



# Business Review Consumer

## Tim NE

# Reunião

Reunião de diretores na regional nordeste que contará com a presença do VP Pietro Labriola e de convidados do Consumer HQ (todo primeiro report da Erika Linhares).

Público previsto: 19 convidados + 16 convidados Regional = Total 35 Pessoas

Data: 28/06/2016

Hora: 9h

Local: Auditório do Salvador Shopping Business  
(sede Salvador)



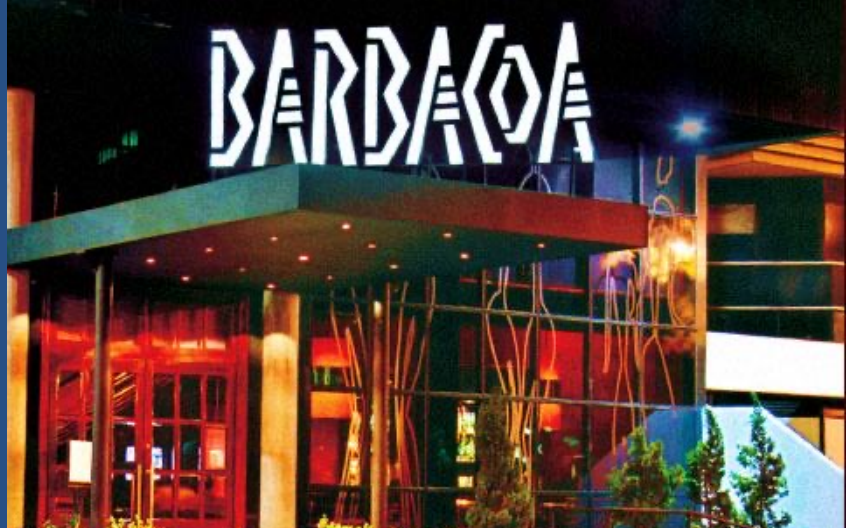
 TIM

# Restaurante

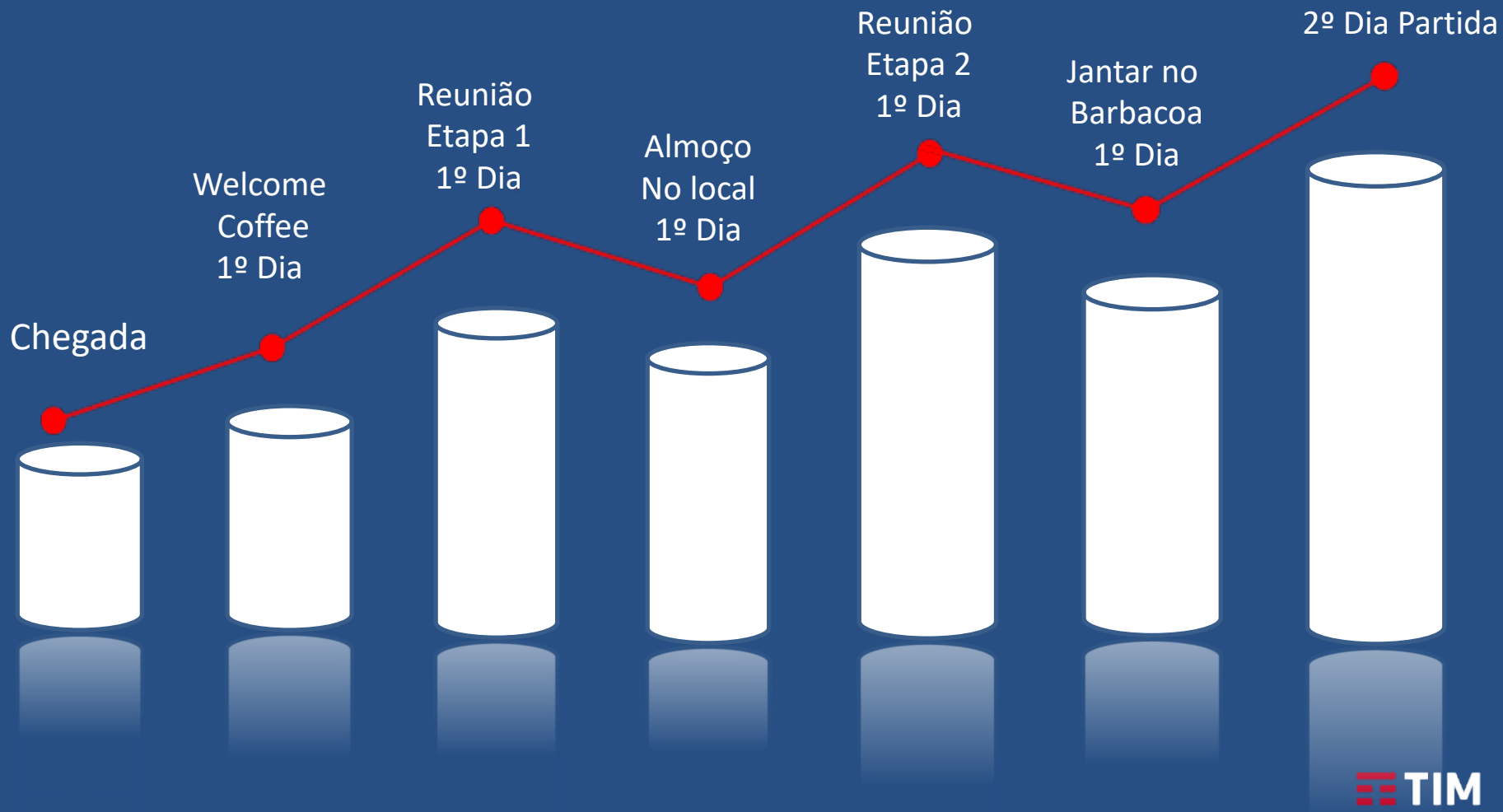
## Jantar de integração

O segundo momento deste encontro será um jantar de integração do grupo com mais 8 convidados entre eles parceiros, distribuidores e donos de revenda que atendem a Regional, totalizando 43 pessoas.

O jantar está previsto para as 19h. As vans farão o trajeto do local da reunião para o restaurante Barbacoa em aproximadamente 15min.



# Agenda



# Chegada dos Convidados

O Grupo será recepcionado no aeroporto de Salvador por uma promotora com placa de sinalização da TIM que vai acompanhar ao ponto de encontro das 02 vans que farão o transfer do grupo para o local do evento, em um trajeto de aproximadamente 40min.



# Welcome Coffee

Será montando na sala de reunião um serviço de welcome coffee e sustentação de sala que contempla:

- Mini Sanduíches de Atum com Queijo Reino
- Mini Quiches de Lombinho Canadense
- Empadinhas de Frango
- Folhadinhas de Goiabada
- Sequilhos Doces e Salgados
- Bandeja de Frutas(Ameixa, uva, maçã e pêra)
- Café, Leite, Suco
- Chá (verde, hortelã e cidreira)
- Água Mineral(Copinho)



# Almoço

O almoço será servido no foyer do auditório. O menu contará com as seguintes opções:

- Filé Mignon ao Molho de Gorgonzola
- Filé de Tilápia com Alcaparras
- Talharim ao Molho Alfredo
- Batata Mil Folhas
- Arroz Branco
- 02 Tipos de Salada
- Sobremesas: Torta Búlgarae e Mousse de Maracujá
- Água, Refrigerantes, 02 tipos de Suco, Café.

Obs: A tarde haverá um serviço de **Sustentação de Sala** com Pães Delícia com Recheio, Sequilhos doces e salgados, café e água.



# Jantar

O segundo momento deste encontro será um jantar onde além dos convidados que participaram da reunião na parte da manhã, haverá mais 8 convidados entre eles parceiros, distribuidores e donos de revenda que atendem a Regional, totalizando aproximadamente 43 pessoas.

O jantar está previsto para as 19h. As vans farão o trajeto do local da reunião para o restaurante Barbacoa em aproximadamente 15min.

Os convidados terão acesso a um cardápio personalizado preparado especialmente para o evento.



**Couvert**  
Pão de queijo, mini pão francês, torrada de alho, chapati de canela, patês e manteiga.

**Buffet de Saladas**

**Grelhados (01 opção á escolher)**  
**Carnes**  
Medalhão de Filet, Barbacoa Filet, Filet Mignon, Hambúrguer de Picanha, Miolo de Alcatra, Fraldinha, Misto à Barbacoa, Filet Mignon ao Poivre, Bife de Chorizo, Tiritá, Picanha Suína, Picanha Baby ou Filet à Parmegiana.

**Frango**  
Frango à Barbacoa (grelhado em tiras) ou Estrogonofe de Frango.  
**Peixes**  
Salmão com amêndoas, Filet de Pescada ao molho de maracujá

**Massa**  
Fettuccine (Bolonhesa, ao sugo, quatro queijos ou molho branco).

**Guarnições (01 opção á escolher):**  
Arroz Barbacoa, arroz com brócolis, arroz carreteiro, bananas à milanesa, batata assada, batata sauté, batatas fritas, farofa à Barbacoa, purê de mandioquinha.

**Sobremesas:** Pudim de leite, Brigadeirão ou Torta do Dia.

**Bebidas:** Água, refrigerantes(coca-cola, sprite, fanta, guaraná), chopp Devassa , sucos (ver sabores disponíveis) e café.

**Vinhos:**  
Tinto: Cabernet Sauvignon/Carmenere Antawara Blend (Chile)  
Branco: Chardonay Reserva Dom Cândido (Brasil)

# Cardápio Personalizado

Tamanho 14,8 x 21cm



# Despedida

Na manhã seguinte ao evento, aproximadamente às 06 horas, as vans estarão no hotel para levar os convidados para o aeroporto de Salvador, pois o embarque do grupo está previsto para as 07 horas.



