



ORÇAMENTO

Mais do que um restaurante, o NAU é uma casa aberta para bem receber seus convidados, num ambiente único em sabor e aconchego.

ANIVERSÁRIO – COQUETEL – BATIZADO – CASAMENTO
CONFRATERNIZAÇÃO – LANÇAMENTO DE PRODUTOS – EVENTO CORPORATIVO

CLIENTE	Srª Cléo – IV Colóqui Nacional e I Colóquia Internacinal		
EMAIL	cleo.uabif@gamil.com		
TELEFONE	3092-8918		
DATA/HORA	De 24 a 27 de julho de 2017		UNIDADE: NATAL/RN
DURAÇÃO DO EVENTO	3h (dentro do horário comercial do restaurante)		
FORMA DE PAGAMENTO	A vista ou boleto bancário (sujeito a análise de crédito) Preços não concedidos para pagamentos em cartão de crédito e débito		
QUANTIDADE DE PESSOAS	20 pax (mínimo)		
PREÇO POR PESSOA	❖ R\$ 102,00 - PACOTE 1 (Cardápio em anexo) – 3 horas de evento ❖ R\$ 125,00 – PACOTE 1 (Cardápio em anexo) – 5 horas de evento		
SERVIÇO	Buffet e bebidas e sobremesas serão servidas a la carte.		
ACRÉSCIMOS	Consumação livre dos seguintes itens: (preços cobrados por pessoa) ❖ Cerveja Long Neck* – R\$ 23,00 ❖ Cerveja Long Neck* + Caipiroskas Nacional – R\$ 32,00 ❖ Cerveja Long Neck* + Caipiroskas Importada Absolut R\$ 42,00 ❖ Chapa de Frutos do Mar (lagosta, mexilhões, polvo, lula e camarão) R\$ 42,00 Estes itens, somente são fechados para o grupo total. *Cerveja Long Neck : Bohemia		
LOCALIZAÇÃO DO EVENTO	(x) Área comum do restaurante () Área de eventos – Exclusiva – Mínimo de 40 pessoas		
INFORMAÇÕES EXTRAS	• Este orçamento não garante a reserva da data e horário ; • Orçamento válido por 5 dias ; • Não trabalhamos com equipamento de áudio e vídeo ; • Trabalhamos com no - show, logo caso venha um número inferior, será considerado o número contratado; Caso comparece um número maior será considerado o maior;		



- Para eventos com durabilidade maior, deve verificar o preço da hora adicional.
- **Mediante interesse o cliente deve ter conhecimento sobre o Contrato de Prestação de Serviço.**
- Para uso de som verificar condições;
- Permitido a colocação de bandas e djs; (à combinar)
- Permitimos a entrada de produtos de terceiros como bebidas, bolos, tortas, doces... (à combinar)
- Não é de nossa responsabilidade a decoração do espaço;

"O Restaurante Nau aposta na comodidade e requinte para conquistar seus clientes. Sabemos que você busca, por excelência, o sabor na hora de seu evento. Assim, gostaríamos de lhe mostrar que além do fator paladar, a confiança faz parte de nosso cardápio. Ancore seus eventos no Nau e celebre momentos especiais em um ambiente amplo e climatizado, ideal para festas de casamentos, aniversários, confraternizações, eventos corporativos, coquetéis, batizados e outros."



CARDÁPIO

1. ENTRADAS (escolher 03 opções):

- () **PÃES ARTESANAIS.** Pães e torradas artesanais servidos com dueto de azeites e patê.
- () **QUINTETINHO** Salmão marinado com tomates frescos e manjeriço, mix de queijos e caponata,
- () **POTINHO DE CARNE DE SOL COM NATA.** Carne de sol desfiada com nata fresca.
- () **POTINHO DE MOQUECA DE PEIXE.** Mini moqueca de peixe refogada com verduras, leite de coco e azeite de dendê.
- () **BOLINHO DE CARNE SECA.** Bolinho de carne seca com queijo coalho servido com molho especial.
- () **BOLINHO DE PEIXE.** Bolinho de peixe servido com molho cítrico.
- () **ISCA DE PEIXE.** Isca de peixe crocante servida com molho navete.
- () **TRIO DE COUVERT** . peixe, caponata, mix de azeitonas, acompanhado com grissinis e torradas
- () **ENTRADAS** com tomate cereja marinado, lâminas de abobrinha, ceviche de peixe, mix de azeitonas e mix de queijos
- () **LULAS CROCANTES**

2. PRATOS PRINCIPAIS:

2.1. CAMARÃO (escolher 01 opção):

- () 2.1.1. CAMARÃO NAU. Camarões refogados na manteiga aromatizada com arroz cremoso de manjeriço.
- () 2.1.2. CAMARÃO POLDINA. Camarões refogados na manteiga aromatizada com arroz cremoso de nata, queijo coalho e salsinha, coberto com cubinhos de queijo coalho empanados.
- () 2.1.3. CAMARÃO ESCUNA. Camarões salteados na manteiga com molho cremoso de requeijão



() 2.1.4. CAMARÃO DO MAR . Camarões refogados com mix de tomates (frescos, cerejas e secos) , palmitos , azeitonas verdes e salsinha no molho cremoso envolto em arroz no próprio molho

() 2.1.5 CAMARÃO MOQUECA. Camarões ao molho de moqueca , com pimentões coloridos, cebola,tomate e azeite de dendê.

2.2. PEIXE (escolher 01 opção):

() 2.2.1. SALMÃO NA CHAPA COM MOLHO DE MARACUJÁ . Salmão na chapa com molho de maracujá e castanhas.

() 2.2.2. SALMÃO NA CHAPA COM MOLHO DE ALCAPARRAS E ERVAS FINAS . Salmão na chapa com molho de alcaparras e ervas finas

() 2.2.3. FILÉ DE PEIXE NO MOLHO DE TOMATE. Filé de peixe empanado coberto como molho de tomate fresco e manjerição

() 2.2.4. PEIXE AO VENTO. Filé de peixe com cogumelos, tomates cerejas e alcaparras

() 2.2.5. PEIXE NO MOLHO DE MOQUECA. Peixe ao molho de moqueca, com lâminas de coco e coentro fresco.

() 2.2.6 TILÁPIA NA CHAPA

2.3. CARNE/FRANGO (escolher 01 opção):

() 2.3.1. FILÉ COM QUEIJO. Filé bovino empanado, servido ao molho com queijo.

() 2.3.2. FILÉ À PARMEGIANA. Filé bovino à milanesa, coberto com molho de tomate, gratinado com queijo mussarela.

() 2.3.4. FILÉ DE FRANGO DO LEME. Filé de frango dourado na chapa com tomate cereja e champignon.

() 2.3.5 FILÉ COM MOSTARDA – com palmito e alcaparras

() 2.3.6 FILÉ AO TOQUE DE VINHO (tipo molho madeira)

2.4. ACOMPANHAMENTOS (escolher 03 opções):

() 2.4.1. ARROZ BRANCO

() 2.4.2. ARROZ DE BRÓCOLIS

() 2.4.3. ARROZ À GREGA



- ☐ 2.4.4. BATATA CORADA
- ☐ 2.4.5. BATATA AO MURRO
- ☐ 2.4.6. PURÊ DE BATATAS
- ☐ 2.4.7. SALADA DE FRANGO. Salada de cubinhos de frango, abacaxi, tomate cereja e queijo branco.
- ☐ 2.4.8. LEGUMES NO VAPOR
- ☐ 2.4.9. PENNE NA MANTEIGA COM MANJERICÃO

3. SOBREMESAS (escolher 02 opções): Para casamentos estas opções não estão inclusas.

- ☐ 3.1. MOUSSE DE CHOCOLATE. Mousse de chocolate com merengue polvilhado de cacau em pó.
- ☐ 3.2. PUDIM. Pudim de leite.
- ☐ 3.4. DUO DE COCADA. Duo de cocada branca e cocada morena.
- ☐ 3.5. TORTA DE LIMÃO. Torta de limão com suspiro.
- ☐ 3.8 BROWNIE DE CHOCOLATE COM CASTANHA
- ☐ 3.9 MIX DE MANGA E ABACAXI COM RASPA DE LIMÃO E LEVE TOQUE DE GENGIBRE
- ☐ 3.10 SORVETE DE CHOCOLATE, COOKIE DE GENGIBRE E CALDA DE LICOR DE CHOCOLATE
- ☐ 3.11 SORVETE DE CREME COM CALDA DE MORANGO COM MANJERICÃO

4. BEBIDAS: Refrigerantes, água mineral (com/sem gás) e duas opções dos seguintes sucos:

- ☐ 4.1. Acerola;
- ☐ 4.2. Goiaba;
- ☐ 4.3. Caju;
- ☐ 4.6. Abacaxi com hortelã;
- ☐ 4.7. Laranja;