



WORKSHOP  
COFFEE BREAK  
LUCRATIVO

REGRA 3  
ESCOLA DE BUFFET

# Coffee break

## Tipo 1

2 itens frios  
2 itens quentes  
2 doces

Café, leite, chá  
Água  
1 tipo de suco

## Tipo 2

2 itens frios  
2 itens quentes  
2 doces  
1 petit four

Café, leite, chá  
Água  
2 tipos de suco

## Tipo 3

3 itens frios  
3 itens quentes  
2 doces  
1 petit four

Café, leite, chá  
Água  
2 tipos de suco

## Tipo 4

3 itens frios  
3 itens quentes  
3 doces  
1 petit four

Café, leite, chá  
Água  
3 tipos de suco



# Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

ITENS FRIOS



ITENS QUENTES



DOCES



BEBIDAS





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

## ITENS FRIOS

- Canapés que sejam mais “firmes” e fáceis de serem produzidos
- Cones de embutidos
- Crostinis
- Mini sanduíches
- Rolos de parma recheados
- Stick de queijos variados
- Tarteletes recheadas
- Toasts recheados
- Torradas e pastas
- Tortilha recheada
- Verrines variadas
- Vol-au-vent recheado
- Wraps recheados





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

# ITENS QUENTES

- Coxinha
- Crepes
- Croissant
- Folhados
- Mini Croque madame
- Mini Croque-monsieur
- Mini empanadas gourmet
- Mini esfiha
- Mini quibe
- Mini quiche





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

# ITENS QUENTES

- Mini toasts
- Mini tostex
- Pão de batata
- Pão de queijo
- Pão na chapa
- Samosa
- Waffles





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

# DOCES

- Brownies
- Cookies
- Croissants doces
- Donuts
- Eclairs
- Financier com ou sem calda
- Iogurte com granola
- Macarons





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

# DOCES

- Mini bolo
- Mini cheesecake
- Mini waffles
- Muffins
- Opera cake
- Palha italiana
- Pães de mel
- Petit four
- Salada de frutas
- Tarteletes de frutas
- Torta mini
- Verrines





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

# BEBIDAS

- Água aromatizada
- Água de coco
- Café
- Cappuccino
- Chá
- Chá gelado
- Chocolate quente
- Espresso
- Frappuccino





Itens para compor o cardápio de Coffee break / Welcome coffee (Café de boas-vindas)

# BEBIDAS

- Ice tea
- Latte
- Leite
- Matcha latte
- Mocha
- Shots
- Smoothies
- Sucos





# Base de cálculo como ponto de partida

Coffee break / Welcome coffee		
Item	Qtde	OBS
Coffee break / Welcome coffee	200 a 300g	De acordo com duração e perfil
	Até 30min	Média de 5 itens salgados e 2 doces por pessoa
	1h	Média de 8 salgados e 3 doces por pessoa

Coffee break / Welcome coffee	
Alimento	Gramatura
Salada de fruta	50 a 70g
Mini bolo	45g
Mini lanche	60g
Mini doce	40g
Pão de queijo	50g (entre 2 e 4 por pessoa, depende da variedade de itens)
Petit four	10g
Salgados assados / fritos (fritos em coffee à tarde)	45g (aprox 2 por pessoa)



# Base de cálculo como ponto de partida

Bebidas quentes	
Bebida	Coffee break / welcome coffee
Café Coado (térmica / samovar)	70ml *por serviço
Café cápsula (nespresso)	1,4
Cápsula + coado (para reduzir custo e ter mais agilidade no serviço)	50ml + 0,7
Água quente ou Chá pronto (samovar / térmica)	50ml
Leite quente	50ml
Chocolate quente	60ml
Sachês de chá	0,5
Açúcar - Sachê	0,6
Adoçante - Sachê	0,4
Açúcar - Kilo	4g
Adoçante - Líquido 100 ml	0,4ml

Bebidas frias	
Bebida	Coffee break / welcome coffee
Água sem gás	150 ml
Água com gás	30 ml
Suco	200 a 300ml
Refrigerante	-
Água aromatizada	80ml
Club soda (Acompanhamento whisky)	
Água para a equipe do buffet	300
Refrigerante para a equipe do buffet	-



# Cálculo

Lembre-se de que quantificação deve ser feita a partir de variáveis, como: o seu histórico de consumo, o perfil do evento, perfil do público, estação do ano, horário do evento, objetivo do evento.

Todas as variáveis devem ser consideradas.

Use os exemplos acima como base de ponto de partida para adaptar ao seu perfil de empresa, e não como cálculo final.



**Quero fazer parte da Escola de buffet e ter acesso a todos os detalhes para criar cardápio e calcular a quantidade de comida corretamente, com fichas técnicas automáticas.**

**Aperte aqui para entrar na  
Escola de buffet PRO**



## **AVISO LEGAL**

Contamos com a sua colaboração para não distribuir este material ilegalmente.

Este template está protegido pelas leis de Copyright e só pode ser vendido e distribuído pela autora Regra 3 - Escola de buffet.

É expressamente proibida a reprodução e/ou distribuição deste material, no todo ou em parte, em qualquer meio mecânico, magnético, eletrônico (como grupos de whatsapp, comunidades e afins) ou quaisquer outros meios que vierem a existir, com ou sem fins econômicos, sem a prévia e expressa autorização da detentora dos seus direitos, Regra 3, nos termos da lei de propriedade intelectual brasileira n.9610/98 e lei anti-pirataria n.10.695 de 01/07/2003 do código de processo penal.

© Regra 3. Todos os direitos reservados.