



## COMO FUNCIONA

Levamos até você toda infraestrutura, com material necessário.

Mesa principal decorada, com toalha branca de fundo, e vermelha por cima, onde colocamos uma chapeira dupla de 220W, (levamos um transformador caso não tenha tomada 220W) os pratos, talheres, guardanapos, rechaud com os molhos, saladas, temperos e também o cardápio.

Crepe salgado: os convidados vão até a mesa principal e pedem ao chapeiro o sabor desejado que será entregue ao mesmo. (servido num período de aproximadamente 2:30 horas).

Crepe doce: os convidados também vão até a mesa e escolhem o sabor (será servido no período de aproximadamente 1:00 hora).

Levamos um auxiliar que ficará repondo os itens dessa mesa e recolhendo as louças sujas das demais mesas.

Na cozinha ficará uma copeira auxiliando e lavando as louças.

Levamos também outra mesa menor com toalha branca de fundo e vermelha por cima para as entradas e bebidas que serão disponibilizadas junto aos copos, onde os convidados vão poder se servir.

No final disponibilizamos cafezinho em xícaras e petfour no período de aproximadamente 30 minutos. (exceto Lady Bronze)

### **Estrutura para o evento:**

No local vamos precisar de uma cozinha com pia para lavar as louças, um microondas ou fogão para esquentar os molhos e fazer o café, um freezer para manter o sorvete e os refrigerantes e energia para ligar a maquina de crepe. ***Esses itens são fundamentais para a realização do evento.***

Estamos à disposição, e será sempre um prazer te atender.

Ana Claudia  
96888-1353