



## ORÇAMENTO

Evento: Social

Convidados: 150

Duração: 6 horas

Data: 2026

## EQUIPAMENTOS:

- Equipamentos de som e iluminação (ambiente e pista)
- Equipamento para discotecagem
- Decoração em madeira
- Ar condicionado
- Projetor com telão, DVD e computador



para mídias

- Palco para banda ou apresentações

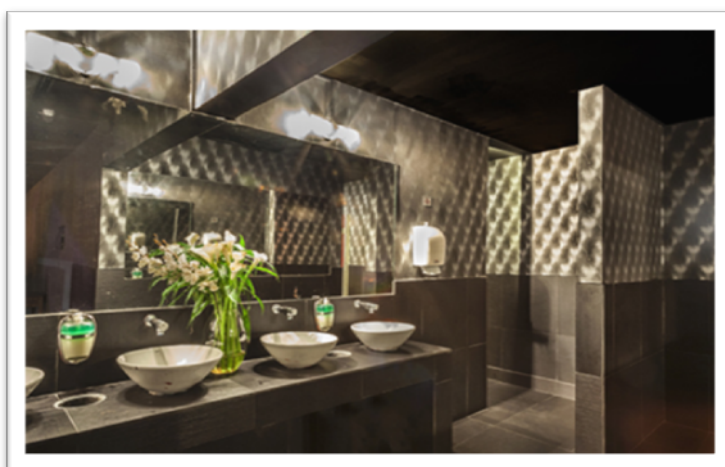
#### MOBILIÁRIO:

- 6 mesas bistrô de madeira com 4 banquetas cada
- 20 cadeiras em madeira
- 5 bancos romanos de 3 e 4 lugares
- 40 módulos individuais nas cores preto e branco



#### DECORAÇÃO:

- Velas nos balcões e mesas
- 6 palmeiras ráfis
- Arranjos com folhagens

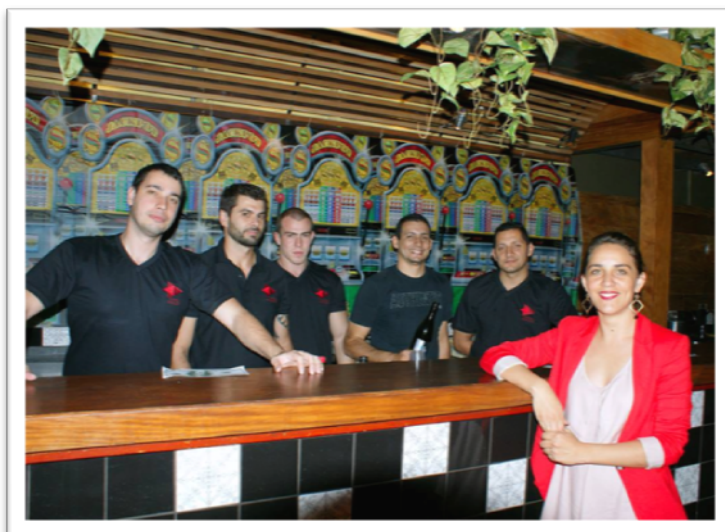


#### STAFF:

- 1 DJ ou responsável por som e iluminação
- 4 barmen
- 2 vassourinhas
- 3 seguranças
- 1 recepcionista

#### BEBIDAS:

- Cerveja Heineken (latinha)
- Gin Tônica Gordon's
- Caipirinha de vodka Smirnoff (limão, abacaxi, maracujá, morango e tangerina)
- Caipirinha de sake Azuma Kirin (limão, abacaxi, maracujá, morango e tangerina)



- Sucos de frutas naturais
- Cachaça mineira Seleta
- Água
- Refrigerante normal e diet.

valor: R\$ 175 por pessoa

#### BEBIDAS OPCIONAIS

- Whisky 8 anos

valor: R\$20 por pessoa

- Espumante Terra Nova

valor: R\$25 por pessoa

#### ALIMENTAÇÃO (sugestão)

#### CARDÁPIO ESTILO BOTECO

##### FINGER FOOD

- Carpaccio
- Canapés caprese ao molho pesto
- Crostland de carne seca e uva itália
- Mini espetinhos de queijo coalho com fundo de melão
- Wrapps de kani Kama com rúcula e manga
- Espetinhos de frutas
- Grissínis com presunto e parma e mel



##### BRUSCHETAS

- Pomidori
- Berinjela

- Aboborinha

#### CANAPÉS QUENTES

- Míni esfiha de espinafre com ricota
- Míni trouxinha de frango ao curry
- Míni empanadas argentinas de carne
- Empadinha de palmito
- Folhado de alho poro e emmenthal
- Balls crocantes de carne, cebolinhas e mozzarella de búffalla em molho Diable
- Hamburguinho no palito



#### COMIDINHAS

- Escondidinho de carne seca
- Ravioli de queijo ao molho de tomates

#### PESSOAL

Garçons

Copeiras

Valor: R\$190 por pessoa

#### OPCIONAIS:

#### MIX DE SALADAS

- servido em taça Dry Martini

R\$ 10 por pessoa

#### ILHA DA MADRUÇADA

- sanduíches de pernil
- Sanduíche de Carne Louca

R\$18 por pessoa

**SOBREMESA – 2 tipos a escolher**

- Torta holandesa
- Cheese Cake
- Torta marmolada
- Mousse de chocolate
- Mousse de maracujá
- Torta de limão
- Merengue de morango
- Sorvete de creme com calda de framboesa e brownie de chocolate
- Banofe ( banana com doce de leite )
- Tiramussá
- Cassata de maracujá

R\$15 por pessoa

**BOLO ( OPCIONAL )**

- Naked
- Brigadeiro
- Bolo mousse de chocolate
- Bolo brigadeiro
- Bolo prestígio
- Bolo de leite
- Bolo de doce de leite com ameixa
- Bolo de abacaxi
- Bolo de pêssego
- Bolo de coco
- Bolo de morango
- Bolo de chocolate

R\$15 por pessoa

### OPCIONAIS:

- Gerador em Stand By 80 KVAs  
R\$2.800
- Assessora pré evento, durante e pós  
R\$850
- Ajudante montagem/ decoração  
R\$550

### Informações Adicionais

O contratante de nossos serviços está liberado para fornecer qualquer produto ou serviço por conta própria, como alimentação, DJ, banda musical, decoração específica, etc.

A escolha do tipo de som fica a critério do contratante. Indicaremos um DJ de acordo com a sua preferência musical.

O orçamento pode sofrer algumas alterações de acordo com bebidas e tipos de alimentação solicitados.

O serviço de vallet é terceirizado e cobrado a parte o valor de R\$40,00, mediante garantia mínima de carros. A empresa tem seguro e os carros são colocados em estacionamento.

Se houver a participação de banda musical haverá custo adicional para equipamentos e técnico.

Atenciosamente,

**Lia Pinheiro**

Com.: +5511 3831-3984

Vivo: +5511 9 9605-7612

lia@pinheiroeventos.com.br

[www.galpaocaret.com.br](http://www.galpaocaret.com.br)



[facebook.com/galpaocabaret](https://facebook.com/galpaocabaret)