

agis

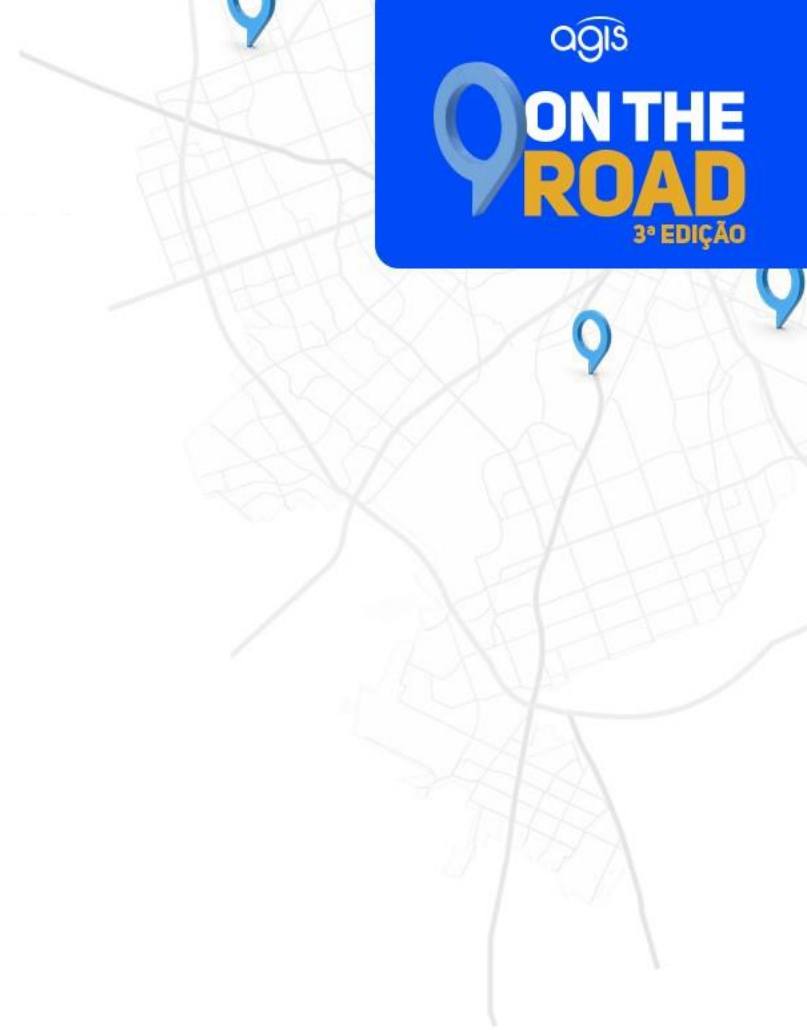
**Q ON THE  
ROAD**

**3ª EDIÇÃO**



| DATA/MÊS | LOCAL |
|----------|-------|
|----------|-------|

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





**Praça Rio de Janeiro**  
**Opções de espaços:**

# Baleia Rio's

<https://baleiarios.com.br/>

Av. Infante Dom Henrique, s/n | Aterro do Flamengo

- **Gastronomia:** Croquete de Jamon, Croquete de Bacalhau, Bocaditos de Pescado, Pide de queijo com Trufas, Ceviche Tropical, Polenta Cremosa com ragu de Cogumelos, Polenta Cremosa com Ragu de Linguiça
- **Sobremesa:** Mousse de chocolate (preto e branco)
- **Bebidas não alcoólicas:** Água Mineral Com E Sem Gás, Refrigerante Normal E Zero, (abacaxi, laranja e melancia), Cerveja sem álcool
- **Bebidas alcoólicas:** GinTônica, Aperol Spitz, Caipirinhas/Caipiroskas, Cervejas Nacionais e Vinhos (Branco e Tinto)

**Vallet a parte** – Estapar R\$25

**Espaço exclusivo para evento.**

Investimento:  
R\$ 70k



# Baleia Rio's



Salão Principal: Palestras  
Formato auditório: 110 pax  
Formato Jantar: 90 pax



Deck: Welcome Drink e Coquetel  
120 pessoas

# BOTA

<https://restaurantebota.com.br/>

Av. Infante Dom Henrique - Glória, Rio de Janeiro – RJ

**Coquetel Volante:** Mix Caprese – tomate, muzzareline de búfala e manjericão; Crostine de polenta com mix de cogumelos e gorgonzola; Mini quiche de parmesão com caponata de berinjela; Bruscheta de tomate com manjericão e lascas de parmesão; Mini pastel de costela desfiada; Croquete de carne assada com molho de mostarda escura

**Mini Porções:** Risoto de cogumelos frescos e seco com ragu de mignon; Pennete ao pesto de manjericão, mozzareline de búfala;

**Sobremesas:** Banoffe & brownie de chocolate meio amargo com nozes, Açaí com granola, Café

**Bebidas sem álcool:** Água com e sem gás, refrigerante normal e zero, suco natural (melancia, abacaxi, limão), cerveja sem álcool

**Bebidas com álcool:** Cerveja e Chopp, caipirinhas e caipivodkas (limão, abacaxi, tangerina, maracujá) café.

**Vallet a parte** – Estapar R\$25

**Espaço exclusivo para evento.**

Investimento:  
R\$ 62k



# BOTA



Salão Principal: Palestras  
Formato auditório: 110 pax  
Formato Jantar: 90 pax



Deck: Welcome Drink e Coquetel  
120 pessoas

Deck com cobertura retrátil

# O que contempla nas propostas:

- Alimentos & Bebidas
- Áudio & Vídeo
- Brindes: Case tecnológica de cabos
- Comunicação Visual: Banner Bem-Vindos
- Espaço
- Estacionamento/ Vallet
- Fotógrafo
- Material promocional: Crachá para identificação
- Recepcionista
- Seguro





# Orçamento Geral | 2024



**Baleia Rio's**

Investimento:  
R\$ 70k



**Bota**

Investimento:  
R\$ 62k

# Verba captada | 2024

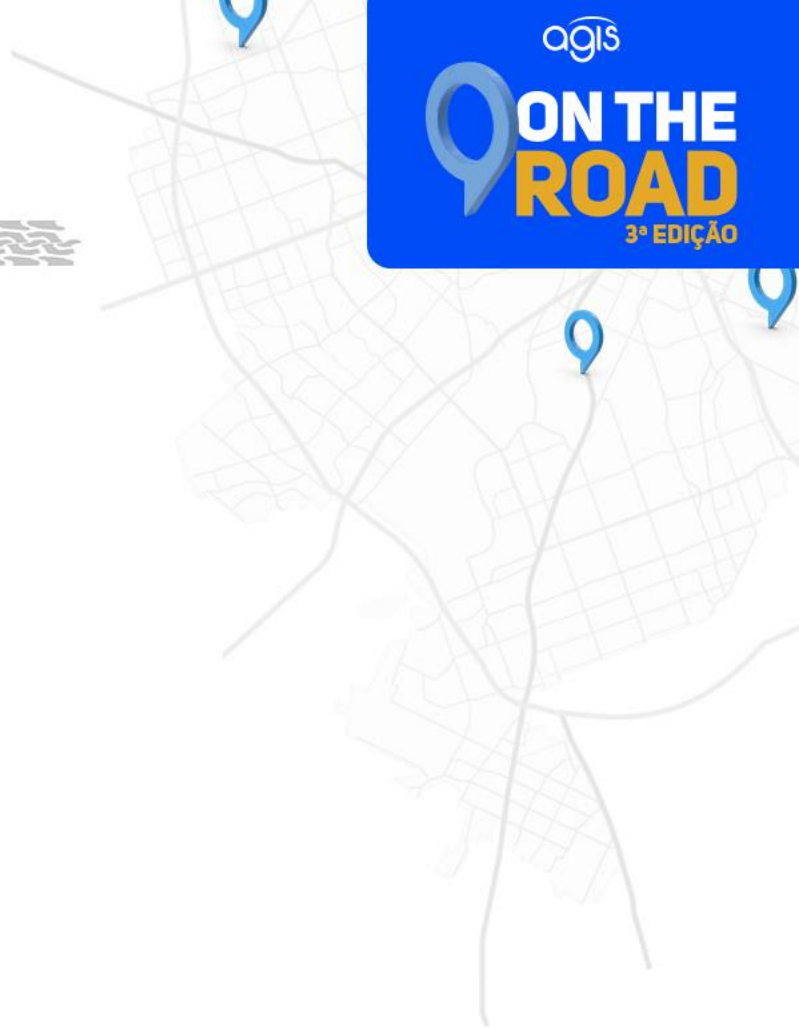
| PRAÇAS         | COTA 1 | COTA 2 | COTA 3 | COTA 4 | COTA 5 | TOTAL             |
|----------------|--------|--------|--------|--------|--------|-------------------|
| RIO DE JANEIRO | Norton | LG     | HP     | SMS    |        |                   |
| Valor          | 11.000 | 15.000 | 15.000 | 15.000 |        | <b>R\$ 56.000</b> |

# 2023

**CUSTO:** R\$ 70.000,00

**RESTAURANTE:** CORRIENTES 348 – MARINA DA GLÓRIA

**QUANTIDADE DE PESSOAS:** 96 PESSOAS



agis

 **ON THE  
ROAD**  
3ª EDIÇÃO

**OBRIIGADA.**

**Contato:**

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

👤 (19) 3456-4610