos para arranjos florais

Toalhas de mesas

Mesas de convidados

Cadeiras de ferro (até 200 cadeiras e 20 mesas)

Arranjos para mesa de convidados

Convite Individual

Cortesia:

Maquete de até 4 andares (Escolha dentro das opções disponíveis da cartela do cerimonial)

FLORES: Flores a critério do cerimonial. (Contratante escolhe as cores)

PROFISSIONAIS DO CERIMONIAL

No dia do evento serão disponibilizados:

Segurança

Garçons

Copeiros

Metrei

Auxiliar de Copa

Cozinheiros

Auxiliar de serviços gerais



ORÇAMENTO COMPLETO

TUDO DESCRITO ACIMA, Buffet, Espaço e Decoração.

Valores e Propostas para mínimo de 100 convidados:

R\$ 177,39 por pessoa

OBS: As crianças com até 6 anos de idade não pagam.

FORMA DE PAGAMENTO

Entrada de 20% ou a combinar e o restante da forma que o cliente achar melhor, sabendo que 15 dias antes do evento o valor precisará está quitado.

ADICIONAIS DE DECORAÇÃO:

Tablado com 10 metros de Cumaru R\$ 492,00

Arranjos Adicionais R\$ 385,00 cada

Buquês: A partir de R\$ 438,00 (Consultar valor com o modelo escolhido)

CERIMÔNIA NO LOCAL: (R\$ 1062,00)

6 Cachepôs de folhagens e flores

Púlpito para Celebrante

Arranjo para púlpito

Arco de folhagens com detalhe em flores

SERVIÇOS EXTRAS

Suco de laranja - R\$ 18,83 o litro

100 pessoas 30 litros

150 pessoas 45 litros

200 pessoas 60 litros

Camarão VG - R\$ 16,86 por pessoa

Ilha de massas - R\$ 25,70 por pessoa

Capeleti, nhoque com carne moída, panqueca ao molho de frango ou carne moída, gravatinha ao molho 4 queijos e bolonhesa.

Roda de Boteco - R\$ 28,15 por pessoa

Azeitona mista, ovo de codorna, aipim frito, batata frita ou batata soute, banana canelada, moela cozida, queijo em cubos, presunto em cubos, iscas de fígado, farofinha crocante e vinagrete.

Open Bar:

Pacote Clássico (Orloff e Vorus) 8 Drinks R\$ 48,50 por pessoa

5 Drinks – 2 Sem Álcool – 1 Drink Especial

Pacote Master (Smirnoff) 9 Drinks R\$ 55,50 por pessoa

5 Drinks – 2 Sem Álcool – 2 Drink Especial

Pacote Premium (Absolut) 11 Drinks R\$ 69,00 por pessoa

6 Drinks – 2 Sem Álcool – 3 Drink Especial

Pacote Sem Álcool R\$ 37,50 por pessoa

Drinks:

Caipirinha, Caipesake de Morango, Caipesake de Maracujá

Caipesake de Kiwi, Caipesake de Limão, Caivevodka de Morango

Caivevodka de Maracujá, Caivevodka de Kiwi, Caivevodka de Limão

Drink dos Sonhos

Drinks sem Álcool:

Coquetel de frutas, Caipirinha, Soda Italiana, Trio Cítrico

Drinks Especiais:

Gin tropical, Gin Tônica, Moscow Mule, Trio Cítrico

Sexy On The Beach, Mojito, Aperol Spritz

Sonorização Completa: R\$ 2.700,00

(DJ da casa, cabine para DJ, 02 torres de alumínio Q25, sistema sonorização ativa, 02 beam sistema iluminação pista, 01 máquina de fumaça, 01 microfone, pista led Paris)

A.C.O. Serviços e Eventos Eireli

CNPJ: 01.635.479/0001-03

OBS: Orçamento valido por 15 dias após a data de envio.

f cerimonial dos sonhos

@ cerimonial.dos.sonhos

☎ (27) 99779-0137

✉ sonhos@cerimoniaaldossonhos.com.br

cerimoniaaldossonhos.com.br

📍 Rua da Carambola, 61, Bairro de Carapebus