

COFFEE BREAK

- 30 minutos de serviço
- Mínimo de 25 pessoas para o atendimento
- Serviço em estação
- Copos biodegradáveis
- Acréscimo de 13% referente à taxa de serviço

DOK

DAILY

ORIGINAL
KITCHEN

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK ARÁBICA - R\$ 48,00/ pessoa

- Água/ café/ leite
- Pão de queijo
- Bolo caseiro

COFFEE BREAK MOGIANA - R\$ 53,00/ pessoa

- Água/ café/ leite/ chá
- Suco de laranja
- Pão de queijo
- Bolo de banana com canela

COFFEE BREAK CERRADO - R\$ 63,00/ pessoa

- Água/ café/ leite/ chá
- Suco de laranja
- Pão de queijo
- Sanduíche com peito de peru, queijo branco e cream cheese no pão brioche
- Bolo de cenoura com ganache de chocolate
- Mini croissant de maçã e canela

COFFEE BREAK ROBUSTA - R\$ 74,00/ pessoa

- Água/ café/ leite/ chá
- Suco de laranja
- Suco Detox
- Mini folhado de queijo
- Finger sanduíche de presunto magro e queijo prato
- Bolo de laranja com glaze
- Pain at chocolat
- Cup salada de frutas



SUGESTÕES DO CHEF

SUCOS

- Laranja
- Detox
- Abacaxi com hortelã
- Goiaba
- Caju
- Chá mate artesanal com limão galego

FINGER SALGADOS

- Pão de queijo da Serra da Canastra
- Pão de batata com Catupiry
- Pão de batata com calabresa
- Mini croissant de queijo
- Mini croissant com presunto e queijo

FINGER SANDUICHES

- Pão brioche com cream cheese, peito de peru e queijo branco
- Baguete com presunto magro, queijo prato e cream cheese
- Pão australiano com blanquet de peru e pasta de queijo com ervas
- Pão de cenoura com pasta de frango ao curry e milho verde
- Sanduiche com salame italiano e queijo prato no pão de cebola
- Sanduíche de peito de frango defumado e queijo prato no pão português

MINI BOLO

- Banana com canela
- Cenoura com cobertura de chocolate
- Chocolate com cobertura de ganache
- Iogurte com limão siciliano
- Laranja com cobertura de chocolate branco e raspas
- Maçã com canela



SUGESTÕES DO CHEF

MINI DOCE

- Mini croissant com maçã com canela
- Mini croissant com goiabada
- Pain at chocolate
- Mini Donuts | creme, chocolate ou doce de leite
- Mini brownie de chocolate
- Queijadinha artesanal com coco fresco

MINI CUP

- Salada de frutas com calda de laranja
- Iogurte com frutas vermelhas e granola artesanal
- Iogurte com manga, gengibre e amêndoas laminadas
- Pudim de chia com morango
- Mix de nuts

ACRÉSCIMOS DE ITENS

- Salgado + R\$ 9,00 por pessoa
- Doce OU Bolo + R\$ 9,00 por pessoa
- Mini Cup + R\$ 12,00 por pessoa
- Item Vegano + R\$ 14,00 por pessoa



SUGESTÕES DO CHEF

FINGER FOODS

- Pão de queijo da Serra da Canastra
- Mini pão de batata recheado de catupiry
- Mini croissant recheado (queijo ou presunto e queijo)
- Pão brioche com peito de peru e queijo minas
- Sanduíche de presunto magro e queijo prato na baguete parmesão
- Mini Donuts
- Mini bolo do Dia
- Mini brownie
- Bandeja Itens Vegano (doce ou salgado)
- Cup logurte ou Mix de Nuts
- Salada de frutas (800gr)

20 unidades

- R\$ 128,00
- R\$ 128,00
- R\$ 152,00
- R\$ 165,00
- R\$ 165,00
- R\$ 135,00
- R\$ 128,00
- R\$ 152,00
- R\$ 190,00
- R\$ 14,00 | unidade
- R\$ 214,00

40 unidades

- R\$ 182,00
- R\$ 182,00
- R\$ 229,00
- R\$ 259,00
- R\$ 259,00
- R\$ 209,00
- R\$ 182,00
- R\$ 229,00
- R\$ 272,00

BEBIDAS

- Água mineral | com ou sem gás - **R\$10,00**
- Térmica de café 2 L - **R\$ 55,00**
- Térmica de leite 2 L - **R\$ 57,00**
- Térmica de água quente 2 L (10 Sachês de chá) - **R\$ 57,00**
- Refrigerante lata - **R\$ 12,00**
- Refresqueira de água 4 L - **R\$ 98,00**
- Refresqueira de suco 4 L - **R\$ 149,00**