

574 24

Porto Alegre, 25 de Setembro de 2024

À AVEL

Att. Stephanie

## **MuleBule**

---

Empresa de gastronomia de eventos especializada no mercado corporativo atendendo nas regiões Sul e Sudeste do país. Com uma forte estrutura própria contamos com áreas de depósito, higienização de materiais, produção e administrativa de 1000m2 juntamente com uma frota de veículos leves e pesados para logística.

Nossas equipes são coordenadas por profissionais treinados e uma cozinha comandada por Chefs formados em cursos superiores de Alta Gastronomia. O leque de serviços e produtos ofertados pelo Mule Bule vão de Coffee Breaks, Brunch, Almoços/Jantares e Coquetéis tendo todas as tendências culinárias atendidas incluindo Kosher.

Todos nossos procedimentos e técnicas de produção, armazenamento e transporte de alimentos são orientados pelos Manuais de Boas Práticas e Alimento Seguro. Fomos um dos 20 Buffets escolhidos em 2014 pela FIFA para atendimento de suas áreas de hospitalidade "camarotes", onde aprimoramos em nossas técnicas de logística e produção para grandes eventos.

## **Data, Horário e Local**

---

- 09 e 16 de outubro de 2024
- Coquetel – até 2h atendimento
- 40 pessoas
- Mostardeiro, 266

## **Equipe – Devidamente treinada e uniformizada**

---

- 05 Atendentes
- 01 Auxiliar de cozinha
- 01 Chef de cozinha
- 01 Supervisor

## **Cardápio referencial – personalizamos seu evento**

---

### **Coquetel | Opção 1 | Miniporção**

#### **Fingers**

- Mini quiche de alho poró
- Bock com Dijon
- Dadinhos de tapioca e queijo coalho com geleia de damasco
- Cheesecake salgada com tomate confit
- Miniwrap de frango cremoso
- Mini-hambúrguer

#### **Miniporções**

- Risoto de rosbife com gorgonzola
- Pennete ao molho 3 tomates

#### **Doce**

- Trufas variadas
- Mini tartelete de frutas vermelhas

#### **Bebidas**

- Água mineral com e sem gás
- Suco de laranja
- Refrigerantes CCN CCZ GUA

## Coquetel | Opção 2

### Fingers

- Voul au vent de alho poró
- Harumaki de cogumelos com sweet chilli
- Cheesecake salgada com tomate confit
- Minipancho
- Stick caprese
- Minipolpetta com barbecue
- Miniwrap de frango com palmito e cebolinha

### Doce

- Mini banoffee
- Mini mousse de chocolate 70% com flor de sal e Oliva

### Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes CCN CCZ GUA
- Suco de laranja

### Foto; referenciais



## Valores

---

- Coquetel | opção 1 R\$ 185,00 por pessoa
  - Coquetel | opção 2 R\$ 165,00 por pessoa
- Bebidas
- Cerveja Long Neck R\$ 15,00 por garrafa aberta
  - Vinho Miolo Reserva Merlot R\$ 75,00 por garrafa aberta
  - Espumante Seival Brut R\$ 67,00 por garrafa aberta

## Condições gerais de contratação

---

### Pagamento & validade da proposta

- 40% contratação saldo a combinar com prazo máximo de 30d
- Via pix ou transferência bancária
- Boletos serão emitidos de acordo com solicitação do cliente
- Atraso no pagamento implica em multa de 3% sobre o valor em atraso mais variação IGPM até data de regularização
- Validade da proposta: 15 dias

### Extras

- Montagens antecipadas ao evento quando solicitadas ao cliente, terão um custo extra a ser monetizado de acordo com horário e tamanho das demandas.
- Considera-se um raio de 20 km do centro de porto alegre para montagens e transportes isentos de custo.
- Acima de 20km será cobrado uma taxa extra de R\$ 7,00 o km

### Convidados

- Os valores expressos por pessoa, são para o número de convidados mencionados no corpo da proposta, qualquer modificação implicará em alteração no valor unitário proporcionalmente ao número efetivo de convidados.
- Número de convidados que excederem ao contratado serão apontados e comunicados via whats ao contratante ou a seu representante e acrescidos de 15% do valor unitário inicialmente contratado.
- Aumentos de número de convidados serão aceitos sem custo até 72 horas antes do evento, reduzido este período terá um acréscimo de 10% sobre o valor unitário negociado por pessoa.

### Materiais

- Incluso todo descritivo acima bem como, serviço, produtos, louças, bandejas, copos e taças para almoço e happy hour e descartáveis ecológicos para welcome e coffees.
- Padrão de louças e talheres ofertados vidro e talheres Continental

### Quebras

- Quebras e extravios serão cobrados em nota a parte do total realizado pela tabela vigente da Locare acrescido de 14% de impostos repassados até 24h após evento

### Horários

- Caso o horário ultrapasse o previsto, será cobrado uma taxa de 15% do valor total do contrato por hora adicional.

### Alimentação staff e serviço de camarins

- Não incluso alimentação de equipes de staff, promotoras, bem como serviço de camarins com alimentação do evento, caso necessário, solicitar com antecedência a proposta.

### Degustação

- As degustações serão realizadas em nossa sede com custo de R\$ 150,00 por pessoa a ser descontado em caso de efetivação de nossa contratação em sua totalidade.
- Degustações na sede do cliente terão um custo adicional a ser avaliado dependendo de sua localização.

### Cancelamentos

- Sem custo até 10 dias antes do evento
- Cobrado 50% do valor até 7 dias antes do evento
- Cobrado 100% do valor do evento em prazo comunicado por escrito menor que 7 dias de antecedência

### Alimentos & Bebidas

- Bebidas fornecidas pelo cliente terão um custo de
  - R\$ 20,00 por garrafa aberta de vinhos, espumantes e destilados
  - R\$ 5,00 por garrafa aberta de Cerveja
  - Água e refrigerantes mediante a previa negociação
- Contratante deverá entregar as bebidas com 48hs de antecedência em nossa sede
- Alimentos excedentes serão inutilizados ou retornarão a nossa sede não sendo possível doação ou entrega ao contratante devido a normas e legislações sanitárias

### Equipe

- Toda nossa equipe ficará disponível durante o período acertado
- Caso seja solicitado um maior número de atendentes será cobrado o valor adicional conforme o tempo do serviço

### Mobiliário e materiais

- Mesas, cadeiras, mobiliários, decoração, toalhas, sousplat e guardanapos de tecido, ficam sob responsabilidade do contratante.

Sem mais, no aguardo das suas considerações, Mari Zambrano | Mule Bule A&B