

Меню

Приложение №1

Заказчик:

Контактное лицо:

Контактная информация:

Дата обслуживания:

Адрес обслуживания:

Количество персон: 30 чел. премиум

Формат мероприятия: Фуршет

Регламент обслуживания:

Примечание:



Наименование продукции	Выход/гр.	Кол-во	Стоимость	Сумма
Горячие закуски				
Шашлычок из филе морской форели и баклажана	80	15	320	4800
Шашлычок из сочной креветки, маринованной в белом вине	80	15	350	5250
Сандвичи, брускетты, круасаны, профитроли				
Брускетта с ростбифом и творожным сыром	50	15	210	3150
Брускетта с языком, томатом и каперсом, украшенная листьями салата "Фризе"	50	15	210	3150
Брускетта с лососем и творожным сыром	50	15	230	3450
Брускетта с тигровой креветкой, творожным сыром и анчоусом	50	15	250	3750
Профитроли с икрой тобико и творожным сыром	50	15	110	1650
Профитроли с лососем и творожным сыром	50	15	140	2100
Канпе на шпажке и закуски на порционной подложке				
Овощная соломка в шоте с соусом на основе хумуса	40	15	85	1275
Долька филе индейки, запеченная с цитрусовыми, подается с карамельным яблоком и апельсиновым соусом	45	15	85	1275
Изысканный жаренный сыр под ягодным соусом, гарнированный грушей	45	15	85	1275
Канпе с салями, испанской маслиной, свежим зеленым салатом и жемчужным лучком	30	15	90	1350
Канпе Капрезе, сыр моцарелла, томат черри, лист базилика, соуса бальзамико и соус «Песто» на пике	20	15	90	1350
Канпе с долькой сыра камамбер, ягодой и мини крекером	25	15	95	1425
Кубик масляной рыбы в маковом топинге на тосте с сигментом лимона	15	15	105	1575
Слоеная корзиночка с красной икрой	20	15	130	1950
Салаты в бокале / баночке / тарталетке				
Классический «Цезарь» из хрустящих листьев салата Ромейн в сочетании с подрумяненными крутонами, помидорками «Черри», перепелиными яйцами, заправленный соусом цезарь, с куриным филе приготовленной на гриле.	100	15	170	2550
Салат из лосося с апельсиновым соусом	100	15	180	2700
Фруктовое ассорти				
Коллекция свежих фруктов (яблоко, груша, виноград, апельсин, сезонные фрукты)	1000	3	900	2700
Выпечка и десерты				
Пана котта клубничная в шоте	45	15	100	1500
Тирамиссу в шоте	45	15	110	1650
Напитки				
горячие напитки				
Чай пакетированный в ассортименте, с лимоном	200	15	50	750
Кофе зерновой американо, со сливками	200	15	120	1800
прохладительные напитки				
Лимонад собственного приготовления	250	30	70	2100
Итого по меню:				54 525

Сервисный сбор				
Сервисный сбор (работа персонала по приготовлению блюд, подготовке и обслуживанию мероприятия)				10 905
Итого:				10 905

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

Общий выход блюд, гр	17 850
Общий выход напитков, мл	13500
Выход блюд на 1 человека, гр	595
Выход напитков на 1 человека, мл	450
Всего к оплате:	68 630

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