

emporiUM escandinavia Ltd.
Vila Deodoro • São Paulo
(11) 9229-9539 • (11) 9228-8416
www.emporiumescandinavia.com.br
info@emporiumescandinavia.com.br



emporiUM escandinavia apresenta...

Coffee Break de Sucesso * Coffee Break Diferenciado * Coffee Break Atraente

Você já está cansada de um “Coffee Break” com café envelhecido “de ontem”, pão de queijo duro e seco, mini-sanduíches de peito de peru sem gosto, sanduíches de metro com tomate seco molhado, etc, etc, etc?

O “Coffee Break” da emporiUM escandinavia é diferenciado, agradável e atual. Além disso, nós atualizamos a composição todo mês, deixando-o sempre atraente de forma que não vire uma rotina.

Para descomplicar ainda mais temos duas opções – “Sucesso” e “Executivo” – preços fixos e flexibilidade na entrega e variações. A emporiUM escandinavia existe para resolver seus problemas de Buffet, e não gerando complicações que podem vir a lhe dar mais trabalho.

O preço por pessoa é cardápio “Sucesso” R\$28,25 e cardápio “Executivo” R\$39,00 - os preços são válidos para acima de 30 pessoas.

Simple e fácil... faça seu pedido através do e-mail info@emporiumescandinavia.com.br – com 5 dias úteis de antecedência. Nós confirmamos seu pedido no mesmo dia e entramos em contato para combinar os detalhes.

Levamos tudo que precisamos para preparar e apresentar o seu “Coffee Break”, bastando apenas você deixar um espaço adequado com mesa(s) e uma área pertinho de onde podemos preparar as bandejas e **fazer o café e o suco fresco na hora!**

Garantimos o sucesso e sempre estaremos no nível que a concorrência tentará atingir.

O Coffee Break – como tem que ser feito!

Grato...

Steffen Serup

Chef de Cuisine

emporiUM escandinavia

Sobre a emporiUM escandinavia

In everything we do we emphasize that emporiUM escandinavia is synonymous with cuisine, tradition and quality. For emporiUM escandinavia food is not a just a matter of eating; cuisine is not about food alone; and tradition is not simply how it has always been done.

Food is a lifestyle in Quality; Cuisine is an integral discovery with all senses; and Tradition is respect for experience, while you create new traditions.

Partnering with emporiUM escandinavia for your event ensures that you have one less potential problem to think of, as emporiUM escandinavia takes great honour in delivering as agreed; on time; with quality.

Esse documento e os conteúdos tem validade ate 1 de dezembro 2009

cuisine * tradition * qualité

emporiUM escandinavia Ltd.
Vila Deodoro • São Paulo
(11) 9229-9539 • (11) 9228-8416
www.emporiumescandinavia.com.br
info@emporiumescandinavia.com.br



Coffee Break “Sucesso” e “Executivo” – Julho 2009

Bebidas

Café tipo exportação

Água quente

Três tipos de chás

Rodelas de limão

Leite fresco, tipo A, servido quente

Água gelada sem gás

Gelo em balde

2 tipos de suco de frutas frescas (feito na hora, no local) da estação

“Executivo” acrescentado até:

3 tipos de suco de frutas frescas da estação



Salgados

Cesta de frutas de estação

Mini ciabata com fatias finas de salmão chileno defumado, alface americana e ciboulette

Mini pão integral servido com Presunto Royal Sadia, cream-cheese Danubio e tomate cereja

Pão de forma estilo finger-sandwich com sour-cream e pepino japonês

“Executivo” acrescentado com:

Quiche Lorraine assado com alho poró e queijo Gruyere

Enroladinhos com presunto serrano e aspargos verdes grelhado



Doces

Bolo de cenoura com açúcar mascavo

Brownie especial de chocolate meio amargo com e sem nozes

Bolacha dinamarquesa - tipo amanteigados

“Executivo” acrescentado com:

Mille-feuille torta com chantilly e morango

