



1º Congresso Brasileiro de Processamento Mínimo  
e Pós-Colheita de Frutas, Flores e Hortaliças

V SIMPÓSIO BRASILEIRO PÓS-COLHEITA DE FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES  
VIII ENCONTRO NACIONAL SOBRE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

## JANTAR DE CONFRATERNIZAÇÃO DO I CBPMPC – POR ADESÃO

<b>BUFFET FRIOS</b>	<u>Tipo Self-Service com:</u> alcaparras, palmito, champignon, cenoura baby, ervilhas, pimentão cambuá, maionese de batata tradicional, sonata marítima, salada de acelga, berinjela com tomate seco, ovo de codorna, berinjela em conserva, cenoura, beterraba, lula em anéis, carpacho, mexilhões meia concha, milho verde, azeitona preta, azeitona verde, azeitona recheada, radicchio, chicória, couve-flôr, cebola em conserva, cebola ao azeite, rabanete, picles, pepino em conserva, mini milho, queijo de búfalo, vagem, maxixe em salada, kani-kama, tomate, feijão verde, endívias, pimentão vermelho, tomate seco, vinagrete, cebolinha cristal, salada tropical, rúcula, alface americana, alface crespa, alface lisa, alface roxa, pães diversos, azeites extras virgens, vinagre balsamo e geléia de hortelã. <u>Molhos diversos como:</u> rosê, mostarda, tártaro, maracujá, azeitona roxa, alcaparras com mostarda, alho frito, creme de alho, alho em conserva e variedades de pimenta. <u>Queijos tipo:</u> gruyère, gouda, gorgonzola, parmesão.
<b>BUFFET QUENTES</b>	Massas preparadas na hora: fettuccine, linguine, fuzile e penne, com molhos diversos tipo: bolonhesa, ao sugo, molho branco, quatro queijos, e outros mais à escolha do cliente. Pratos Quentes: (diariamente com quatro opções) camarão ao bafo, arroz com brócolis, filet aos quatro queijos, filet ao molho madeira, peixe ao molho de camarão, feijoada, carneiro ao molho moda da casa, tilapia, purê de batata, bacalhau com batatas, moqueca de peixe, paella, frutos do mar, carne de siri, batata sauté.
<b>BUFFET ORIENTAL:</b>	Sushi e outros preparados na hora pelo nosso Sushiman.
<b>CARNES</b>	<u>Tipo Rodízio com:</u> picanha, picanha nobre, picanha com alho, alcatra, maminha, fraldinha, cupim, costela de boi, noix, bife ancho, costela de ripa, paleta de carneiro, pernil de carneiro, costela de carneiro, picanha suína, costela suína, leitão à pururuca, coração de frango, peito de frango, frango à champagne, coxa de frango, peito de peru com bacon, faisão, javali, codorna, filet com queijo, lingüiça de frango, lingüiça apimentada e lingüiça calabresa.
<b>GUARNIÇÕES</b>	Arroz branco, arroz piamontês, arroz carreteiro, feijão tropeiro, farofa de ovos, farofa normal, batata frita, banana à milanesa, cebola à milanesa, polenta frita e macaxeira frita.
<b>COUVERS</b>	Pão de queijo, torrada de alho, pasteis e manteiga temperada.

<b>EMPRESA: OCT Eventos</b>	<b>Evento: I CBPMPC</b>	<b>E.MAIL: atendimento@octeventos.com</b>
<b>FONE: 3243 0537 / 4141-3611</b>		<b>CEL: 9979 1255</b>
<b>DATA para opção e pagamento</b> <b>até 22.05.2015</b>	<b>DIA e HORÁRIO DO JANTAR : 26/05/2015</b> <b>ÀS 20 HORAS.</b>	<b>QTDE. PESSOAS: 100</b>

**Valor: R\$70,00 para o pacote** - com rodízio com água, suco, refrigerante, cerveja Skol (600 ml) e 1(uma) sobremesa por pessoa.

02h30 de consumo livre. Bebidas servidas em copos.

- Todo o ambiente da casa climatizado.
- Para fazer sua pré reserva [clique aqui](#)
- Forma de Pagto: Efetuar depósito ou transferência bancária na Conta-Corrente: 2243-6, operação 003 Agência 2382, Caixa Econômica Federal. Enviar comprovante de pagamento para e-mail: [atendimento@octeventos.com](mailto:atendimento@octeventos.com)