

Juiz de Fora | MG | Brasil, 5 de agosto de 2024

DADOS GERAIS DO EVENTO

Cliente: **CESAMA**

Responsável: Sra. Viviane de Oliveira Lelis

Nº da proposta: 6912338/2024

Telefone: +55 (32) 3692-9331

E-mail: vlelis@cesama.com.br

Data do evento: 13/12/2024

Formato: Confraternização de Final de Ano

Nº de Participantes: 400 a 500

Validade da Proposta: 7 dias

Prezada Sra. Viviane

Apresentamos a proposta a seguir no intuito de ter a honra de sediar a Confraternização de Final de Ano da Empresa CESAMA, em nosso hotel:

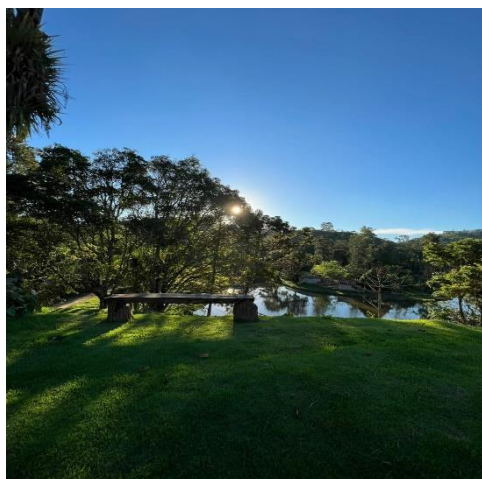
I. Nossos Espaços:

Espaço	Características
Jequitibá	Salão amplo, climatizado e modulável, que a depender do formato, possui capacidade para até 600 pessoas. Consegue atender vários tipos de eventos, com destaque para formaturas, casamentos, convenções de empresas e jantares.



e

Espaço	Características
Platô I	Espaço gramado, totalmente modulável e em local aberto, no qual é possível receber diversos tipos de eventos. Possui capacidade para até 2000 pessoas e é ideal para propostas de festas ao ar livre. Pode ainda abrigar veículos diversos e em grande número.
Investimento utilização do espaço contratando A&B, incluindo toda estrutura necessária para a realização do evento.	
Cortesia	



II. Alimentos & Bebidas (A&B)

A. Churrasco:

- **Entradas:** mandioca, batata-frita, torresmo, linguiça;
- **Carnes:** alcatra; contrafilé, picanha suína, asa de frango; linguiça de churrasco;
- **Acompanhamentos:** arroz branco; farofa; vinagrete; queijo qualho, pão de alho;
- **Sobremesas:** sorvete chocolate e creme; doce de leite e goiabada com queijo;
- **Bebidas:** água; refrigerante (comum e zero); suco sabores uva e abacaxi (comum e light);

III. Incluso no valor por pessoa:

Confraternização CESAMA

Horário 15h às 21h, no Espaço Platô I.

Música: Roda de samba com Dj nos intervalos.

Decoração: Com backdrop personalizado, de acordo com a escolha do contratante.

Este orçamento considera: Locação do espaço, serviços de buffet com petiscos + churrasco com bebida inclusa, estrutura de palco + decoração+ iluminação +banner com identidade visual do evento, mesas decoradas para poio durante todo o evento, estrutura de sonorização + iluminação + DJ e banda ao vivo;

Staff: Equipes de Garçons, Maitre, Cozinha, Limpeza e Manutenção (de acordo com n° de convidados e formato do evento); um Consultor de Eventos e um Gerente de Operações de plantão.

Itens Incluídos: Todos os nossos serviços de Buffet incluem: mesas redondas, cadeiras, mesas para o buffet e/ou cantinhos, utensílios (copos, pratos, talheres, rechaud's, etc.) e toalhas; estrutura completa;

Este estabelecimento está com AVCB, e alvará de funcionamento em dia.

Investimento por Pessoa: R\$840,00

Investimento total: R\$ 336.000,00

IV. Estacionamento*

Estacionamento	Valor R\$
Para hóspedes e/ou participantes de eventos (com buffet do hotel)	R\$ 30,00
Comporta veículos do tipo carros de passeio; vans; micro ônibus e ônibus	

Condições Gerais deste Produto

- Tarifas válidas **até 30/agosto/2024**;
- **Faturamento:** para empresas com cadastro prévio aprovado, através de boleto com até 30 (trinta) dias após o evento; exceções poderão ser negociadas pontualmente, conforme necessidade do cliente.
- **Forma de Pagamento:** para eventos sociais, 50% na assinatura do contrato e restante até 10 (dez) dias antes do evento, podendo ser em dinheiro, cartões, depósitos ou PIX; exceções poderão ser negociadas pontualmente e adequadas à necessidade do cliente.
- **Dados bancários para pagamento:** GH EVENTOS LTDA – Banco Sicoob - Ag. 4092-4 - Conta 42479-0 CNPJ 49.598.404/0001-18 (Chave PIX)
- **GH GASTRONOMIA** - Banco Itaú – Ag. 3163 - Conta 99138-7 CNPJ 53.169.954/0001-99 (Chave PIX)
- Esta é apenas uma proposta comercial. Para efetivar reserva, proceder com solicitação por escrito.

Compromisso Público


Ressaltamos que tê-lo no nosso ciclo de relacionamentos é um privilégio! Entendemos que um relacionamento comercial prospera quando atende às expectativas de ambos os envolvidos e, é através desta premissa, que nosso staff se empenhará sem medir esforços para fazer de sua experiência conosco um momento único.

Atenciosamente,

Liliam Lopes

Consultora de Eventos


eventos@hotelgreenhill.com.br

+55 (32) 3236 4000 (Ramal 3) |  9 9163 0071

Maria Clara Machado

Gerente de Eventos

geventos@hotelgreenhill.com.br

+55 (32) 3236 4000 (Ramal 3) |  9 9163 0071