

Меню

Приложение №1

Заказчик:**Контактное лицо:****Контактная информация:****Дата обслуживания:****Адрес обслуживания:****Количество персон:** 30 чел.**Формат мероприятия:** Фуршет бюджет**Регламент обслуживания:****Примечание:**

Наименование продукции	Выход/гр.	Кол-во	Стоимость	Сумма
Горячие закуски				
Шашлычок из нежной свиной шеи и винограда, маринованный по-провански	80	15	230	3450
Шашлычок из нежного куриного филе, обёрнутого в пластинку сочного венгерского бекона с томатом черри	80	15	190	2850
Сандвичи, брускетты, круасаны, профитроли				
Круасан с начинкой жульен (грибы шампиньоны, куриная грудка, сливки, сыр)	50	15	160	2400
Круасан с начинкой из сыра и ветчины	50	15	160	2400
Клуб-сандвич с бужениной (на белом багете и листе салата с пластинкой сочного свежего огурца и с соусом на основе майонеза)	30	15	90	1350
Клуб-сандвич с сыром и ветчиной (тостовый хлеб, пластинка сыра маасдам, ветчина, лист салата, соус на основе майонеза)	30	15	90	1350
Канapé на шпажке и закуски на порционной подложке				
Овощная соломка в шоте с соусом на основе хумуса	40	15	85	1275
Антипиццолли (рулетики из ветчины с сырным муссом и чесночком) на крекере	30	15	85	1275
Фуршетный кубик из трех видов сыров в панировке из черного и белого кунжута	20	15	85	1275
Канapé с салями, испанской маслиной, свежим зеленым салатом и жемчужным лучком	30	15	90	1350
Крокет из рыбы и крабового мяса с мягким сыром в кунжутной панировке на крутоне	35	15	90	1350
Канapé с сыром и ветчиной на крутоне из "Чабатты"	20	15	90	1350
Канapé Капрезе, сыр моцарелла, томат черри, лист базилика, соуса бальзамико и соус «Песто» на пике	20	15	90	1350
Блинные крепы с копченой семгой и сливочно-творожным сыром	55	15	105	1575
Салаты в бокале / баночке / тарталетке				
Салат "Оливье" в тарталетке	65	15	100	1500
Салат с грибами, сыром и копченой куриной грудкой в тарталетке	65	15	100	1500
Выпечка и десерты				
Пальмито из слоеного теста (пармезан, маслины, вяленые томаты, травы и специи)	30	15	65	975
Пирожок с брусникой (Печеный пирожок из сметанно-песочного теста с начинкой из цельных ягод брусники и нежного яблочного повидла)	90	15	70	1050
Пирожное "Картошка"	40	15	70	1050
Пирожное "Рафаело"	40	15	70	1050
Пирожок с мясом (Маленький воздушный пирожок из мягкого сдобного теста с начинкой из говяжьей и куриной печени с луком)	50	15	80	1200
Напитки				

горячие напитки				
Чай пакетированный в ассортименте, с лимоном	200	30	50	1500
Итого по меню:				34 425

Сервисный сбор				
Сервисный сбор (работа персонала по приготовлению блюд, подготовке и обслуживанию мероприятия)				6 885
Итого:				6 885

Транспортные расходы	Выход	кол-во	Стоимость	Сумма
Грузовой транспорт, грузчики		1		3 200
Итого:				3 200

Общий выход блюд, гр	14250
Общий выход напитков, мл	6000
Выход блюд на 1 человека, гр	475
Выход напитков на 1 человека, мл	200
Всего к оплате:	44 510

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку мебели, посуды и оборудования

- организацию зала и кухни

- работу официантов, поваров и технического персонала в течение 3 часов

Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком. После согласования предложения, заказчиком, изменения в него могут быть внесены не менее чем за 4 рабочих дня до даты проведения мероприятия.

Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а так же остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения предложенного нами меню.

Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.

Мы гарантируем отличное качество предоставляемых нами услуг и надеемся на дальнейшее сотрудничество.

Исполнитель:

Заказчик:

МП подпись

МП подпись