

**PROPOSTA
E SE SUSHI**

PROPOSTA COMERCIAL

Nossa proposta é criar um ambiente agradável que ofereça ao associado do Clube Paineiras duas opções de culinária no mesmo ambiente. A proposta seria dividir o espaço em uma **Chopperia e Temakeria**.

É importante trazer novidades para esse espaço como: Colocar um carrinho de chopp atendendo direto nas mesas e nas quadras mais distantes, servir frios diferenciados da marca Berna, música ambiente tipo(lounge) e TV para acompanhar jogos.

Pensamos em diversas ações de marketing, uma delas: convidar um Chef de cozinha para criar um petisco diferenciado. Acreditamos que ações criativas, aliadas a uma boa divulgação o "Bar da Sinuca" passe a ser um ambiente disputado dentro do clube Paineiras.

1. Termo de Aceite referente às condições da proposta comercial.

LOCAÇÃO: 5.2.1

A) R\$1.800,00 (Hum mil e oitocentos reais) por mês. – **Solicitamos carência e 06 (seis) meses para amortização e integração total do projeto.**

Damos aceite para os demais itens da proposta comercial (B,C,D,E e F)

G.1

Anexo 3 - CARDÁPIO

G. 1

Anexo 5 - TREINAMENTO

Aceitamos na integra o anexo 5.

G.2

1800
6m
el/300000...
Zugar
Jedf.

ANEXO 2 – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA EXECUÇÃO DOS TRABALHOS.

- ✓ Chopeira
- ✓ Vitrine para sushi
- ✓ Estufa salgados
- ✓ Fogão
- ✓ Freezer
- ✓ Panelas
- ✓ Talheres
- ✓ Copos
- ✓ Pratos
- ✓ Caixas plásticas – diversos tamanhos
- ✓ Utensílios de limpeza
- ✓ Materiais de higienização, luvas, toucas, etc
- ✓ Utensílios para armazenamento de alimentos.

INSTALAÇÕES

Para validar nossa proposta comercial, solicitamos a execução dos itens abaixo, pois consideramos fundamentais para atingirmos um excelente desempenho.

- ✓ Ventilação da cozinha – janela basculante ou sistema de exaustão da cozinha;
- ✓ Parede de vidro para diminuir a circulação de vento no terraço;
- ✓ Porta balcão para acessibilidade do bar inferior e superior;
- ✓ Retirada da divisória de vidro na frente do balcão de atendimento inferior.

H.

PRAZO MINIMO: 24 MESES

H.1 – Valor estimado do investimento: R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais)

Damos aceite para os demais itens da proposta comercial (I).



CARDÁPIO TEMAKERIA

Temakis

R\$ 10,00

1. CALIFORNIA (Kani, manga, pepino, maionese e gergelim)
2. VEGETARIANO (Alface, pepino japonês, cream cheese, manga e gergelim)
3. FILADELFIA (Skin, molho tarê, cream cheese e pepino)

R\$ 13,00

4. KANI COMPLETO (Kani , cream cheese , cebolinha e gergelin)
5. SHIMEJI (Shimeji, molho tarê e lascas de amêndoas)
6. PEIXE BRANCO (Paixe branco, pepino e molho de limão)
7. SALMÃO SKIN (Skin e molho tarê)

R\$ 15,00

8. SALMÃO, KANI E FLOCOS (Flocos de arroz, Salmão, Kani, cebolinha, maionese ou cream cheese)
9. SALMÃO NACHOS (Salmão, Nachos tradicional, cream cheese e tabasco)
10. SALMÃO E SHIMEJI (Salmão, Shimeji, cebolinha, cream cheese ou maionese)
11. E SE SUSHI (Salmão, Camarão, kani, cream cheese e cebolinha)
12. CAMARÃO (Camarão, cream cheese e cebolinha)
13. MIX DE PEIXE(Salmão, Atum , Peixe branco e cebolinha)
14. SALMÃO SIMPLES (Salmão e cebolinha)
15. ATUM SIMPLES (Atum e cebolinha)

Just...
Tuan
8

R\$ 16,00

- 16. SALMÃO COMPLETO (Salmão, cebolinha e maionese ou cream cheese)
- 17. SALMÃO E CAMARÃO (Salmão, Camarão, cream cheese e cebolinha)
- 18. SALMÃO ESPECIAL (Salmão, pepino, cream cheese, azeite e lascas de amêndoas)
- 19. ATUM COMPLETO (Atum, cebolinha e maionese ou cream cheese)
- 20. ATUM SPICE (Atum, cebolinha , cream cheese e pimenta tabasco)

Personalizados

- 21. MEU TEMAKI (Escolha até 3 sabores da vitrine).....R\$ 16,00
- 22. TEMAKI SEM ARROZR\$ 24,00
- 23. BIG TEMAKI (Sabor à sua escolha em folha da alga inteiraR\$ 30,00

Sushi

- 24. 8 unidades de enrolados finos de alga com arroz*R\$ 14,00

* Sabores: Salmão/Atum/Pepino e Kani

- 25. 8 unidades de enrolados de alga com arroz e gergelim por fora.....R\$ 15,00

* Sabores: Salmão/Atum/Camarão/Califórnia/ Shimeji

Porções

- 1. SALADA SUNOMONO (Pepino japonês, kani e gergelim)R\$ 10
- 2. SASHIMI DE PEIXE BRANCO (7 fatias de Peixe brancoR\$ 14
- 3. SASHIMI DE SALMÃO (7 fatias de Salmão).....R\$ 16
- 4. SASHIMI DE ATUM (7 fatias de Atum).....R\$ 18
- 5. 6 unidades de Niguri de Salmão.....R\$ 16
- 6. 6 unidades de Niguri de Atum.....R\$ 18
- 7. 6 unidades de Niguri de Peixe Branco.....R\$ 16
- 8. Yakissoba tradicionalR\$ 23
- 9. Yakissoba Frutos do MarR\$ 38
- 10. Yakissoba carneR\$ 25
- 11. Yakissoba vegetariano.....R\$ 20

12. Hot Roll (10 unidades).....	R\$ 25
13. Shimeji	R\$ 18
14. Sopa Missoshiro	R\$ 10
15. Guioza.....	R\$ 16
16. Lula a Dorê	R\$ 30
17. Frango empanado	R\$ 18
18. Camarão empanado	R\$ 26
19. Salmão empanado.....	R\$ 20
20. Tempura.....	R\$ 23

Combinados de Sushis, Sashimis e Temakis:

1. Combo 1 – 10 unidades	20
2. Combo 2 – 15 unidades	30
3. Combo 3 - 20 unidades	40
4. Combo 4 – 25 unidades	45
5. Combo 5 – 30 unidades	50

Tran
Just. 

CARDÁPIO CHOPPERIA

Petiscos:

1. Escondidinho de Camarão	R\$ 15
2. Escondidinho de Carne Seca	R\$ 10
3. Linguiça na cachaça	R\$ 15
4. Linguiça apimentada	R\$ 15
5. Linguiça de frango	R\$ 13
6. Porção de queijo de coalho acebolado	R\$ 15
7. Porção de acepipes (azeitona, queijo, tremoço, picles, berinjela).....	R\$ 8
8. Porção de croquete de carne – 8 unidades	R\$ 12
9. Porção de bolinho de carne seca	R\$ 15
10. Porção de bolinho de queijo	R\$ 12
11. Calдинhos: feijoada, peixe, camarão – 200 ml	R\$ 8
12. Mandioca com carne seca	R\$ 20
13. Isca de peixe	R\$ 20
14. Calabresa acebolada	R\$ 15
15. Mussarela de búfala com pesto de salsinha	R\$ 15
16. Porção de queijo coalho assado	R\$ 10
17. Porção de queijo provolone na chapa	R\$ 15
18. Porção de pastel	R\$ 18
19. Porção de mandioca frita	R\$ 12
20. Porção de batata frita	R\$ 13

Bebidas:

1. CHOPP BRAHMA	R\$ 5,00
2. ÁGUA 300ml	R\$ 3,50
3. REFRIGERANTE lata 350ml	R\$ 4,00
4. SUCO lata 350ml.....	R\$ 4,00
5. CHÁ lata 350ml.....	R\$ 5,00
6. ÁGUA DE COCO.....	R\$ 4,00
7. H2O /AQUARIUS 500ml.....	R\$ 5,00

Handwritten signature and scribble