



MEGA COZINHA

@megacozinha



cardápio • valores • reservas

ORIENTAÇÕES GERAIS

Campori ULB

13 a 16 de novembro de 2024

Qualidade e Excelência!



A Mega Cozinha é uma empresa especializada em alimentação para grandes eventos. Por mais de 30 anos, a Mega Cozinha vem se destacando pelo diferencial da qualidade e comprometimento com os clientes. Somos referência na variedade e qualidade que oferecemos sempre com alimentos saudáveis e dentro dos princípios cristãos. Além disso, nós temos os melhores preços dentro da qualidade que oferecemos.

@megacozinha



Cardápio

*foto real

Quarta-feira

Almoço

Arroz branco;
Feijão em calda;
Assado de triguilho;
Ensopado de macaxeira;
Farofa de legumes com PVT;
Suco natural (sabores);
Sobremesa;
Salada padrão*;

Jantar

Arroz a grega;
Feijão em calda;
Sopa de lentilha e inhame;
Pão integral;
4 tipos de frutas;
3 tipos de biscoitos;
Patê de legumes com azeitonas;
Suco natural (sabores);



*foto real

Quinta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco;
Arroz integral;
Feijão em calda;
Torta de legumes;
Farofa crocante;
Macarrão alho e óleo;
Salada padrão*
Suco natural (sabores);
Sobremesa;
Prato surpresa;

Jantar

Arroz branco;
Feijão em calda;
Ensopado de batata com PVT;
Salada básica;
Pão integral;
Recheios (patê e molho de PVT);
Canjicão;
4 tipos de frutas;
3 tipos de biscoitos;
Suco natural (sabores);



*foto real

Sexta-feira

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco;
Feijão em calda;
Assado de triguilho;
Ensopado de macaxeira;
Farofa de legumes com PVT;
Purê de batata;
Suco natural (sabores);
Sobremesa;
Salada padrão*;

Jantar

Arroz a grega;
Feijão em calda;
Sopa doce;
Pizza
Pão integral;
4 tipos de frutas;
3 tipos de biscoitos;
Patê de legumes com azeitonas;
Suco natural (sabores);

Sábado

Desjejum Padrão

Almoço

Arroz branco;
Arroz integral;
Feijão em calda
Macarrão espaguete;

Molhos (vermelho e branco);

Feijão tropeiro com PVT e ovos
mexidos;

Nhoque de batatinha com queijo;

Salada padrão*

Sobremesa;

Suco natural (sabores);

O CARDÁPIO PODE SOFRER ALTERAÇÕES DEVIDO A ITENS REGIONAIS COM ESCASSEZ



Sábado

Jantar

Arroz a grega;

Feijão em calda;

Sopa de lentilhas com inhame;

Pão integral;

4 tipos de frutas;

3 tipos de biscoitos;

Cachorro-quente;

Patê de legumes com azeitonas;

Suco natural (sabores)



*foto real

Desjejum Padrão

FRUTAS

(6 TIPOS POR REFEIÇÃO)

- *Melancia;
- *Melão;
- *Laranja;
- *Maçã;
- *Mamão;
- *Goiaba;
- *Banana prata;
- *Abacaxi;



CEREAIS

- *Granola;
- *Sucrilhos de milho;
- *Chocobol;
- *Flocos de milho;

OUTROS

- *Canjicão (1 refeição);
- *Arroz doce (1 refeição);
- *Cuscuz (tipos variados);

CREMES E BEBIDAS

- *Manteiga e margarina;
- *Geleias e Mel;
- *Cevada e chás diversos;
- *Sucos naturais;
- *Chocolate Quente;
- *Leite e iogurte;

PADARIA

- *Biscoitos
- (Salpet, coco, maisena e outros);
- *Bolos (chocolate, cenoura, milho);
- *Torradas;
- *Pão integral;
- *Pão Francês;
- *Pão doce;





*foto real

*foto real

Salada Padrão

15 a 25 itens por dia

- *Alface americana;
- *Alface comum;
- *Tomate cereja;
- *Ervilha c/ azeite;
- *Cenoura Ralada;
- *Pepino c/ gergelim;
- *Repolho c/ orégano;
- *Couve c/ ervas;
- *Cebola c/ limão e alho;
- *Rúcula c/ azeite doce;
- *Almeirão c/ limão;
- *Beterraba fatiada/ralada;
- *Pimentão c/ ervas;
- *Acelga ao molho italiano;



- *Picles;
- *Cebola em conservas;
- *Pepino em conserva;
- *Azeitonas verdes;
- *Azeitonas pretas;
- *Milho verde;
- *Ervilha;
- *Abobrinha c/ azeite doce;
- *Repolho roxo c/ ervas;
- *Soja em grão com ervas finas;
- *Laranja fatiada;
- *Abacaxi em pedaços;
- *Melancia em pedaços;
- *Banana c/ canela (3 refeições);
- *Rabanete fatiado c/ alho poró (3 refeições);



*foto real

*Chicória c/ broto de feijão (2 refeições);
*Vagem c/ gergelim (3 refeições);
* Grão de bico (2 refeições);
*Grão de cevada c/ ervas (2 refeições);
*Grão de aveia c/ cheiro verde (2 refeições);
*Grão de trigo c/ alcaparras (2 refeições);
*Espinafre c/ frutas (2 refeições);
Triguilho c/ ervas finas (2 refeições);
*Cebolas c/ orégano e azeite;
*Mozarela com tomates secos (2 refeições);

*Cebola roxa c/ molho de gengibre (2 refeições);
*Salada exótica (3 refeições);
*Pimenta biquinho c/ ervas finas (3 refeições);
*Palmito (2 refeições);

MOLHOS

*Alho;
*Limão;
*Creme de maionese;
*Molho de ervas finas;
*Outros;



*foto real

Orçamento

Reservas até dia 12/08/2024

R\$ 314,00

Pagamento no dia D (10/06): R\$ 280,00

Pagamento único: R\$ 299,00 nas datas: 10/07, 09/08 ou 10/09

Entrada: R\$ 30,00 por pessoa no ato da reserva

Caso o clube faça a reserva na data limite 12/08 deverá pagar a entrada e a 1ª parcela juntas

+ 1ª parcela 12/08/2024: R\$ 150,00

+ 2ª parcela 12/09/2024: R\$ 134,00

Desjejum dia 13 opcional: R\$ 20,00

Desjejum dia 17 opcional: R\$ 20,00

O VALOR INCLUI

- Refeições inclusas: almoço do dia 13 até o jantar do dia 16 de novembro;
- Kit personalizado (mochila, prato, caneca e talheres semi-descartáveis);
- Despesas operacionais da Mega Cozinha;
- Isenção: crianças até 4 anos e 11 meses na data do evento
- Pagam meia: crianças de 5 anos até 8 anos e 11 meses na data do evento

ATENÇÃO

- As reservas e pagamentos devem ser feitas diretamente no site da Mega Cozinha: www.megacozinha.com
- Após preencher o formulário de reserva, efetue o pagamento conforme orientado no site, envie o comprovante e aguarde a confirmação;
- A Mega Cozinha **não realiza devolução** referentes à entrada caso haja desistência.



Passo a passo



- ✓ Acesse megacozinha.com e faça sua reserva **até a dia 12 de agosto de 2024**
- ✓ Faça o **pagamento** conforme indicado no site
- ✓ Envie o **comprovante** no local indicado no site ou pelo e-mail megacozinhabr@gmail.com informando o nome do clube
- ✓ Aguarde a confirmação do pagamento
- ✓ Reserva concluída!



Prazer em servir a toda
América do Sul

obrigado!

19 99648-5473

www.megacozinha.com

megacozinhabr@gmail.com

@megacozinha