

agis

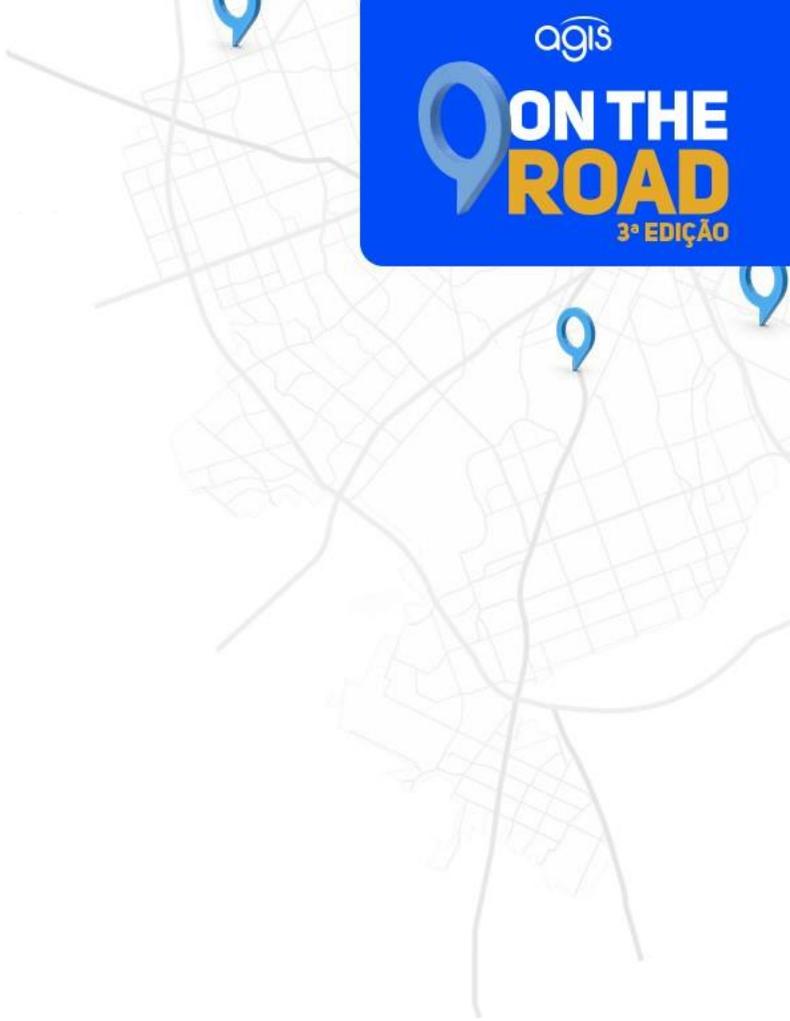
**Q ON THE  
ROAD**

**3ª EDIÇÃO**



DATA/MÊS	LOCAL
----------	-------

07 de março	Campinas
04 de abril	Ribeirão Preto
11 de abril	Rio de Janeiro
07 de maio	Belo Horizonte
04 de junho	Curitiba
06 de agosto	Fortaleza
08 de agosto	Salvador
<b>08 de outubro</b>	<b>Florianópolis</b>
10 de outubro	Joinville
07 de novembro	Uberlândia





**Praça Florianópolis**  
**Opções de espaços:**

# Amado

Rod. Gilson da Costa Xavier, 41 - St Antônio de Lisboa – Florianópolis/SC

- **Welcome Drink**- Croquete de Camarão e Bolinho de pescador (bacalhau com batata)
- **Happy Hour: Amado Fish**: mini sanduíches de filé de garoupa empanado com molho tártaro, em pão artesanal, de fermentação natural; **Salada Desterro**: mix de folhas frescas, seleção de legumes na brasa, tomatinhos assados, creme de iogurte, laranja e nozes caramelizadas; **Bolinho do Pescador**: bolinho de bacalhau com batata, servido com sour cream e azeite de ervas; **Arroz Meloso**: arroz bomba com costela bovina, cogumelos, salsa trufada e amêndoas defumadas; **Arroz Pistola**: camarões rosa pistola, servidos sobre arroz cremoso de ovas e palha de batata doce.
- **Sobremesa**: Choux Cream de Pistache
- **Bebidas**: Água mineral nacional com e sem gás; Refrigerantes Diversos; Suco; Cerveja Long Neck; Caipirinha; Caipiroska Nacional

**Capacidade total:** 80 pax

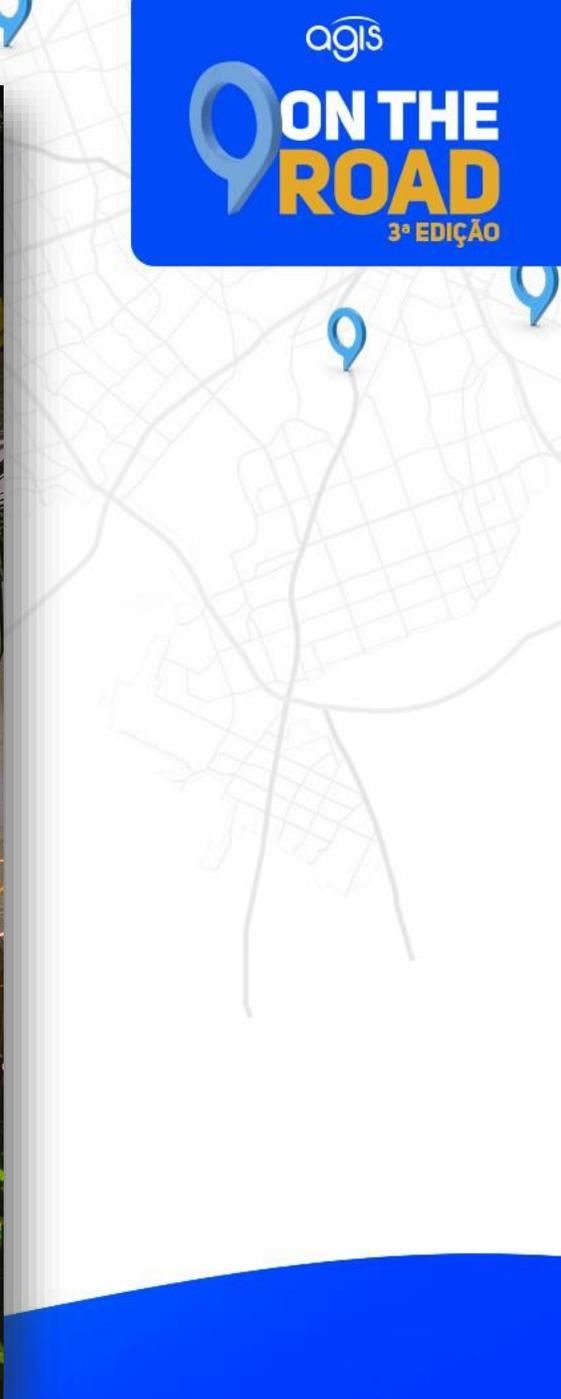
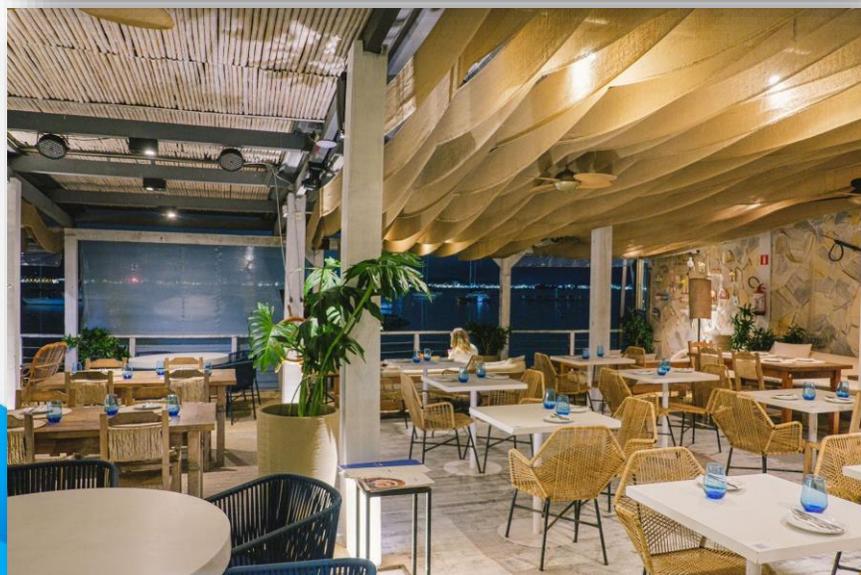
**Equipamentos:** Contratar a parte

**Estacionamento terceirizado** – R\$ 30,00

**Casa exclusiva para evento.**



# Amado



# Jay Bistrô e Kuay

Av. dos Búzios, 3370 - Jurerê Internacional

- **Mesa de antepastos** - Pães de fermentação natural; Seleção de embutidos; Queijos variados; Guacamole; Hummus; Geléias; Caponata Siciliana; Snacks
- **Finger Food:** Croquetas de jamon e geléia de pimenta; Brioche com tomate assado e stracciatella de burrata; Tartar de atum e salmão; Peixe branco maturado com pure de banana assada; Risotto de ossobuco e cebola caramelada
- **Sobremesa:** Clássico pudim jay
- **Bebidas:** Água, refrigerante, cerveja, caipirinha, vinho branco e tinto

**Kuay:** 80 pax sentados / **Jay:** Em formato auditório 90 pax

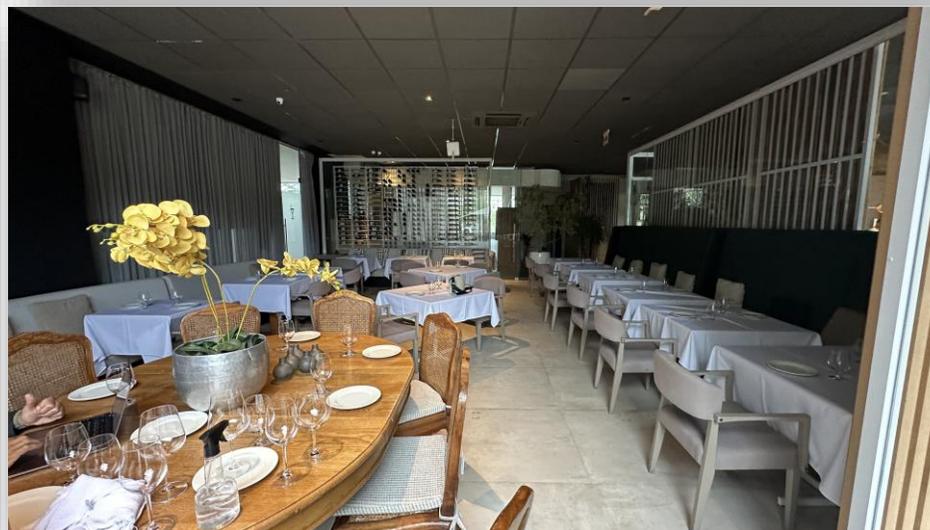
**Equipamentos:** Contratar a parte

**Estacionamento na rua**

**Casa exclusiva para evento.**



# Jay Bistrô e Kuay



# Olivia Cucina (Jurerê)

Av. dos Salmões, 1200 Jurerê Internacional – Florianópolis/SC

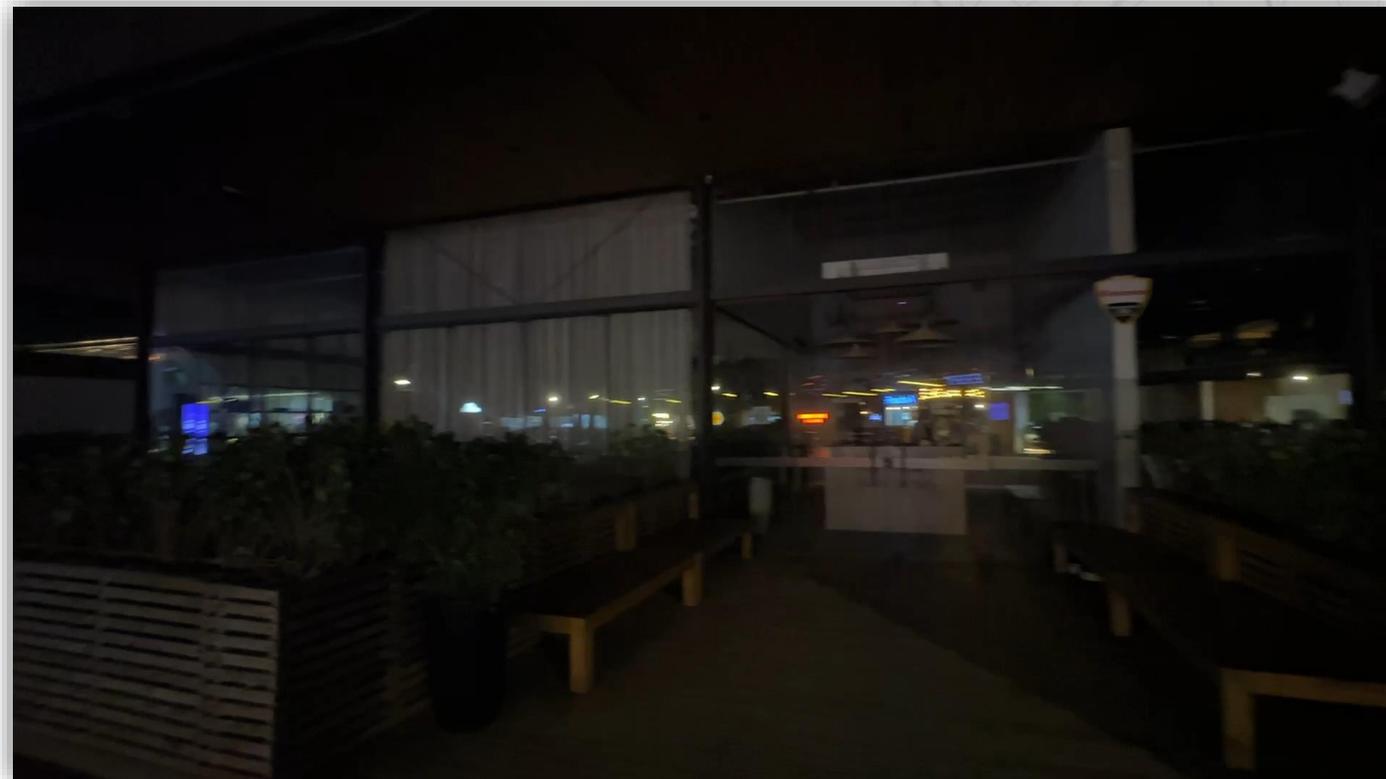
- **Welcome Drink**- Trio de Bruschettas; Canapé de Carpaccio Di Manzo com Dijon Tartufata;
- **Happy Hour**: Croquetas de jamon e geléia de pimenta; Brioche com tomate assado e stracciatella de burrata; Tartar de atum e salmão; Peixe branco maturado com pure de banana assada; Risotto de ossobuco e cebola caramelada
- **Sobremesa**: Cocada Açoriana: com calda de manga e gengibre, coco crocante e sorvete de creme.
- **Bebidas**: Água mineral nacional com e sem gás; Refrigerantes Diversos; Suco; Cerveja Long Neck; Caipirinha; Caipiroska Nacional

**Capacidade total:** Interno 35(layout atual) / Formato auditório: A confirmar / Varanda 50

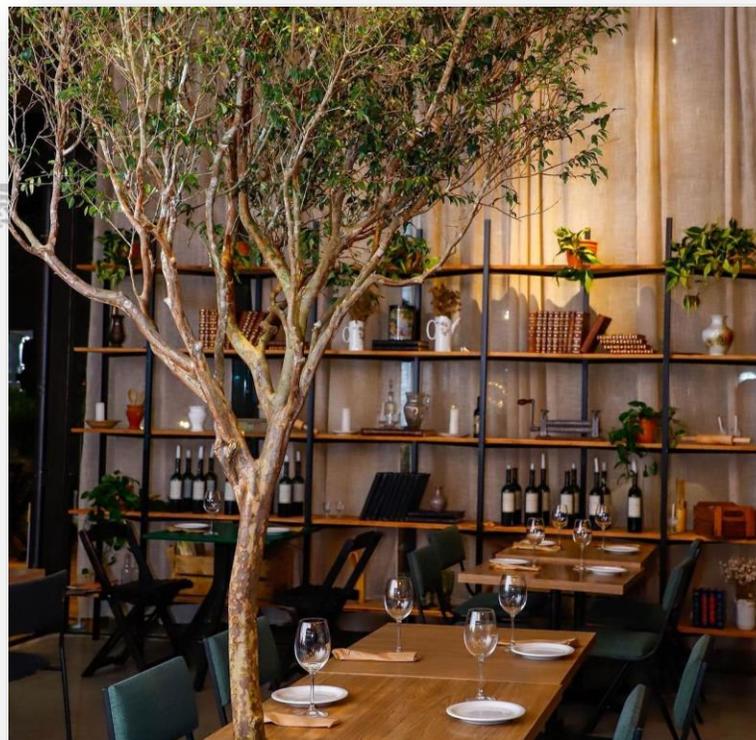
**Equipamentos:** Contratar a parte

**Estacionamento para 4h** – na rua

**Casa exclusiva para evento.**



# Olivia Cucina (Jurerê)



# Rancho Açoriano

Coqueiros - Rua Des. Pedro Silva, 3240

- **Mesa de antepastos** - Queijo Gouda; Queijo Roquefort; Queijo Parmesão; Queijo Brie com Geléia de Frutas Vermelhas; Parma; Salame Italiano; Copa; Salame Hamburguês; Mini Pães Variados - Grissini de Parmesão; Burrata; Patês
- **Finger Food:** Ostras Gratinadas; Camarão Crocante com Geleia de Laranja; Mini Tartelete Alho Poró e Queijo Brie; Dadinhos de Mignon ao Musseline de Batata Baroa; Escondidinho de Abóbora e Carne Seca; Risoto de Camarão;
- **Sobremesa:** Mousse de chocolate de frutas vermelhas
- **Bebidas:** Água com e sem gás, refrigerante, suco, cerveja (600ml)

**Área superior:** Mesa de antepastos + 89 pax sentados (3 mesas de 20 + mesas quadradas e redondas)

**Equipamentos:** Contratar a parte

**Estacionamento para 4h (28 carros)** – incluso / Vallet: 350,00

**Área exclusiva para evento, com entrada exclusiva**



# Rancho Açoriano



# Restaurantes Visitados



**Amado**

**Jay + Kuay**

**Olivia Cucina (jurerê)**

**Rancho Açoriano**

Fajã – Dentro de hotel

Olivia Cucina + Piu Bello – Estará em reforma no período do evento

Folha – Muito grande, capacidade para 528 pessoas, estoura orçamento

Acqua – Não atende ao formato do evento. Pequeno e com muitas colunas.

Canto da Areia – Restaurante buffet dentro do hotel

# Orçamento Geral | 2024



**Amado**

Investimento:  
R\$ 66k



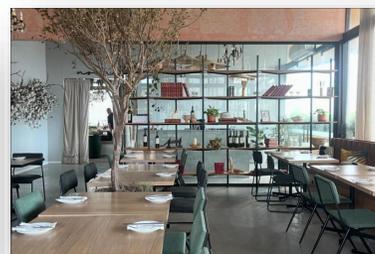
**Jay Bistrô + Kuay**

Investimento:  
R\$ 65k



**Rancho Açoriano**

Investimento:  
R\$ 60k



**Olivia Cucina**

Investimento:  
R\$ 70k

agis

 **ON THE  
ROAD**  
3ª EDIÇÃO

**OBRIIGADA.**

**Contato:**

✉ [isabella.tavares@agis.com.br](mailto:isabella.tavares@agis.com.br)

📞 (19) 3456-4610