



Cliente: MACIF PORTUGAL – Companhia de seguros S.A.

– Jantar de Natal –

Proc.: 376/ 2014



MACIF PORTUGAL

– JANTAR DE NATAL –

*AO FESTEJAR O NATAL CRIAMOS INCENTIVO E MOTIVAÇÃO INTERNA
EVENTO FORTEMENTE LÚDICO, ATRACTIVO, DIVERTIDO E QUE FAZ SIMULTANEAMENTE APELO À
PARTICIPAÇÃO DE TODOS, ENQUADRADO NO ESPÍRITO DE NATAL.*

✓ OBJECTIVOS

- Realizar a Festa de Natal da MACIF num ambiente acolhedor e com espírito de natal que contagie todos os presentes.
- Criar momentos de entretenimento que através de uma mensagem positiva, despertem emoções associadas à partilha e ao espírito de equipa reforçando a coesão e a sinergia para impulsionar a atividade da empresa.

✓ LOCAL E DATA DE REALIZAÇÃO

LOCAL : a definir pelo cliente apresentamos sugestões

DATA: 12 de Dezembro

Nº PESSOAS: 120

MACIF PORTUGAL

JANTAR DE NATAL

ANIMAÇÃO | ESPECTÁCULO

MACIF

MACIF - FESTA DE NATAL 2014

✓ OPÇÃO I

❑ RECEPÇÃO

No espaço colocaremos um Pop-Up com Imagem de Natal a dar as Boas Vindas ao Natal MACIF

Nestes espaço teremos a receber os convidados uma simpática **MÃE NATAL ESPECIAL** que lhes indica bo local da festa

❑ AMBIENTE DE NATAL – SUGESTÃO OPCIONAL

Nos momentos que antecedem o jantar e enquanto se aguarda a chegada de todos teremos um momento de forte beleza.

Um número com uma acrobata a fazer panos aéreos suspensos, enquanto um violinista acompanha com música em remix de músicas actuais.

Em alternativa teremos uma bailarina nostálgica na sua gaiola que só a música do violino a poderá libertar e fazer dançar.

Valor: 1000€

❑ ESPECTÁCULO

Apresentamos várias sugestões, qualquer uma de qualidade artística, podendo ter interacção/participação com os convidados

Os valores que apresentamos incluem o raider técnico e equipamentos, deslocações e alojamento



MACIF - FESTA DE NATAL 2014



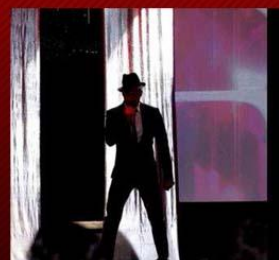
AMBIENTE DE NATAL – SUGESTÃO OPCIONAL

MACIF - FESTA DE NATAL 2014



Depois da brilhante prestação na grande final do festival RTP da canção, Zana e a sua equipa composta por 4 elementos, apresentam-se agora num espetáculo que viaja entre vários estilos musicais interpretando os maiores hits de todos os tempos.

CONTACTE-NOS!
Nós realizamos o seu evento.



ESPETÁCULO MUNDOS: MÚSICA TOP INTEMPORAL E INTERNACIONAL – Valor: 3000€

TERTÚLIA DOS 40

Qual o resultado em reunir num palco um músico, um pivot de televisão e um relator de jogos de futebol?

...Tertúlia dos 40 ou Quem se lembra do foguete?!

Um espetáculo sobre o olhar de um músico/produtor Filipe Fonseca, um jornalista/pivot da RTP, Carlos Daniel e um jornalista/relator da TSF, João Ricardo Pateiro, aos anos que mais marcaram as suas vidas. Os anos 80.

As grandes músicas; os desenhos animados; as séries televisivas; o Festival da Canção, entre muitos outros temas. Tudo isto misturado com "gaffes" e histórias do futebol e do jornalismo.

Uma tertúlia de três amigos que em palco falam, cantam e riem, interagindo com os espectadores



RUI UNAS

“Margem Sul State of Mind”, “Eu (Não) Quero Sair”, “Eu sou o PM”, entre outras célebres canções em que Rui Unas entrega uma intensidade incontornável aliada a inteligentes letras, crítica e muito humor!

Parte do imaginário nacional, Rui Unas mostra-nos mais uma das suas facetas, reunindo numa mesma presença música, humor e a irreverência a que já nos habituou



✓ OPÇÃO II

❑ RECEPÇÃO

No espaço colocaremos um Pop-Up com Imagem de Natal a dar as Boas Vindas ao Natal MACIF

Nestes espaço teremos a receber os convidados uma simpática MÃE NATAL ESPECIAL que lhes indica no local da festa

❑ AMBIENTE DE NATAL – SUGESTÃO OPCIONAL

Nos momentos que antecedem o jantar e enquanto se aguarda a chegada de todos teremos um momento de magia interactiva.

Números de close-up interacção com os grupos, todos ficarão surpresos e admirados.

Teremos também um convidado penetra na festa – momento de comicidade e boa disposição

Valor: 600€

❑ ESPECTÁCULO/ ANIMAÇÃO INTERACTIVA

Apresentamos uma Opção de uma ação team bonding :

- O RAPTO DO PAI NATAL



MACIF - FESTA DE NATAL 2014

✓ O RAPTO DO PAI NATAL

PAI NATAL + MÃE NATAL:

Início do espectáculo com o Pai Natal, que chega acompanhado pela Mãe Natal, dão as boas vindas a todos e falam do Natal e da MACIF

ASSALTO PIRATA:

É no decorrer desta Intervenção que são todos surpreendidos pelo Pirata das Caraíbas

» Este rapta o Pai Natal, e diz que só a irá devolver quando lhe entregarem o Saco dos Presentes.

» A Mãe Natal pede então a ajuda de todos para descobrir o Saco dos Presentes, mas para tal é necessário encontrar o Mapa que nos leva até ao saco.

» Como tal e para ser mais fácil divide-se o grupo em equipas e cada equipa irá dar o seu melhor para encontrar o mapa que levará ao Saco do pai natal

» Este mapa está dividido em várias partes e para se obter cada parte é necessário ultrapassar várias provas que cada equipa tem de executar.



MACIF- FESTA DE NATAL 2014

✓ O RAPTO DO PAI NATAL

TEAM BUILDING – PROVAS:

- » As provas serão:
- PROVA DE CANÇÃO COM LETRA ORIGINAL
- PROVA DE DANÇA COM DEMONSTRAÇÃO

Superada cada prova cada equipa recebe parte do mapa. Realizadas todas as provas as equipas juntam as várias partes do mapa que lhes indicará onde se encontra o Saco dos Presentes.

» O Pirata recebe o Saco dos Presentes e devolve o Pai Natal que continua a Festa com a Mãe Natal-entregando presentes a todos (resp do Cliente) e com música e animação.

PREÇO: 1.750€

A festa engloba, Animadores e Actores e respectivos fatos e acessórios e sonoplastia, Entertainer, equipamento de Karaoke.



MACIF PORTUGAL

JANTAR DE NATAL

LOCAIS E CATERING

MACIF

ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO A

✓ HOTEL LISBON 4****

Com vistas para o Aqueduto e para o Parque Natural de Monsanto, o Hotel está situado a 5 minutos a pé do Jardim Zoológico de Lisboa e a 150 metros de uma estação ferroviária e de metro.

O Restaurante Típico, situado no hotel, serve pratos tradicionais portugueses ao longo do dia. Um generoso buffet de pequeno-almoço é servido no Restaurante Sete Colinas, que tem vista para os jardins com quedas de água. O bar e o lounge no terraço são ideais para uma pausa relaxante ou para experimentar uma bebida refrescante ou um cocktail.



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO A

✓ EMENTA I

ENTRADA

Salada de abacaxi e meloa com maracujá e frutos do mar

PRATO PRINCIPAL

Lombo de bacalhau crocante com couve flor

SOBREMESA

Trio de doces de Natal com xarope de açúcar e canela

BEBIDAS

Vinho branco Messias

Vinho tinto Messias

Cervejas e refrigerantes

Água mineral

Café

Preço por pessoa: 40€



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO A

✓ EMENTA 2

ENTRADA

Carpaccio de bacalhau com endro, cogumelos shiitake e espinafres bebé em vinagre de framboesa

PRATO PRINCIPAL

Perna de peru com recheio de farinheira, acompanhada com puré de ervilhas e batata salteada

SOBREMESA

Travesseiro de Sintra com frutas tropicais e gelado de baunilha

BEBIDAS

Vinho branco Messias

Vinho tinto Messias

Cervejas e refrigerantes

Água mineral

Café

Preço por pessoa: 35€



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO A



✓ **BUFFET I**

SALADAS

Alface, tomate, cebola, pepino, cenoura, pimentos, beterraba, croutons de azeite e alho, ovo, bacon e frango grelhado
Seleção de molhos e condimentos

FRIOS

Sopa gelada de pepino, melão com hortelã-pimenta
Salada de quatro couves
Salada de arroz selvagem e arroz basmati com pernil de porco fumado
Tortilha de batata doce com tomate Rolinhos de espinafres com salmão fumado e queijo creme
Salada de polvo com coentros e pickles
Salada de frutos secos com couscous açafronado
Mil folhas de tomate, cebola roxa e beringela
Terrina de frango e peru com duo de pimentos e molho cuberland
Misto de alfaces com citrinos, abacate e romã

SOPA

Sopa de abóbora e alho francês

QUENTES

Tortiglioni com tomate, beringela, lascas de parmesão e pesto Bacalhau assado guarnecido com cebolinhas e ovo de codorniz
Peito de Perú recheado com morcela de arroz
Bróculos, couve flor, couve romanesco e couve portuguesa salteada
Batatas novas assadas com alecrim
Arroz de alho e carqueja

ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO A

✓ **BUFFET I (Continuação)**

SOBREMESAS

Bolo Rei

Sonhos de Natal

Bolo de cereja e amêndoa

Arroz doce

Pastéis de Nata

Cesto de frutas

Salada de frutas

Tábua de queijos com mel, nozes e compota de abóbora

BEBIDAS

Vinho branco Messias

Vinho tinto Messias

Cervejas e refrigerantes

Água mineral Café

Preço por pessoa: 45,00€



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO B

✓ RESORT 5 ***** CASCAIS

Apresentamos-lhe uma nova forma de ser hotel. Inspirado na ideia de plenitude, deixa de lado o “estar” para incorporar o “viver” completamente. No fundo, é o seu espaço de perfeição, íntimo, acolhedor, caloroso. O sítio onde o luxo informal serve a família e as empresas, dando-lhes a cada momento, exactamente aquilo que mais necessitam: tudo.

Um tempo que fica para sempre. Seja em gozo de férias ou em estadias mais longas, o Hotel pensa a família como o eixo fundamental da sua existência. O seu conforto absoluto aliado a uma satisfação que se vive em cada instante, fruto de uma oferta diversificada e de um serviço completo, que nada deixa ao acaso.



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO B

✓ EMENTA I

ENTRADA

Aveludado de Brócolos com Lardons de Bacon

PRATO PRINCIPAL

Lombinho de Porco Preto com Puré de Castanhas e Grelos ao Alho

SOBREMESA

Mousse de Manga com Coulis de Frutos Silvestres

Café e Bolo Rei

VINHOS: Branco Quinta do Gradil Castelo de Sulco | Lisboa Tinto Monte da Ravasqueira | Alentejo Águas, Cerveja, Sumos e Refrigerantes

Preço por pessoa: 35,00 €



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO B

✓ EMENTA 2

ENTRADA

Presunto Ibérico com Pérolas de Meloa
Guadalupe e Cebolinho

PEIXE

Posta de Bacalhau Confit com Crosta de Ervas
Provence

SOBREMESA

Triologia: Pudim Abade Priscos, Ananás dos
Açores e Shot de Arroz Doce
Café e Bolo Rei

VINHOS: Branco Quinta do Gradil Castelo de
Sulco | Lisboa Tinto Monte da Ravasqueira |
Alentejo Águas, Cerveja, Sumos e Refrigerantes

Preço por pessoa: 40,00 €



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO B

✓ **BUFFET**



FRIOS

Carpaccio de Novilho com Rúcula e Queijo Parmesan
Mexilhão Algarvio
Meloa Recheado com Frutos do Mar
Peito de Pintada com Ervas Provence

SALADAS

Niçoise de Salmão Fumado
Salada de Frango com Ananás, Cebolinho e Passas
Tagliatelle Verde com Parmesan, Tomate Cherrie
Seleção de Salgadinhos
Saladas Simples | Espargos, Cenoura, Rúcula, Espinafres, Legumes Grelhados, Courgette, Beringela com Flor de Sal e Molho Pesto

QUENTES

Creme de Abóbora com Amêndoa
Galantine de Perú Recheada com Frutos Secos
Bacalhau da Terra Nova com Crosta de Broa
Chipolata
Panaché de Legumes

SOBREMESAS

Bolo Rei, Bolo de Três Chocolates, Pudim de Ovos com Vinho do Porto, Farófias com Creme de Canela, Bavaroise de Limão, Seleção de Fruta Laminada

SUPLEMENTOS DE BEBIDAS

Vinhos: Branco Montaria | Alentejo - Tinto
Meio Queijo | Douro Águas, Cerveja, Sumos e Refrigerantes

Mínimo 25 Pessoas

Preço por pessoa: 47,50 €

ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO C

✓ HOTEL 4***** LISBOA

Um hotel de 4 estrelas cosmopolita localizado no centro de Lisboa, na Praça Marquês de Pombal, onde começa a Avenida da Liberdade.

O Restaurante Espaço Jardim serve pratos portugueses e europeus ao pequeno-almoço, almoço e jantar. De manhã, está disponível café de uma máquina da marca Nespresso e poderá desfrutar de bebidas ou aperitivos no terraço mobilado do jardim.

O HOTEL está a 10 minutos de carro dos locais de entretenimento do Bairro Alto. Encontra-se a menos de 100 metros das lojas de designer e edifícios históricos da Avenida da Liberdade.



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO C

✓ EMENTA I

ENTRADA

Trouxinha de bacalhau em massa Filo com azeite de Moura e bouquet de alfaces

PRATO PRINCIPAL

Salmão na brasa com torneado de batata e gomo de lima

Escalopes de novilho com molho de cogumelos selvagens

SOBREMESA

Requeijão de Seia com doce de abóbora

BEBIDAS

Seleção de vinhos

Água

Refrigerantes

Café

Preço por pessoa: 27,50 €



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO C

✓ EMENTA 2

ENTRADA

Embrulhinho de queijo chèvre quente sobre salada regada com mel

PRATO PRINCIPAL

Polvo assado em cama de batata e grelos salteados regado com azeite e alho

Peito de peru recheado com espinafres e castanhas

SOBREMESA

Trilogia natalícia

BEBIDAS

Seleção de vinhos

Água

Refrigerantes

Café

Preço por pessoa: 30,00 €



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO C

✓ **BUFFET**

ENTRADA

Saladas simples
Grão cozido com bacalhau desfiado e cebolinho
Melancia aos cubos com queijo feta
Salada de alface e maçã verde salpicada com nozes e regada com mel
Seleção de salgados em miniatura
Mini vol-au-vent recheados com camarão e espargos
Presunto ibérico com melão

PRATO PRINCIPAL

Creme de abóbora com nozes
Polvo assado com batata e grelos salteados
Medalhões de novilho com cogumelos selvagens

SOBREMESAS

Variedade de sobremesas tradicionais de Natal
Fruta laminada

BEBIDAS

Seleção de vinhos
Água
Refrigerantes
Café

Preço por pessoa: 35,00 €



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO D

✓ RESTAURANTE NAS DOCAS

Este foi o primeiro restaurante do grupo. Banhado pelo Tejo, faz dele companhia para verdadeiras horas de puro deleite, reforçadas pela ementa apelativa e saborosa com um toque de sofisticação nas refeições ligeiras ou com a apresentação e qualidade ímpares dos pratos mais especiais.



ESPAÇOS E CATERING – OPÇÃO D

✓ EMENTA I

ENTRADAS

Pão, Manteiga, Azeitonas
Gambas ao alho

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHER 1)

Escalopes de Vitela
Bacalhau Assado com Crosta de Broa de Milho

SOBREMESA (ESCOLHER 1)

Bolo de chocolate
Pudim de Ovos

BEBIDAS

Vinho da Casa (Branco ou Tinto) 1 Garrafa p/ 2 pessoas ou
Sangria Branca ou tinta (1 Jarro p/2 pessoas) ou
2 Refrigerantes ou
2 águas ou
2 Imperiais
Café

Preço por pessoa: 35,00 €



☐ **PREÇO DOS NOSSOS SERVIÇOS EM PACK**

Como apresentamos várias opções, aguardamos que nos indiquem quais as vossas escolhas para que possamos fazer um preços em pack.

☐ **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

Os preços são para a zona de Lisboa e estão sujeitos a 23% de Iva e serão pagos de 20% com a adjudicação 80% ou a totalidade no dia anterior ao evento.

OBS: Cancelamentos até 10 dias antes – pagamento de 25%, até 5 dias antes – pagamento de 50%.

IMPTE: Alimentação dos artistas da resp do Cliente

☐ **NOTA DE CONFIDENCIALIDADE**

A informação contida neste documento é estritamente confidencial. Ela contém informação proprietária da ANIMAGEST como ferramentas, metodologias ou custos internos. Esta informação não pode ser visualizada ou utilizada como conceito por terceiras entidades a não ser mediante a aprovação formal e expressa da ANIMAGEST.



Rua Piteira Santos, n.º 9B – Vale Flores
2810-350 Almada

Telf.: 212 549 880 | Fax: 212 549 889

E-mail: animagest@animagest.com.pt