



Rio de Janeiro, 9 de abril de 2012.

Carnaval Turismo

Data: junho de 2012

Local: Pink Fleet

Horário: A Definir (até 4 horas de duração)

Número de Pessoas: 300 pax

Contato: Cris- 2548-4232

carnaval@carnavalinrio.com.br

Coquete!

Frios Volantes (escolher 04 opções)

Salmon defumado com blinis e creme azedo
Blinis de salmon com cream cheese
Atum em crosta de gergelim com cream cheese
Rosas de salmon no pão integral com alcaparras e dill
Wrap de queijo emmenthal com nozes
Queijo de cabra com figos frescos e mel
Mousse de roquefort com torradas
Carpaccio de carne com molho dijon no pumpernickel
Carpaccio de carne com molho de alcaparras no pumpernickel
Carpaccio de haddock no pumpernickel com alcaparras
Canapé caprese (queijo de cabra, tomatinhos e manjeriço orgânico)
Canapé de cream cheese com uvas e ovas de salmon
Canapé de figos frescos com queijo de cabra e parma
Roast beef com crosta de gergelim e sauce bernaise na ciabatta
Tâmaras recheadas com creme de gorgonzola e nozes
Tomatinhos recheados com boursin e manjeriço orgânico
Bruschetta com tomate concassé
Damasco recheado com creme de gorgonzola
Mini sanduichinhos variados no pão de miga (atum, queijo, parma e salmon)
Medaillons de lagosta com molho de alcaparras no pumpernickel

Quentes Volantes (escolher 05 opções)

Brie com damasco na tartelete
Baked potato com cream cheese e poeira de bacon
Baked potato com recheio de bacalhau
Trouxinha crocante de frango ao curry
Trouxinha crocante de pato com molho de tangerina
Trouxinha crocante com recheio de frango e palmito
Beiju com carne-de-sol e creme de queijo coalho
Beiju com haddock
Camarão à doré
Almofadinha com recheio de camarão
Almofadinha com recheio de camarão e catupiry
Vol-au-vents com camarão
Harumaki hot roll de camarão com catupiry "ou" mini legumes crocante
Pasteizinhos de forno com recheio de palmito e gergelim



Pasteizinhos de forno com recheio de palmito
Mini quiche de salmon defumado
Mini crock monsier (presunto e queijo)
Gratinado de champignon com molho provençal
Tempura de haddock com sauce cocktail
Harumaki hot roll de mini legumes crocante
Harumaki hot roll de camarão com catupiry e molho agridoce
Burrequinha com recheio de palmito
Ovos de codorna com parmezon ao toast
Canapé de champignon com molho provençal
Torradinha de alho-poró com papoula
Burrequinha de palmito com gergelim
Wrap de bacalhau com azeitonas pretas no pão folha

Almoço ou Jantar

*Camarão ou crustáceos são opcionais

Carnes (escolher 1 opção)

Vitela ao molho reduzido
Medaillons de filet mignon com recheio de queijo emmenthal e molho de framboesa
Filet en croûte com molho de champignon, funghi porcini, madeira
Mignonetes de filet
Isclas de filet
Picadinho indiano

Acompanhamento para a carne (escolher 02 opções)

Batatinhas coradas, Batata dauphine, Batata rôti com cream cheese, Batata sauté,
Bananinhas ouriço, Choux de Bruxelas (couve), Endives ao vapor, Soufflé de banana da terra,
Soufflé de milho verde, Farofa de banana, Cebola branca ou Ovos picados

Aves (escolher 1 opção)

Arroz de pato
Pato assado ao molho reduzido, pêras glassê, tâmaras e pîree de barôa
Frango defumado ao molho champagne
Peito de frango ao molho de uvas

Acompanhamento para a ave (escolher 01 opção)

Pîree de baroa/de maçã, Trouxinhas de marrom-glacê, Soufflé de
milho verde, Carambolas carameladas ou Cuscuz marroquino

Massa (escolher 1 opção + 2 molhos)

Capelletti, Penne, Ravioli de ricota ou Farfalle

Molhos: molho tomate concassé, tomate com manjericão, pesto com nozes, frutos do
mar, funghi porcini, quatro queijos, champignon ao vinho ou alho poró

Salada (escolher 1 opção)

Salada verde variada com lascas de roquefort ou parmezon, tomatinhos e croûtons



Pink Fleet

Salada caprese (queijo de cabra, tomatinho cereja e manjerição orgânico)
Salada de rúcula com prosciutto de parma, queijo camembert e lascas de pãera
Salada Waldorf com nozes

Salada de rúcula com mozzarella de búfala, tomatinhos cereja e manjerição orgânico
Salada Waldorf com camarão V.G e molho rosê
Salada de cuscuz ao salmon e molho de manjerição

Arroz (escolher 1 opção)

Arroz de amãdoas, Arroz de açafrão, Arroz branco, Arroz de brócolis ou Arroz oriental

Peixes (escolher 1 opção)

Robalo com molho de frutas amarelas (manga, carambolas e laranja) com risoto de pupunha
Bacalhau ao brás (bacalhau, batata palha, ovos e azeitonas pretas)
Filet de cherne com amãdoas e molho de camarão ou ervas finas e mini legumes ao vapor
Linguado com recheio de salmon defumado gratinado
Haddock à la creme com molho de alcaparras e aspargos frescos
Linguado recheado com camarões e cogumelos frescos de paris
Salmon grelhado com molho de ervas

Acompanhamento para o peixe (escolher opção 01)

Choux de bruxelas, Brócolis, Mini legumes, Batata noisette, Cenourinhas ou Aspargos

Crustáceos (acrãscimo de R\$30,00 por prato)

Bobó de camarão (farofa amarela, pirão de acaçá e arroz branco)
Camarão ao bordelaise
Camarão ao catupiry
Camarão ao tempura com molho shoyo e agridoce
Lagosta ao thermidor
Moqueca capixaba
Moqueca de lagosta e camarão

Sobremesas (escolher 04 opções)

Sorvete crocante com recheio de doce de leite e crosta de amãdoas
Crème brûlée
Quindão com baba de moça
Crepes de maracujá com calda quente
Sorvete de queijo com creme de goiabada ou sorvete de manga
Profiteroles com sorvete de creme e calda de chocolate
Petit-gateau com calda de chocolate
Espuma de coco com baba de moça
Soufflé de goiaba com calda quente de requeijão
Bananas flambadas com sorvete de nata
Strudell de maçã com chantilly
Mousse de limão / chocolate / goiaba / fruta do conde / ou banana com nutella
Torta crocante de chocolate
Tiramissú
Frutas laminadas

Bebidas



Chá, café e petit-fours
Coca-cola zero e comum
Guaraná zero
Água mineral com e sem gás
Bar de Caipirinhas (Smirnoff e Sagatiba) e Cerveja

Valor de Alimentos e Bebidas: R\$ 154,00 por pessoa

Na escolha de 01 opção de Camarão ou Crustáceo, acréscimo de R\$ 30,00 por pessoa

Aluguel– Atracado: R\$ 15.730,00 + 5% de ISS

Fee de serviços para 300 pessoas : R\$6.649,50 + 5% de ISS

* Inclui: recepcionista, serviço médico, segurança, limpeza, gerador e traslado Marina da Glória – píer Pink Fleet.

Aluguel–Navegando: R\$ 24.200,00 + 5% de ISS

Fee de serviços para 300 pessoas : R\$9.377,50 + 5% de ISS

* Inclui: Passeio por 2 horas, recepcionista, serviço médico, segurança, limpeza, gerador e traslado Marina da Glória – píer Pink Fleet.

Condições de pagamento: 50% no aceite desta proposta e 50% até 30 dias antes do evento.

Decoração, iluminação externa e DJ são de responsabilidade do cliente. Podemos inserir ao orçamento, custos de profissionais que trabalham constantemente conosco.

No caso de contratação de qualquer atração musical ao vivo ou eletrônica, é obrigatório por parte do cliente, o pagamento referente aos Direitos Autorais ao ECAD. Tel. 21.2544 3400

Os preços fornecidos serão revistos se alteradas as funções assim como o número de pessoas.

A Marina da Glória possui estacionamento público sujeito a lotação.

Para staff acima de 3 pax é cobrado o valor de R\$25,00 por pessoa.

Taxa de rolha para champagne, whisky e vinho; R\$50,00 por garrafa.

São de responsabilidade do contratante, quaisquer danos causados às instalações do navio e equipamentos locados.

Nenhum equipamento elétrico deve ser plugado na energia do navio sem aviso prévio. O orçamento inclui 1 gerador de 5kva's para os equipamentos trazidos pelo cliente.

Em caso de navegação, de acordo com a Capitania dos Portos, é necessária a listagem com identificação de todos os passageiros a bordo do Pink Fleet.

Validade da proposta: 2 dias. Não garantimos a disponibilidade da data referida.

Caso tenha qualquer dúvida, por favor, entre em contato diretamente pelo 2555-4063/ 7834-9457.



Pink Fleet

Atenciosamente
Bárbara Sanches

De acordo