

agis

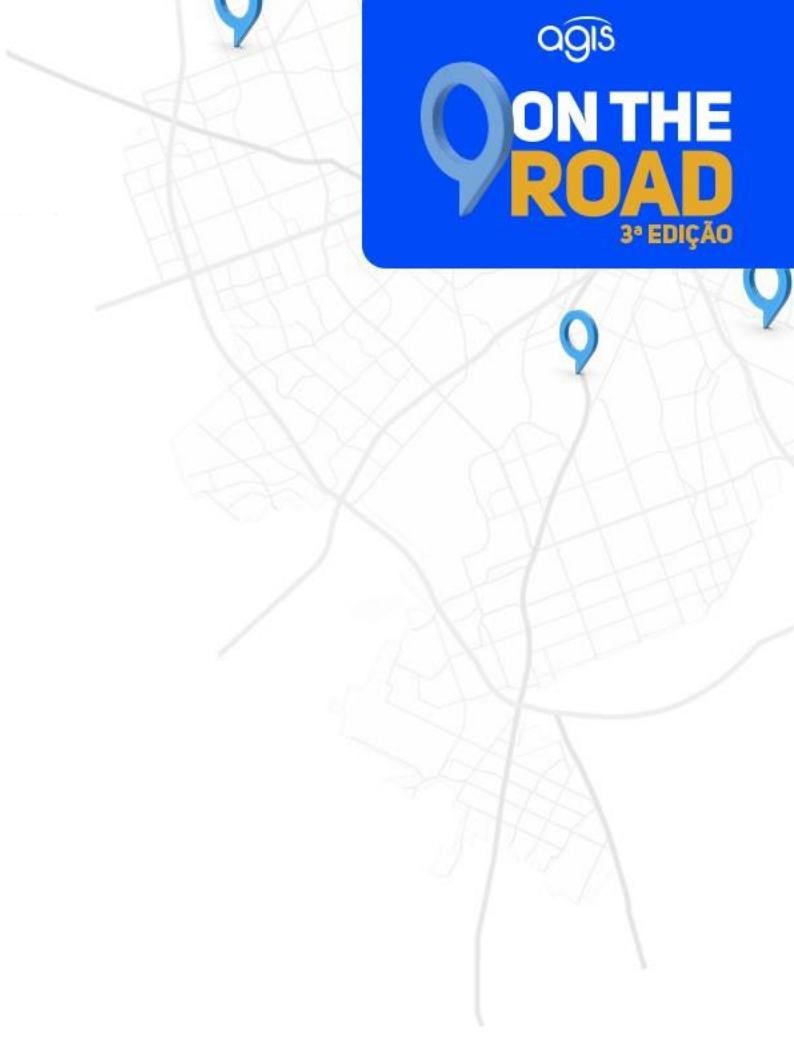
Q ON THE
ROAD

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
08 de outubro	Florianópolis
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

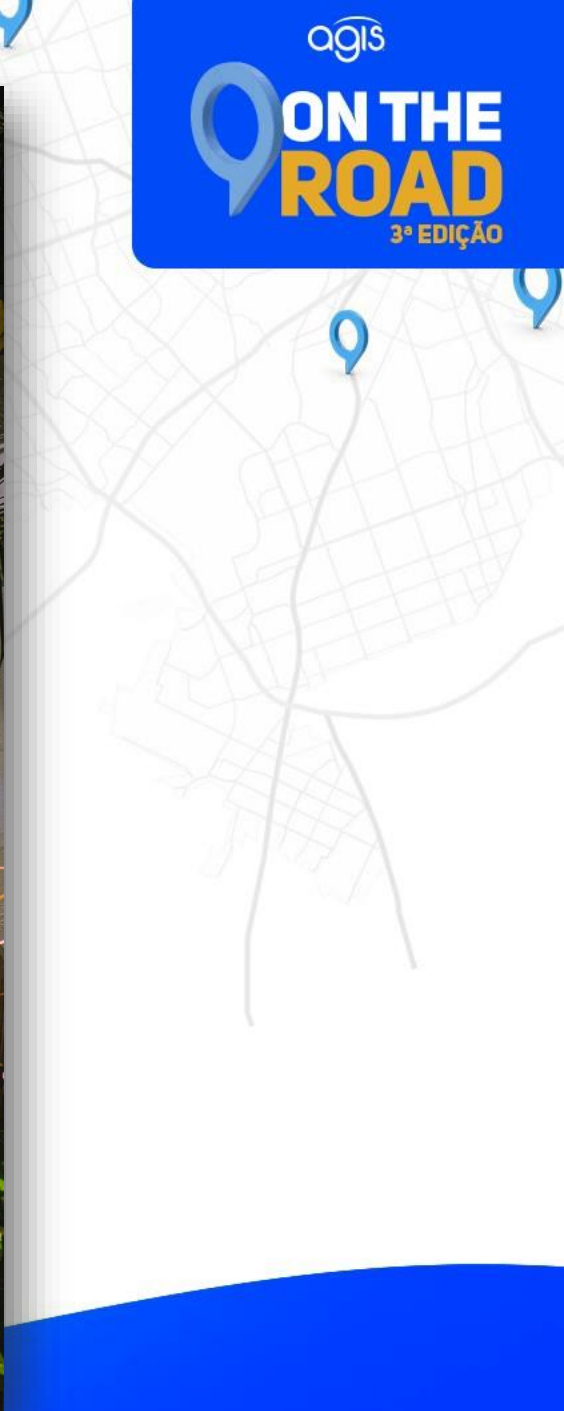
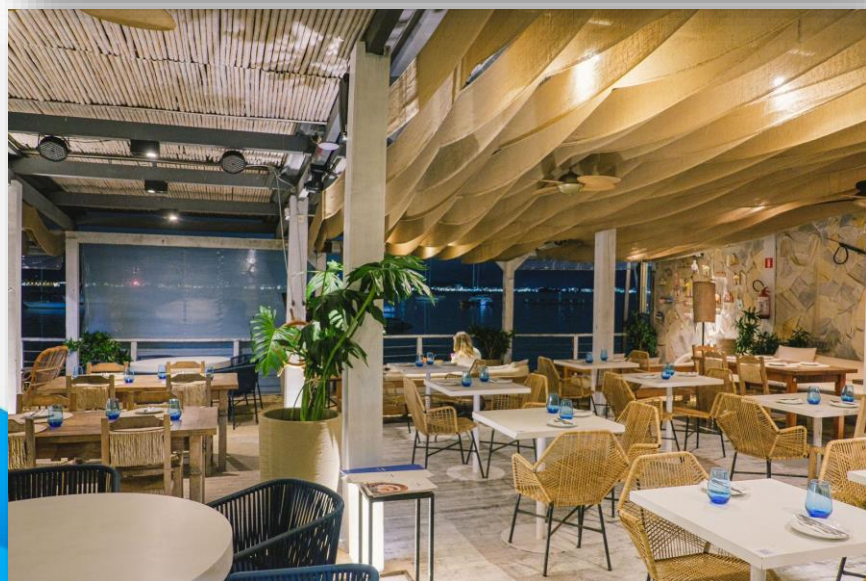
Equipamentos: Contratar a parte

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

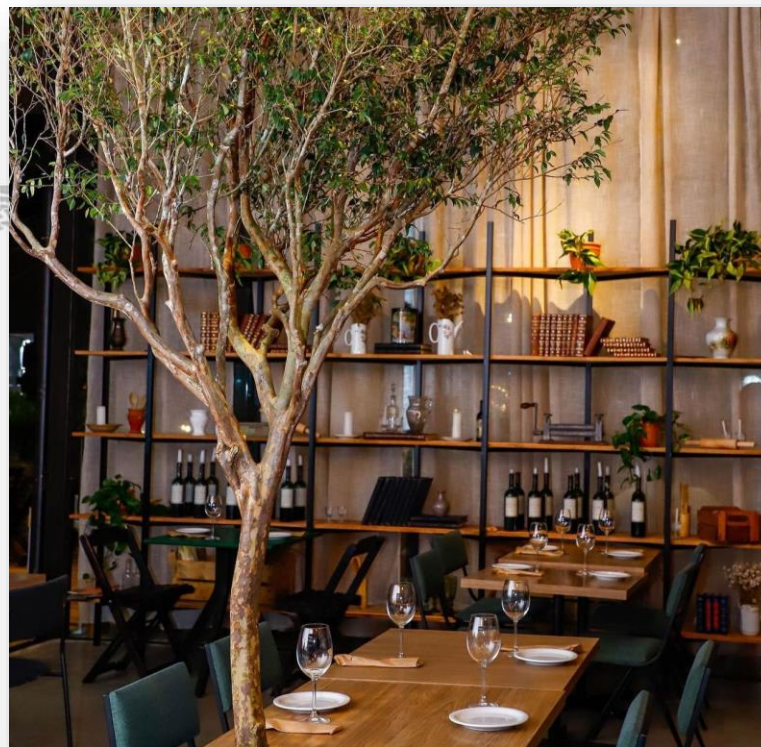
Equipamentos: Contratar a parte

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

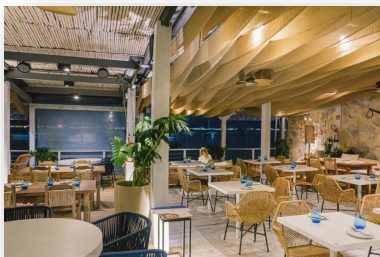
Olivia Cucina + Piu Bello – Estará em reforma no período do evento

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



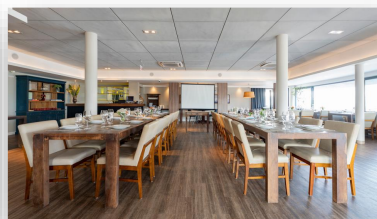
Amado

Investimento:
R\$ 66k



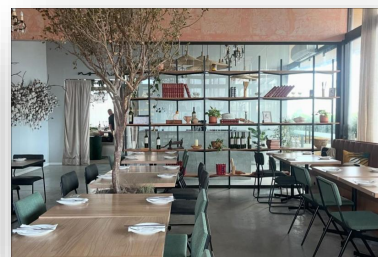
Jay Bistrô + Kuay

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

👤 (19) 3456-4610