



Mini sanduíches personalizados para encontros de final de ano com preços a partir de R\$ 3,00 a unidade

Para quem planeja realizar em sua casa a confraternização com amigos, familiares ou colegas de trabalho, os mini sanduíches personalizados do Sandes (www.sandes-crieseulanche.com.br) são uma opção barata, prática e criativa para servir aos convidados. Lançado recentemente na capital paulista, Sandes oferece um novo conceito para o público encomendar mini sanduíches para festas, reuniões, comemorações ou qualquer outro tipo de evento ou encontro social ou corporativo. Sandes é especializado em fornecer mini sanduíches personalizados, preparados com produtos frescos (os pães, por exemplo, são sempre assados em boas padarias no dia da entrega), de qualidade, com muita variedade de sabores e combinações, embalados individualmente e, principalmente, feitos sob medida para o gosto ou necessidade de cada cliente.

No Sandes, o cliente não é obrigado a aceitar um cardápio limitado ou mesmo insistir para que algum ingrediente seja incluso ou retirado do lanche. Ao contrário, no Sandes, é o próprio cliente quem define o tipo de pão do seu mini sanduíche e também todo o seu recheio. Basta escolher qualquer produto do cardápio e solicitar um orçamento por whatsapp (11-99305-3328), email (sandes.crieseulanche@gmail.com) ou mesmo pela página da empresa no Facebook (www.facebook.com/sandes.crieseulanche). O orçamento vai incluir somente os itens que forem selecionados pelo cliente.

No cardápio do Sandes existem, atualmente, oito tipos de mini pães, 16 opções de queijos, 18 variedades de frios, oito sabores de patês caseiros, nove tipos de saladas, temperos diversos e ainda 18 itens adicionais que podem contribuir para dar um toque ainda mais delicioso – e original – a cada encomenda de mini sanduíches. A variedade de ingredientes disponíveis inclui, por exemplo, pães Integral, Germane e Australiano, queijos como Gouda, Brie, Gruyère, Estepe e opções com zero lactose, frios tradicionais e também variações mais sofisticadas como presunto Parma, Rosbife Caseiro e Pastrami e uma infinidade de itens adicionais para dar mais sabor e personalidade a cada mini sanduíche, como mel, geleias, damasco, catupiry, mostarda com mel, ketchup picante e azeitonas, entre muitos outros.

No site da empresa, em www.sandes-crieseulanche.com.br, o cliente encontra 13 “Dicas do Chef”, com criações de lanches desenvolvidas pela equipe do Sandes, exclusivamente com ingredientes que constam em seu cardápio. O objetivo é dar uma ideia aos clientes sobre algumas possibilidades de recheios e combinações disponíveis, inspirando o público a também criar seus lanches com criatividade.



Sandes está localizado na Zona Sul de São Paulo e entrega pedidos de no mínimo 30 unidades, feitos com 24 horas de antecedência, na capital paulista e também nas cidades que integram a Grande São Paulo. Os lanches são entregues dentro de uma caixa elegante, que pode ser levada diretamente para o ambiente do evento, integrando-se com charme à decoração da mesa. Dentro da caixa vai um cardápio plastificado, colorido, identificando todos os sabores dos minis sanduíches encomendados.

Além disso, Sandes ainda oferece uma variedade muito grande de bebidas (em diversos tamanhos), incluindo água, água de coco, vários sabores de refrigerantes (normal e zero caloria), vários sabores de sucos de frutas e chás (normal e diet), cervejas e vinhos tintos e brancos, especialmente os produzidos no Chile e na Argentina – tudo isso com preços bem interessantes. Para maior conveniência dos clientes, a empresa também oferece guardanapos, copos e pratos descartáveis.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 9.9305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Novembro/2018

