

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

WELCOME DRINK

20 minutos de duração

1 tipo de suco

1 tipo de água saborizada

Cortesia para grupos com mínimo de 20 apartamentos

WELCOME COFFEE

20 minutos de duração

Opção 1: café, leite chá, 1 tipo de suco, *petit four* doce e salgado - R\$ 10,00 por pessoa + 12% de taxa de serviço.

Opção 2: café leite, chá, 1 tipo de suco, pão de queijo e bolo - R\$ 12,00 por pessoa + 12% de taxa de serviço.

OPÇÕES DE COFFEE BREAK

20 minutos de duração

Opção 1 - Manhã - Valor: R\$ 21,00 + 12% por pessoa.

Salgados

- Minis sanduíche em pão brioche de cenoura com queijo branco e tomate
- Mini -folheado de salsicha
- Pão de queijo

Doces

- Bolo trufado com cereais no palito
- Nhoque de coco
- Frutas
- Cubos de frutas com cereais e mel

Bebidas

- 1 tipo de suco
- Leite
- Café
- Chá

Opção 1 - Tarde - Valor: R\$ 21,00 + 12% por pessoa

Salgados

- Mini quiche L'orraine
- Trouxinha integral com peito de peru
- Pão de queijo

Doces

- Mini donuts
- Cookies de chocolate



Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Frutas

- Frutas da estação

Bebidas

- 1 tipo de suco
- Chocolate frio
- Café
- Chá

Opção 2 – manhã - Valor: R\$ 25,00 + 12% por pessoa

Salgado

- Pão de queijo
- Enroladinho de frango (assado)
- Minis sanduíche de salame com *cream cheese*
- Mini-croissant recheado

Doces

- *Petit four* de goiabinha
- Mini bolo de cenoura com chocolate
- Mini patisserie (tartelete de frutas)

Bebidas

- 2 tipos de suco
- Chá gelado
- Café
- Leite

Opção 2 – Tarde - Valor: R\$ 25,00 + 12% por pessoa

Salgado

- Mini pão de cacau com patê de frango e cheddar
- *Vol-au-vant* de *creme cheese* com alho poró e azeitonas pretas
- Biscoito de queijo

Doces

- *Crossant* de chocolate
- *Mini cake* de abacaxi com hortelã
- Mil folhas com frutas

Frutas

- Salada de frutas da época

Bebidas

- 2 tipos de suco
- Chá gelado
- Café
- Leite

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Opção 3 – Manhã - Valor: R\$ 28,50 + 12% por pessoa

Salgados

- Mini-wrap de queijo gouda com creme de cenoura e frango
- Tortilha de frios
- Pão de queijo temperado
- Quiche de ricota com tâmara

Doces

- Açaí na tigela com banana e granola
- Bolo de milho cremoso
- *Strudel* de maçã

Frutas

- Mini-spedini de frutas

Bebidas

- 2 tipos de suco
- Chá
- Café
- Leite

Opção 3 – Tarde - Valor: R\$ 28,50 + 12% por pessoa

Salgados

- Casadinho de camarão
- Folhado de palmito com alho poró
- Biscoito de queijo assado
- Minis-sanduíche no pão australiano com queijo brie e parma

Doces

- Sorvete de leite ninho
- *Brownie*
- *Foundue* de morango com chocolate
- Iogurte com frutas vermelhas

Bebidas

- Suco de polpa 2 sabores
- Chá gelado
- Café
- Leite

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

COFFEE BREAK - OPÇÕES ESPECIAIS

20 minutos de duração

Coffee Break – Infantil – Valor: R\$ 28,50 + 12% por pessoa

Salgados

- Mini hot dog
- Mini-coxinha
- Mini-hambúrguer
- Pipoca
- Chips

Doces

- Mini brigadeiro
- Beijinho
- Sorvete

Bebidas

- 1 tipo de suco
- Refrigerantes
- Achocolatado frio

Coffee Break – Goiano – Valor: R\$ 30,50 + 12% por pessoa

Salgados

- Biscoito de queijo
- Empadão Goiano
- Pamonha (doce e salgada)
- Torta de queijo fresco com ragu de linguiça caipira

Doces

- Quebrador
- Cuca de banana com castanha de baru
- Mané pelado (bolo de mandioca)

Bebidas

- 2 tipos de suco
- Leite
- Achocolatado
- Café
- Chá gelado

Coffee Break – Light – Valor: R\$ 30,50 + 12% por pessoa

Salgados:

- Mini-wrap de peito de peru com queijo branco
- Minis-sanduíche no pão integral com salmão marinado
- *Satay* de muçarela de búfala com tomate cereja

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Doces:

- Iogurte natural *light*
- Iogurte de morango *light*
- Granola e cereais
- Cubos de frutas
- Bolo de chocolate diet

Bebidas

- Café
- Leite desnatado
- Chá quente e gelado
- Suco Detox e suco de laranja

Coffee Break – Opções de substituições para dietas especiais

Sem glúten

- Bolo de cenoura
- Bolo de fubá
- Biscoito de polvilho
- Pão de queijo
- Quebrador crocante
- Rosca caseira

Sem lactose

- Bolo de cenoura
- Biscoito de polvilho
- Pão de queijo
- Quebrador crocante
- Rosca caseira

Sem glúten e sem lactose

- Bolo de cenoura
- Pão de queijo
- Quebrador crocante
- Rosca caseira

Diet

- Brigadeiro *diet*
- Bolo de chocolate com damasco
- Bolo integral de banana
- Cheesecake *diet*

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

ITENS ADICIONAIS

Serviço de sala – preços por unidade

Água mineral (300 ml copo)	R\$ 2,90
Água mineral com gás (500 ml)	R\$ 5,90
Refrigerante (lata)	R\$ 5,70
Térmica de chocolate frio (1,5 l)	R\$ 22,00
Jarra de sucos tropicais (1,5 l)	R\$ 22,00
Térmica de café (1,5 l)	R\$ 22,00
Térmica de leite (1,5 l)	R\$ 22,00
Térmica de chá (1,5 l)	R\$ 22,00
Térmica de chocolate quente (1,5 l)	R\$ 22,00
Chá gelado	R\$ 22,00

Itens adicionais para complementar o *coffee break* – preços por bandeja

Bandeja de mini sanduíches (40 UN)	R\$ 46,00
Bandeja de frutas laminadas – 4 tipos	R\$ 25,00
Salada de frutas (para 15 pessoas)	R\$ 28,00
Pão de queijo (40 UN)	R\$ 28,00
<i>Petit four</i> doce (40 UN)	R\$ 20,00
<i>Petit four</i> salgado (40 UN)	R\$ 20,00
Bandeja de bolo (40 UN)	R\$ 20,00

Mini-canapés frios -preços por bandeja

Chester defumado (40 UN)	R\$ 80,00
Kani kama com manga (40 UN)	
Mousse de queijo à Grega (40 UN)	
Salame Italiano com <i>Cornichons</i> (40 UN)	
Salmão marinado com pimenta rosa (40 UN)	

Minis -sanduíches

Mini baguete de peito de peru com pasta de alho (40 UN)	R\$ 80,00
Baguete de queijo branco com tomate seco (40 UN)	
Brioche com pasta de queijo (40 UN)	
Mini bauru (40 UN)	
Pão de ervas com salame e manteiga de mostarda (40 UN)	
Pão delícia com pasta de atum (40 UN)	

Obs.: Os itens somente podem ser utilizados para complementar os *coffee breaks* após os 20 minutos de duração.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

LANCHE BOX

Lanche Box 1 (preço por unidade)	R\$ 24,00
1 Pacote de chips	
1 Maçã	
1 Barra de cereal	
1 Suco lata	
1 Embalagem	
Lanche Box 2 (preço por unidade)	R\$ 29,00
1 Sanduíche natural (sabores a definir)	
1 Pacote de chips	
1 Maçã	
1 Barra de cereal <i>light</i> ou <i>diet</i>	
1 Suco lata	
1 Embalagem	

CAFÉ DA MANHÃ

Menu café da manhã - R\$ 39,00 por pessoa + 12% taxa de serviço - Duração 1h30.

Pães e torradas

Broa de fubá (salgada)
Pão de queijo
Croissant
Mini pão francês
Torrada simples
Brioches
Mini-rosetas de gergelim
Mini-baguetes francesas

Frios

Queijo fresco
Mortadela
Presunto
Muçarela
Peito de peru

Bolos e Quitandas

Bolo de limão
Bolo de mandioca

Pratos quentes

Ovos mexidos
Bacon ou Salsicha

Bebidas



Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

2 tipos de sucos

Leite (quente e frio)

Chocolate em pó

Café

Chás variados

Complementos: manteiga, requeijão, geleia e mel

**Estação cozinha show para café da manhã – adicional de R\$ 10,00 por pessoa + 12% taxa de serviço -
Duração 1h30**

Tapioca

Ovos / Omelete

Panquecas

Waffle

HAPPY HOUR

Duração 3h00

Opção 1 - R\$ 60,00 por pessoa + 12% taxa de serviço.

Entrada quente

Caldo de feijão

Pães e torradas

2 tipos de patê

Tabua de frios

Satay de abobrinha com berinjela

Batata frita

Trio de pastéis

Mini-esfiha

Mini-burritos de legumes

Mini-coxinha de frango

Bolinho de bacalhau

Isca de filé mignon

Frango a passarinho ao alho e óleo

Clássico de panela

Panelinha de Maria Izabel

Panelinha de Birobiro

Sobremesa

Mini taças Glamour de chocolate com morango (copinho aperitivo)

Doces cristalizados

Opção 2 - R\$ 68,00 por pessoa + 12% taxa de serviço

Caldinho de feijão preto

Nachos

Guacamole /salsa

Chilli com carne



Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Tábua de queijos
 Tabua de frios
 Taquitos dourados de frango, carne e queijo
 Palito de cenoura e pepino
Carpaccio de picanha
 Palitos de queijo frito
 Batata frita
 Mandioca frita
 Polenta frita
Quesadilla de presunto e queijo

Doces

Churros com doce de leite
 Sorvete de fruta

COQUETEL ALIMENTOS

Duração de 1 hora - para cada hora adicional é cobrado 50% do valor por pessoa.

Opção 1

Canapés Frios

Mini canapé de *cream cheese* com tomate seco
 Abobrinha com *crispy* de parma
 Mousse de gorgonzola com nozes
 Spedini de tomate cereja com muçarela

Canapés Quentes

Mini-tartelete de palmito
 Mini-folhado de frango com catupiry
 Crespinho de queijo
 Mini-burritos de carne

Valor: R\$ 40,00 + 12% por pessoa – duração 1 hora.

Opção 2

Canapés Frios

Banana da terra, *cream cheese* e hortelã
 Canapés de mousse de salmão
 Canapé de *carpaccio*
 Dip de abacate com *grissinis*

Canapés Quentes

Mini-quiche de roquefort
 Mini-folhado de tâmaras
Satay de frango ao molho oriental
 Bolinho de bacalhau

Valor: R\$ 45,00 + 12% por pessoa – duração 1 hora.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Opção 3

Canapés Frios

Canapés de salmão marinado com pesto de manjeriço

Mini-bruscheta de Grana Padano

Damasco com queijo gouda e geleia de framboesa

Envolto de rúcula com tomate seco

Gaspacho

Canapés Quentes

Camarão empanado ao coco com molho de manga

Tacos de frango frito

Mini-medalhão de filé mignon com bacon

Satay de queijo coalho com raspa de rapadura

Valor: R\$ 55,00 + 12% por pessoa – duração 1 hora.

Opções adicionais para coquetel - pratos quentes

- Escondidinho de carne seca (R\$ 8,00 + 12% – valor adicional por pessoa)
- Risoto de funghi (R\$ 8,00 + 12% – valor adicional por pessoa)
- Nhoque com *confit* de tomate (R\$ 8,00 + 12% – valor adicional por pessoa)
- *Chimichangas* frito (massa de *wrap* recheada com espinafre e queijo) -(R\$ 8,00 + 12% – valor adicional por pessoa)

COQUETEL BEBIDAS

Duração 1 hora – a cada hora adicional é cobrado 50% do valor por pessoa

Opção 1

R\$ 12,00

- Água mineral
- Refrigerante
- Suco
- Coquetel de frutas sem álcool

BEBIDAS ADICIONAIS:

+ cerveja – acréscimo de R\$ 6,00 por pessoa

+ Vinho tinto e vinho branco – acréscimo de R\$ 10,00 por pessoa

+ Vinho tinto, vinho branco e espumante – acréscimo de R\$ 15,00 por pessoa

+ Espumante – acréscimo de R\$ 8,00 por pessoa

+ Caipirinha e Caipiroska – acréscimo de 10,00 por pessoa

BRUNCH

2 horas de duração



Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

R\$ 49,00 por pessoa

Seleção de Pães

De centeio

Baguette

Croissant

Brioche,

Espelhos

De frios (3 variedades)

De queijos (3 variedades)

Salada Caprese

Quentes

Quiche Lorraine

Torta de frios

Creme de cenoura

Crepe de frango com catupiry

Sobremesas

Pâtisserie individuais

Salada de frutas ou frutas fatiadas

Torta mousse de chocolate

Diversos

Mel, geleia (2 tipos), manteiga, cereais;

Café, leite, chá, 02 tipos de sucos e Refrigerantes.

Obs.: Serviço com duração de 2 horas. Para cada hora excedente, acrescentar 50% sobre o valor da 1ª hora.

Serviços a partir de 60 pessoas.

MASSA SHOW

Duração de 3 horas

R\$ 68,00 por pessoa

Saladas e frios

Mix de folhas ao vinagrete de maracujá

Compota de figo com molho de queijo e crocante de baru

Salada de palmito, tomate e aspargos ao pesto de dill

Massa show

Penne

Tagliatelle

Gnocchi

Canelone de Frango

Acompanhamentos: cebola, tomate seco, tomate concassé, azeitona, palmito, bacon, calabresa, manjeriço, muçarela, catupiry, queijo prato, parmesão e gorgonzola.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Molhos

Bolonhesa
Quatro queijos
Sugo
Rosé

Pratos quentes

Medalhão de filé mignon ao molho de tomilho com champignon
Peito de ave grelhado ao molho de sálvia

Guarnições

Arroz perfumado com alecrim
Brócolis e cenouras ao vapor

Sobremesas

Frutas laminadas
Mini pudim de leite condensado
Mini bolo trufado de chocolate

LUAU

Serviço de buffet, 3 horas de duração

Luau 1 - R\$ 96,00 por pessoa

Entrada fria

Palito asiático com cerejas de búfala
Satay de camarão ao molho oriental

Saladas

Salada de folhas com endívias recheadas com tartar de salmão defumado
Carolinas recheadas com *cream cheese*, coco fresco e ervas.

Pratos quentes

Tranche de robalo ao molho com chantilly de papaia
Cubos de frango ao molho de parmesão

Guarnições

Ravióli de queijo recheado com folhas de manjerição e azeite trufado
Espaguete de legumes
Arroz de coco

Sobremesas

Tiramissu de framboesa com calda de frutas vermelhas
Sorvete de paçoca regado com melado de cana
Pomar de primavera com *marshmallow*
Salada de frutas da estação

Luau 2 - R\$ 106,00 por pessoa

Entrada fria

Ceviche de abadejo ao perfume de maracujá.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Entrada quente

Creme Thai de coco, gengibre e manjericão.

Saladas

Salada de folhas e abacaxi, papaia, amendoim e camarão seco

Pratos quentes

Badejo com musseline leve de limão

Medalhão de filé ao molho de cardamomo com crisps de mandioca

Guarnições

Duo de arroz e lascas de amêndoas

Ravióli recheado com queijo ao molho de tomates e pesto

Risoto de alcachofra com tomate cereja

Sobremesas

Abacaxi grelhado na calda de mel e gengibre com sorvete de crocante

Parfait glacê de framboesa

Frutas da estação laminadas

Luau 3 - R\$ 116,00 por pessoa

Entrada quente

Escondidinho de camarão com purê de batata ao leite de coco

Entrada fria

Salada de folhas e manga e queijos variados ao molho de frutas vermelhas

Salada marítima

Pratos principais

Terra e mar ao molho de marsala e dill

Filé mignon ao molho de laranja reduzida

Guarnições

Espaguete com molho de tomate fresco e azeitonas negras

Arroz com queijo de coalho grelhado

Legumes grelhados com aroma de shoyu

Sobremesas

Parfait de chocolate com caipirinha

Cestinhas de timbale de banana

CHURRASCOS E ESPETINHOS

3 horas de duração

R\$ 87,00 por pessoa

Saladas

Maionese de batatas

Seleção de verdes

Salada de cebolas

Salada de tomates

Molhos frios

Campanha e basílico

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Pratos quentes

Linguiça toscana
Coração
Coxa e sobrecoxa de frango
Lombo suíno
Picanha
Cupim
Abacaxi assado
Banana assada com canela

Guarnições

Arroz branco
Farinha temperada
Feijão tropeiro
Mandioca cozida
Pão francês

Sobremesas

Pudim de leite
Espelho de frutas laminadas
Torta de limão
Cesta de frutas
Doces típicos cristalizados (3 tipos)

JANTAR MEXICANO

Serviço de *buffet*, 3 horas de duração
R\$ 96,00 por pessoa

Entradas

Tacos de frango fritos com coentro e *cream cheese*
Tortilha com chouriço e batatas

Saladas

Salada de carne com rabanete, suco de laranja e *nachos*
Ceviche de peixe ao aroma de tequila
Tortilha frita com salada de frango e creme, estilo mexicano
Creme *poblana* com pimentão verde assado e queijo branco

Pratos quentes

Lombo suíno recheado com ameixa e molho de flor de abóbora
Salmão envolto em folha de bananeira com molho de tomate seco e coentro
Medalhões de filé com molho de cerveja escura e champignons
Peito de frango recheado com milho e vegetais verdes com molho de tomate

Guarnições

Batatas fritas e feijões verdes salteados com bacon frito

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Arroz mexicano
Abobrinha com tomate e queijo

Sobremesas

Torta de abacaxi caramelizado
Churros com sorvete de baunilha
Strudel de maçã com canela
Arroz doce

JANTAR ORIENTAL

Serviço de *buffet*, 3 horas de duração
R\$ 116,00 por pessoa

Entradas

Três tipos de rols
Sopa de miso

Saladas

Salada de aletria com camarão, pepino e molho de wassabi e mel
Salada de kani kama com tofu frito e maionese picante
Salada de salmão com legumes e óleo de gergelim

Pratos quentes

Tempurá de camarão com molho de soja e tamarindo
Frango teriyaki
Carne assada e brócolis no gengibre e molho de soja
Lombo suíno à milanesa com molho tonkatsu
Filé ao molho de amendoim

Guarnições

Arroz yakimeshi com legumes
Crisps de cenoura e alho poró
Feijão manteiga com gergelim preto

Sobremesas

Mousse de chocolate com caramelo de frutas cítricas
Torta suave de limão e framboesa
Pastel de laranja e pistache com licor *Grand Manier*

JANTAR ITALIANO

Serviço de *buffet*, 3 horas de duração
R\$ 96,00 por pessoa

Entradas

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Brusquetta tomate com manjericão e queijo provolonne
Carpaccio de carne com rúcula e vinagre balsâmico aromatizado com limão
Creme de tomate assado com bacon e grissinis de parmesão

Saladas

Salada romana com molho de anchova
Mexilhões com batatas e salada vinagrete italiano
Salada de camarão com presunto parma, melão e azeite de manjericão

Pratos quentes

Canelone de frango e legumes assados com molho de tomate e azeitonas pretas
Espaguete com frutos do mar
Gorjão de peixe com alcaparras e alcachofras na manteiga de alho
Filé mignon ao molho do vinho do Porto aromatizado com azeite trufado e aspargos

Guarnições

Risoto com açafrão e cebolas caramelizadas
Linguine de espinafre ao pesto de alho poró
Batatas gratinadas com queijo azul
Brócolis e cenoura salteados com salsa e amêndoas torradas

Sobremesas

Tiramisu com creme de café
Pastel frio de *cappuccino*
Mousse de mascarpone com licor Amaretto
Pastel de chocolate com licor Frangélico

JANTAR LATINO AMERICANO

Serviço de buffet, 3 horas de duração
R\$ 96,00 por pessoa

Entradas

Porto Rico - tempurá de banana recheada com frango moído
Porto Rico - bolinho de mandioca com bacon frito
Porto Rico - cozido de bacon, abóbora e feijão verde inteiros

Saladas

Venezuela - salada de frango
Porto Rico – banana verde ao molho de escabeche
Porto Rico – salada de quiabo

Sopas

Cuba – sopa de banana da terra com carne suína

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Pratos principais

Colômbia - arroz com bacalhau (aipo, cenoura, pimentas, presunto, suco de tomate e açafrão)

Cuba – peixe frito ao molho crioula

Jamaica – frango assado com especiarias

Cuba – frango Mayombe

– lasanha de carne moída

Guarnições

Peru – mandioca na manteiga de alho

– legumes assados

Sobremesas

Venezuela – rocambole com creme de confeitiro

Cuba – pão de banana

Colômbia – *strudel* de batata doce

JANTAR MEDITERRÂNEO

Serviço de *buffet*, 3 horas de duração

R\$ 96,00 por pessoa

Entradas

Brusqueta de tomate com azeitonas pretas

Creme frio de tomate (gaspacho andaluz)

Terrina de espinafre e cenoura

Homus com pão sírio

Saladas

Salada grega

Tabule

Salada de camarão com tomates, manjeriço e alface fresca

Salada de morango com queijo, pimenta e vinagre branco

Pratos quentes

Salmão com pasta de pimentão vermelho e maionese

Peito de frango recheado com azeitonas e queijo ricota

Filé mignon com Cabernet Sauvignon e cenoura baby

Guarnições

Risoto de funghi

Brócolis e couve flor na manteiga de nozes

Purê de banana e polenta com salsa crespá

Sobremesas

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

Pastel de queijo mascarpone com licor galeano
Pera caramelizada ao vinho tinto
Mousse de frutas vermelhas
Massa folheada com marmelada de cereja

RODIZIO DE PIZZAS

Serviço de rodizio, 3 horas de duração
R\$ 62,00 por pessoa

1 tipo de entrada - crostata
5 tipos de pizza: calabresa, 4 queijos, margherita, Rio Quente, frango catupiry
2 tipos de pizza doce (Chocolate e banana)
Rio Quente: palmito, ervilha, bacon, milho, muçarela e orégano

MENUS EMPRATADOS

Empratado 1

R\$ 65,00

Entrada - salada caprese com manjeriço fresco e cogumelos desidratados
Prato principal - rolo de peito de frango com legumes, crosta de bacon e molho de pimentão assado
Sobremesa - pastel de café com creme de Frangélico

Empratado 2

R\$ 65,00

Entrada - creme de queijo e uvas ao rum
Prato principal - medalhão de mignon sobre batata *baby* e champignon com molho de gengibre
Sobremesa – chocolate recheado com framboesa e creme de coco

Empratado 3

R\$ 80,00

Entrada – salada kani kama com alho poró e creme de lagosta
Prato principal - mar e terra: filé mignon e camarão sobre purê de cenouras, legumes crocantes e molho de vinho Marsala
Sobremesa – Bolo de leite ninho com amêndoas caramelizadas e raspas de chocolate

PACOTE DE BEBIDAS PARA REFEIÇÕES

3 horas de duração

(Cada hora adicional, será cobrado 50% do valor do pacote por pessoa)

PACOTE DE BEBIDAS PARA REFEIÇÕES

Opção 1 (preço por pessoa)

Água, refrigerante e suco lata

R\$ 20,00



Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

BEBIDAS ADICIONAIS:

- + cerveja – acréscimo de R\$ 8,00 por pessoa
- + Vinho tinto e vinho branco – acréscimo de R\$ 16,00 por pessoa
- + Espumante – acréscimo de R\$ 10,00 por pessoa

Estação de Caipirinhas (extra)

R\$ 25,00

Estação de caipirinha / caipiroska / sakerinha
04 tipos de frutas – bebidas: vodka, cachaça e sakê

BEBIDAS ADICIONAIS:

Garrafa:

Whisky 8 anos – 160,00

Whisky 12 anos – 240,00

Taxa rolha – preço por garrafa aberta:

Whisky: 60,00

Vinho ou espumante: 35,00

DIVERSOS

Tábuas

R\$ 60,00

Frios

Queijo

Queijo e Frios

Dry Snacks

R\$ 33,00

Amendoim e Castanha (500g)

Serviços

Segurança Exclusivo (turno de 12h | 7h às 19h ou 19h às 7h)

R\$ 250,00

Hora adicional

R\$ 50,00

Garçom Exclusivo (turno de 8h | 8h às 16h ou 15h às 23h)

R\$ 150,00

Hora adicional

R\$ 30,00



Portfólio de Eventos

Rio Quente Resorts

1. NORMAS E PROCEDIMENTOS DE EVENTOS E CONVENÇÕES

1.1 Montagem, desmontagem e utilização.

1.1.1 As atividades e decorações a serem realizadas durante o período bloqueado ficam restritas às salas e espaços de eventos alugados. Havendo a necessidade de utilizar outro espaço, isso somente será permitido mediante a autorização do Departamento de Eventos.

1.1.2 Toda planta de montagem deverá ser entregue à gerência do hotel para análise e aprovação no prazo de, no mínimo, 1 (um) mês antes do evento. Na planta deverá constar plano de luz, som, fixação de equipamentos (com peso), montagem, decoração e similares.

1.1.3 Toda montagem deverá respeitar a distância de 50 cm de paredes, vigas ou balcões.

1.1.4 O Rio Quente Resorts se resguarda do direito de vetar a montagem ou decoração, caso não esteja de acordo com as normas técnicas e de segurança do hotel ou previstas em lei, aprovadas pela CIPA do hotel e gerência de manutenção do mesmo (incluindo uso de Epis e EPCs), e se o prazo acima não for respeitado.

1.1.5 No intuito de ver respeitado o item 1.1.4 mencionado, deverão ser encaminhados ao Rio Quente Resorts, também com 1 (um) mês de antecedência, listagem de fornecedores e ARTs (Anotações de Responsabilidades Técnicas) de todos os projetos: iluminação, sonorização, palco, tenda, etc.

1.1.6 Para montagens de quaisquer estruturas nas áreas externas (ar livre), são necessárias a aprovação do Departamento de Eventos e a verificação da necessidade do pagamento da licença ambiental, a depender da área utilizada. Caso seja preciso efetuar o pagamento dessa taxa, deve-se fazê-lo e apresentar ao hotel a licença ambiental.

1.1.7 Nenhum tipo de montagem ou obstrução será permitido próximo e/ou em frente a saídas de emergência, sprinklers, extintores ou hidrantes. Assim como não é permitido passar fios em frente a portas e pelos corredores, não devendo ser obstruídos. As montagens devem permitir o livre fluxo de pessoas. Nenhum tipo de montagem será permitida num raio de 50 cm do bico do sprinkler.

1.1.9 Não são permitidos o uso de furadeiras e serrotes nem o trabalho de acabamento dentro das áreas do hotel, sem a autorização prévia do Departamento de Eventos.

1.1.10 Materiais inflamáveis como velas, lamparinas e tecidos de alta propagação de fogo não podem ser utilizados dentro dos salões de eventos ou locais fechados.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

1.1.11 É obrigatória a presença de um responsável da montadora do evento desde o início da montagem até o término da desmontagem, entregando o espaço utilizado para exposição completamente limpo e livre de qualquer material. É de inteira competência da empresa contratante zelar pelas instalações do hotel, e em casos de danos será debitado na conta máster do evento o valor total do conserto.

1.1.12 Os dias e horários de montagens e desmontagens, principalmente em áreas externas, estão sempre sujeitos à disponibilidade do período em questão. Favor consultar a Gerência de Eventos para tal liberação.

1.1.13 O nível de ruído das montagens, testes de som e desmontagens será monitorado de forma a garantir o conforto dos demais hóspedes do hotel e do empreendimento.

1.1.14 A desmontagem do evento deverá ser feita imediatamente após o término do mesmo. Todo o material referente à montagem e à decoração deverá ser retirado das dependências do hotel dentro do prazo da locação do espaço, ficando o contratante ciente de que arcará com as penalidades impostas pelo hotel caso não seja cumprido o acima exposto. Nos casos de desmontagens de estandes, deverá ser seguido rigorosamente o seguinte critério: somente dois estandes, no máximo, poderão ser desmontados ao mesmo tempo, e os materiais decorrentes das desmontagens dos referidos estandes deverão seguir imediatamente para o transporte.

1.1.15 Quaisquer danos causados ao patrimônio ou à decoração do hotel e dependências durante a montagem, desmontagem ou no decorrer do evento, como paredes, forros, portas, equipamentos, materiais, queima de tapete, sofá, cadeiras e colagem de cartazes em local indevido, entre outros, deverão ser ressarcidos pelo contratante ao término do evento, incluindo os dias de aluguel em que o Centro de Convenções tiver de permanecer interditado para a execução dos reparos

1.2 Limpeza

1.2.1 É de responsabilidade dos organizadores a limpeza das áreas no fim das montagens e desmontagens. Sendo responsabilidade das montadoras remover materiais adicionais e lixo produzidos durante o processo de montagem.

1.2.2 Em caso de estandes, a limpeza dos mesmos é de responsabilidade dos organizadores.

1.2.3 Não é permitido o acúmulo de material nas áreas de serviço do hotel.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

1.2.4 Não é permitido soltar papéis picados, confetes ou qualquer tipo de miudeza dentro dos salões e dependências do hotel e empreendimento. Caso isso venha a ocorrer, será repassado para o cliente o custo da mão de obra necessária para a limpeza da área.

1.3 Paredes e piso

1.3.1 O piso dos salões não pode ser marcado, perfurado nem pintado. Deve-se ter atenção redobrada em áreas com pisos frios, como mármore, granito ou cerâmica, e, principalmente, com as bordas das paredes.

1.3.2 Para a montagem sobre todo e qualquer piso dos hotéis, interno ou externo, seja ele frio, acarpetado, de mármore, entre outros, as empresas montadoras deverão utilizar um forro protetor. É de responsabilidade da mesma supri-lo e colocá-lo.

1.3.3 Em carpetes, o forro protetor deve ser afixado com fita, dupla face, da 3M. Não será permitido outro tipo de método ou fita adesiva. Nos pisos não é permitido utilizar nenhum material adesivo.

1.3.4 Não é permitido amarrar, perfurar nem pendurar qualquer tipo de material, papel ou produto em paredes, teto ou portas dos salões, foyers ou áreas de circulação sem a permissão do departamento de eventos do hotel.

1.3.5 Todo cuidado deve ser tomado ao transportar materiais e utensílios, evitando assim danificar arestas, pisos e paredes.

1.3.6 Qualquer montagem deve ser feita com sapatas de madeira para proteger a cerâmica e/ou outro piso instalado.

Não é permitido pendurar em paredes cartazes com o uso de fitas adesivas que as danifiquem. Tais cartazes devem ser colocados em cavaletes, flipcharts e outro suporte que não estrague a pintura. Quando houver a necessidade de pendurar esse tipo de material, deve-se pedir permissão ao Departamento de Eventos do hotel

1.4 Pessoal/terceirizados

1.4.1 Não é permitida a entrada de funcionários das empresas prestadoras de serviços que não estejam devidamente uniformizados nem trajando shorts, camiseta regata ou chinelos,

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

em qualquer dependência do hotel.

1.4.2 Os funcionários das empresas terceirizadas devem identificar-se na portaria de serviço do hotel e colocar crachá de identificação do hotel. O uso do crachá é obrigatório durante todo o tempo de permanência na área interna do hotel.

1.4.3 A refeição dos funcionários da empresa contratada é de responsabilidade da mesma. Não é permitida a realização de refeições em marmitas ou assemelhados nas dependências do hotel e áreas sociais do empreendimento.

1.4.4 Pessoas que demonstrem estar alcoolizadas serão impedidas de entrar.

1.4.5 O uso de EPI necessário à montagem é obrigatório e deve ser fornecido pela montadora. Veja a cláusula 1.1.4

1.4.6 Não é permitido o uso de tabaco nas áreas de trabalho.

1.4.7 Não é permitido o consumo de álcool, substâncias químicas nem outro tipo de droga nas dependências do hotel e demais áreas do Rio Quente Resorts.

1.4.8 A mão de obra terceirizada é proibida de operar nas áreas de facilidade do hotel, bem como operar qualquer quadro elétrico sem a autorização da Gerência de Manutenção do Rio Quente Resorts.

1.4.9 Quaisquer brindes oferecidos por cliente aos funcionários das empresas prestadoras de serviço só poderão ser liberados pelo Departamento de Segurança do hotel, com a autorização por escrito do responsável do evento/cliente e por fim pelo Departamento de Eventos do hotel.

1.4.10 O Rio Quente Resorts dispõe de sanitários para empregados nas áreas de serviço. As toaletes situadas em áreas públicas/sociais são destinadas a hóspedes, e não é permitida sua utilização por pessoal envolvido em montagens. Não é permitido o uso dos sanitários para lavar peças nem panos sujos.

1.5 Envio, entrada e saída de material

1.5.1 Todos e quaisquer pertences do contratante a serem enviados ao evento ora negociado, cujo endereço é do contratado, a qualquer título que seja (exposição, brindes, consumo etc.), deverão ter suas notas fiscais de remessa com dados do destinatário, do próprio usuário dos materiais e local de entrega, além do endereço e dados do contratado. É importante também constar o nome do hotel sede do evento.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

1.5.2 As notas fiscais emitidas em nome da Cia. Thermas do Rio Quente estarão sujeitas a tributação de ICMS sobre diferenciais de alíquota, que serão automaticamente debitados do contratante no valor devido conforme legislação vigente.

1.5.3 Para a autorização da entrada de veículos que contenham os equipamentos e as equipes de montagem no empreendimento, precisamos obter antecipadamente as seguintes informações:

Modelo e placas do veículo, nome do motorista e dos demais membros da equipe de montagem, data e horário (previsão) de chegada dos veículos.

1.5.4 O local reservado para a carga e descarga dos materiais é de uso exclusivo para o fim a que se destina, não podendo ser utilizado para entrada nem saída de pessoas.

1.5.5 A carga, descarga e o transporte de materiais para eventos nas dependências do hotel são de responsabilidade exclusiva do cliente/contratante. & Resorts | Bahia - Brasil

1.5.6 O hotel não possui carro-prancha disponível, as empresas montadoras são as responsáveis por trazer os próprios carros.

1.5.7 Todas as entradas e saídas de material deverão ser conferidas e documentadas pela segurança do hotel. Nenhuma caixa poderá ser lacrada antes de ser vistoriada. A comunicação dessas normas para as demais empresas participantes do evento é de responsabilidade do cliente.

1.5.8 O transporte de material/equipamentos para a área das piscinas do empreendimento só poderá ser feito em veículo de porte médio ou pequeno (F4000, F1000, Pick-up S10, Kombi, Saveiro etc.) em razão das limitações do caminho a ser percorrido.

1.5.9 Nenhum material sai do hotel sem formulário de entrada como prova.

1.5.10 Para maior controle da organização do trânsito e fluxo, o Departamento de Segurança deve ser informado com relação ao horário de saída dos materiais.

Nas áreas de recebimento, é permitida somente a carga e descarga de material, e não é autorizada a permanência de veículos.

1.6 Parte elétrica

1.6.1 Todos os fios e cabos devem estar revestidos com a proteção de passagem, caso contrário a montagem será vetada pelo Departamento de Manutenção.

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

1.6.2 A rede elétrica do hotel é de 220 V, monofásica, e/ou 380 V, trifásica. Caso necessário, favor prever um transformador, pois o hotel não dispõe desse equipamento.

1.6.3 Informar com antecedência a voltagem e amperagem necessárias, pois o hotel dispõe de potência livre limitada.

1.6.4 O hotel não se responsabiliza por danos a equipamentos elétricos de terceiros.

1.6.5 Eventuais paradas elétricas, defeitos ou problemas relacionados a conexões inapropriadas feitas durante as montagens dos estandes são de responsabilidade dos expositores, que devem arcar com todas as consequências resultantes.

1.6.6 Geradores:

O Rio Quente Resorts possui um gerador de 450 KVA para atender toda a área, inclusive dos apartamentos do Hotel Turismo, limitando-se a 50 KVA para o Centro de Convenções, excluindo as máquinas de ar-condicionado. Caso o evento tenha uma grande produção de iluminação e sonorização que ultrapasse essa capacidade, a locação de um gerador complementar será de responsabilidade do cliente. Para eventos nas áreas externas do Centro de Convenções, informamos que temos capacidade para suportar no máximo 18 KVA. A partir dessa potência é de responsabilidade do cliente a locação de um gerador.

1.6.7 Caso necessite a utilização de geradores, essa requisição deverá ser submetida ao conhecimento do gerente de eventos, com 30 dias de antecedência da data marcada para o início das montagens.

1.6.8 O contratante é responsável por cobrir os custos de equipamento e mão de obra necessários para o incremento de energia elétrica em seu evento.

Os trabalhos relacionados a eletricidade devem ser acompanhados pela Gerência de Manutenção ou por pessoal autorizado por ela. As inspeções nas instalações elétricas serão feitas em caráter de segurança

1.6.10 As luminárias do tipo setlights que aquecem acima de 40°C devem ter proteção de madeira ao seu redor. Essa proteção é de responsabilidade do cliente.

1.7 Shows artísticos e bandas

1.7.1 Shows, bandas e música mecânica serão de responsabilidade do cliente.

1.7.2 Por normas do empreendimento RQR, qualquer tipo de som só poderá ser

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

administrado até as 23 horas.

1.7.3 O contratante do evento deverá entregar ao hotel, 48 horas antes da apresentação de qualquer evento musical, a competente liberação do Ecad, o órgão arrecadador de direito autoral, com o respectivo comprovante de pagamento da contribuição devida àquela entidade, sem o qual não será permitida a apresentação.

1.7.4 Fogos de artifício/pirotécnicos: Para que seja autorizado esse tipo de ação se faz necessário o envio da ART para o hotel, com antecedência de 30 (trinta) dias, e a inspeção e liberação da área pela polícia técnica. Caso essas providências não sejam tomadas, a RQR se resguarda do direito de vetar a ação.

1.8 Alimentos e bebidas

1.8.1 Não é permitido ao cliente ou a quaisquer dos seus convidados trazer itens de consumo (alimentos e bebidas) para as dependências do hotel, o que inclui degustação de café, água mineral, bebedouro, entre outros.

1.8.2 O hotel se reserva o direito de vetar a comercialização de quaisquer produtos/mercadorias não informados que não estiverem previamente autorizados pelo hotel.

1.8.3 Favor nos informar com 7 (sete) dias de antecedência caso algum estande necessite de serviços de alimentos e bebidas e garçom.

1.8.4 O hotel não é obrigado a fornecer serviços para convidados e demais pessoas ligadas ao evento cuja quantidade exceda em 10% (dez por cento) o número previsto, a menos que isso seja informado por escrito com antecedência mínima de 7 (sete) dias.

O contratante se compromete a cumprir o horário programado na proposta e a fazer com que convidados e demais pessoas ligadas ao evento se retirem com seu encerramento. Na falta de cumprimento desta condição

o cliente se compromete a pagar uma taxa operacional correspondente a 20% do total dos serviços contratados para cada fração de 30 minutos.

1.8.6 O contratante ficará obrigado a pagar ao hotel o preço de fornecimento de bebidas, alimentação ou qualquer outro serviço, mesmo não previsto na proposta, que venha a solicitar

Portfólio de Eventos Rio Quente Resorts

durante a realização do evento. Quaisquer solicitações de extras deverão ser pedidas por intermédio da pessoa responsável previamente designada.

1.9 Serviços

1.9.1 A decoração floral durante as atividades do evento é de responsabilidade do cliente. Caso haja interesse, poderemos indicar fornecedores, porém sem nenhuma assunção de responsabilidade.

1.9.2 Dispomos da opção de serviço terceirizado de aluguel de equipamentos, os quais serão faturados diretamente ao cliente pela empresa contratada.

1.9.3 O empreendimento tem um posto médico 24 horas e uma ambulância UTI que atende a todos os hotéis. Em caso de grandes grupos, aconselhamos a contratação de uma ambulância exclusiva para o evento. Caso seja necessário, poderemos indicar uma empresa especializada, porém sem nenhuma assunção de responsabilidade.

1.9.4 O hotel possui segurança própria em suas dependências. Caso necessite de segurança exclusiva para o seu evento, ela deverá ser contratada por intermédio da Gerência de Segurança do hotel. Esclarecemos que não é permitido aos seguranças externos trabalhar nas dependências do evento sem o devido conhecimento da Gerência de Segurança.

1.10 Danos

1.10.1 Quaisquer danos causados ao patrimônio ou à decoração do hotel e dependências durante a montagem, desmontagem ou no decorrer do evento, como paredes, forros, portas, equipamentos, materiais, queima de tapete, sofá, cadeiras e colagem de cartazes em local indevido, entre outros, deverão ser ressarcidos pelo contratante ao término do evento, incluindo os dias de aluguel em que o espaço tiver de permanecer interditado para a execução dos reparos.