



CERIMONIAL DOS SONHOS

ORÇAMENTO COQUETEL
LUXO - 2026

Entre em contato e faça
já seu orçamento

@cerimonial.dos.sonhos

Thalene e Fernando
FOTOGRAFIA

WELL COME DRINKS:

- Suqueiras de cristal
- Água saborizada com abacaxi e hortelã ou
Água saborizada com laranja, limão e
alecrim
- Água natural



ASSADOS E FOLHADOS

Folhado de bacalhau

Folhado de camarão

Folhado de peito de peru

Folhado ameixa com bacon

Quiche de abacaxi com alho poró

Empada de camarão

Empada de frango





SALGADINHOS:

- Coxinha de frango
- Quibe de carne
- Rissole de queijo e presunto
- Bolinhas de queijo
- Pastel de aipim carne
- Rissole de camarão
- Croquete de milho com catupiri
- Churros de doce de leite
- Churros de chocolate
- Espetinho de frango
- Espetinho de frango com bacon
- Espetinho de peixe
- Kafta
- Risole de abóbora com carne seca
- Bolinho de bacalhau
- Dadinho de tapioca com melado de cana
- Pastel de vento de queijo

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 (12 OPÇÕES)

- Angu com ragu de linguiça
- Escondidinho de camarão
- Escondidinho de carne-seca
- Escondidinho de frango
- Escondidinho de carne moída
- Feijoadinha dos sonhos
- Estrogonofe de frango com arroz e batata palha



- Bobó de camarão
- Bacalhau brandade
- Risoto de camarão
- Risoto 4 queijos
- Penne ao molho branco com bacon
- Penne ao molho branco com tomate confitado
- Penne ao molho pesto e tomate confitado



- Camarão internacional
- Batata ao murro com filé
- Caldo verde
- Purê de batata com filé ao molho madeira
- 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
- Camarão VG empanado
- Salmão ao aioli de maracujá
- Moqueca capixaba com arroz
- Casquinha de siri



SOBREMESAS

BOMBONS E DOCES (3 por convidado)

BOLO DE CORTE (2 opções de recheios)

- 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 natural ou integral
- Água mineral sem gás
- Água mineral com gás

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
- Cortesia:
- Maquete (Escolha dentro das opções disponíveis da cartela do cerimonial)



PROFISSIONAIS DO CERIMONIAL NO DIA DO EVENTO SERÃO DISPONIBILIZADOS:

- Segurança
- Garçons
- Copeiros
- Metre
- 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\$ 219,38 por pessoa

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

ADICIONAIS DE DECORAÇÃO:

Tablado com 10 metros de
cumaru R\$ 700,00

Tablado com 10 metros de
espelho R\$ 700,00

Arranjos adicionais sob
consulta

Buquês: Consultar valor com
o modelo escolhido

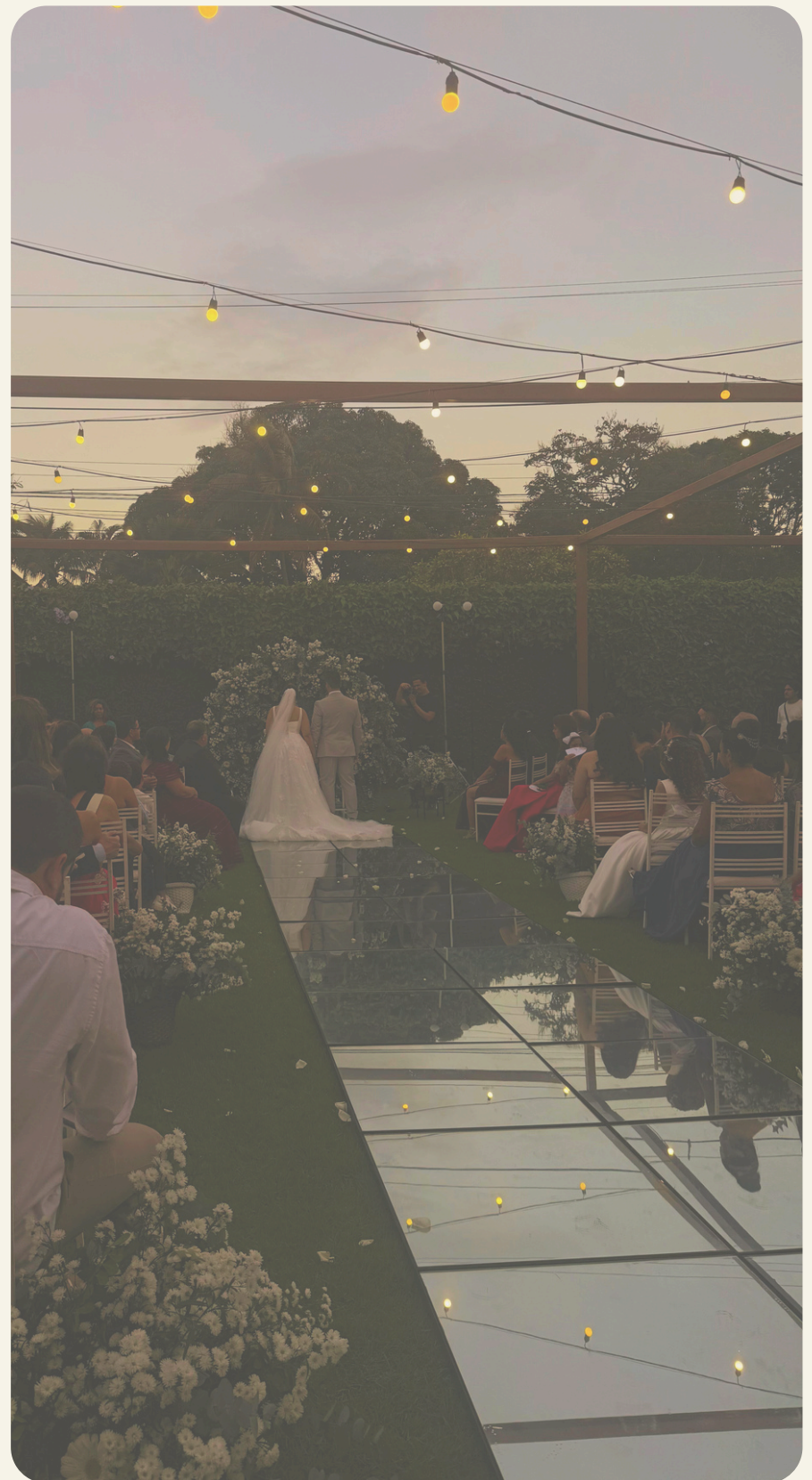
CERIMÔNIA NO LOCAL: R\$ 1.062,00

6 Cachepôs de folhagens e
flores

Púlpito para celebrante

Arranjo para púlpito

Arco de folhagens com detalhe
em flores



SERVIÇOS EXTRAS

- Camarão VG - R\$ 16,86 por pessoa

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

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



RODA DE BOTEÇO

R\$ 28,15 por
convidado

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

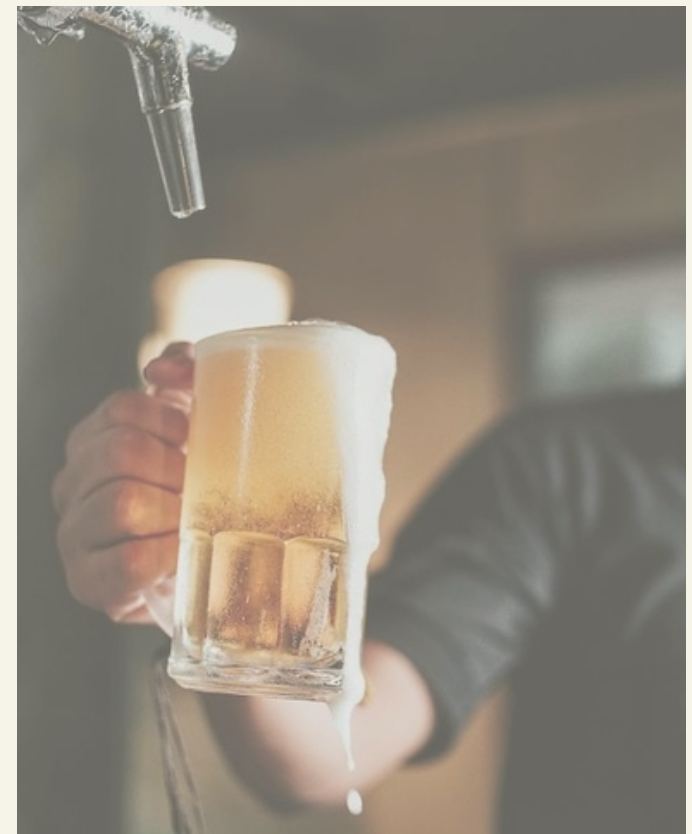


BEBIDAS FORA DESTA DESCRIÇÃO É COBRADO
GARÇOM EXTRA.

Valor de Garçom: R\$ 208,00 reais

Bebidas alcoólicas (CHOPP):

R\$ 31,00 reais por Convidado.



OPEN BAR:

Pacote Master (Smirnoff) 9 Drinks R\$ 38,50
por convidado

Pacote Premium (Absolut) 11 Drinks\$ 44,80
por convidado

Pacote Sem Álcool R\$ 37,50
por convidado



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 6 x 4

Painel 4 x 2: R\$ 1.000,00

