



ANEXO III

INDICAÇÃO DE PORÇÕES DE ALIMENTOS A SEREM OFERECIDAS NOS EVENTOS

ALIMENTOS	PORÇÃO QUANTIDADE	OBSERVAÇÕES
Salgadinhos	 10 unidades por pessoa 	Se houver almoço ou jantar em seguida.
Salgadinhos ou canapés	 12 unidades por pessoa 	Se houver apenas um prato quente em seguida (coquetel + prato quente).
Salgadinhos	– 18 por pessoa	Se houver apenas coquetel.
Massas	 200 gramas de massa crua por pessoa 	
Frutas e vegetais	 120 gramas por pessoa 	
Carnes ou peixes	 250 g de frango com osso por pessoa em um almoço ou jantar; 180 g de frango sem osso por pessoa em um almoço ou jantar; 200 g de carne bovina de primeira por pessoa em um almoço ou jantar; 250 g de peixe, sendo posta por pessoa em um almoço ou jantar; 300 g de costela bovina por pessoa em um almoço ou jantar; 250 g de costela de porco por pessoa em um almoço ou jantar; 150 g de peixe, sendo filé de peixe por pessoa em um almoço ou jantar; 250 g de carré de cordeiro por pessoa em um almoço ou jantar; 	Em um almoço ou jantar
Arroz	 50 gramas de arroz cru, agulhinha 1ª linha por pessoa 	
Torta salgada ou doce	Uma fôrma com 22 cm de diâmetro para cada 10 pessoas	
Docinhos	– 05 ou 06 por pessoa	
Bolo	- 60 gramas por pessoa	Caso haja docinhos ou outras sobremesas
Bolo	- 100 gramas por pessoa	Se o bolo for à sobremesa
Sorvete	 O2 bolas de aproximadamente 150 gramas por pessoa 	Em almoços e jantares.





PORÇÕES DE BEBIDAS A SEREM OFERECIDAS NOS EVENTOS

BEBIDAS	PORÇÃO QUANTIDADE	OBSERVAÇÕES
Vinho tinto	 1 garrafa de para cada 3 pessoas 	Quando servido durante camarins
Vinho	 1 garrafa de para cada 2 pessoas 	Quando servido durante camarins
Espumante	1 garrafa de para cada 4 pessoas	Quando servido durante camarins
Refrigerante	– 600 ml de por pessoa	Quando servido em Coffee Break almoço/ jantares, camarins e coquetéis
Suco	– 500 ml por pessoa	Quando servido em Coffee Break almoço/ jantares, camarins e coquetéis
Água mineral	- 300 ml por pessoa	Quando servido em Coffee Break almoço/ jantares, camarins e coquetéis