

**Банкетное меню****Start version****Volume 1**

Предлагаем Вашему вниманию стартовое коммерческое предложение. Мы будем максимально внимательны ко всем пожеланиям. Меню составлено командой Шеф-поваров и является сбалансированным решением. Многолетний опыт выездного ресторанного обслуживания обеспечит высокий уровень не только кухни, но и профессионального сервиса.

*Количество приглашённых гостей - **70 человек***

Площадка Поместье Большаково

Тайминг мероприятия – укажите время начала/окончания проекта

Остаемся в Вашем распоряжении для предоставления любой дополнительной информации.

Стоимость включает в себя:**Оборудование и логистика**

Мебель (столы, стулья)
Сервировочное оборудование
(текстиль, бокалы, тарелки,
приборы)
Кухонное оборудование
Логистика (доставка / забор
оборудования и персонала)

Персонал

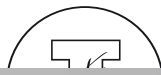
Менеджер
Официанты
Повара
Технический
персонал

Униформа

Фартук чёрный
Белая рубашка
Чёрные брюки
Чёрный галстук
Закрытая чёрная обувь
**возможны варианты (цвет/фасон)*

С уважением и наилучшими пожеланиями,

*Управляющий партнер
Евгения Зуева*

**Банкетное меню****Version 1****Из расчета 1224 гр. на персону****Холодные закуски *Салаты*****135 грамм на персону***(Сервируются в стол)**Тайский салат с фунчезой и маринованными овощами**Ломтики цыпленка холодного копчения с салатом айсберг, cherry томатами и гранатовым соусом**Салат Баварский с маринованными шампиньонами и прованским соусом***Холодные закуски *Ассорти*****375 грамм на персону***(Сервируются в стол)**Ассорти солений (огурцы, томаты, капуста, чеснок маринованный, черемша)**Овощное ассорти (томаты, огурец, перец болгарский, морковь, зелень)**Мясное ассорти (салями, буженина, карбонат, домашняя колбаса)**Сырное ассорти (чечел, гауда, копченый сулугуни) подаётся с виноградом и грецкими орехами**Хлебная корзина (пшеничный, ржаной)***Горячие закуски****100 грамм на персону***(Подается в стол / в обнос)**Поркетта со шпинатом и соусом сладкий чили***Main course****200 грамм на персону***(Подается в стол / в обнос)**Филе цесарки маринованное в шафране и мёде, подаётся со сливовым*



3F restaurant service catering

соусом



Филе японского окуня запеченного в йогурте с чили перцем, подается со сливочным соусом

Гарниры

150 грамм на персону
(Подается в стол / в обнос)

Запечённый картофель

Рис с овощами

Фруктовое ассорти

300 грамм на персону
(сервируются в стол)

Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)

Безалкогольные напитки

Чай черный, зеленый листовой, лимон, сахар

Кофе Lavazza (американо), молоко

Предложение по кулинарным станциям и доп. услугам формируется кейтеринг менеджером на основании пожеланий Заказчика. С удовольствием предложим Вам уникальные Анимационные кулинарные станции, Candy бар (сладкий концептуальный стол), разработку фирменных коктейлей с участием флейринг барменов, Чайную церемонию...

Дополнительно Вы можете заказать Ассорти BBQАссорти шашлыков и колбасок, 1кг порция / 3800рублей

шашлык из свиной шеи, шашлык из куриной грудки, куриные крылья гриль, ассорти колбасок гриль, Люля кебаб из говядины

Гриль мясное ассорти, 1кг порция / 4200рублей

свиные рёбрышки в пасте из лимонграсс и томатов, баранина на кости в сладком маринаде, цыпленок табака в соусе кимчи

Мясное ассорти BBQ Премиум, 1кг порция / 9500рублей

каре ягнёнка, говяжья вырезка, вырезка ягнёнка, телятина на кости

Гриль рыбное ассорти, 1кг порция / 6400рублей

лосось, форель радужная, креветки, японский окунь

Гриль рыбное ассорти Премиум, 1кг порция / 12000рублей

норвежский лосось, осетрина, сибас, дорада

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ 3F**Стоимость****Меню и Безалкогольные напитки****3300,00**



*Стоимость включает в себя все расходы, связанные с логистикой и обслуживанием	
Сервис 10%	330,00
Обслуживание напитками заказчика (из расчета 200руб. на персону) <i>*ожидается ассортимент напитков заказчика для предоставления соответствующего сервировочного оборудования</i>	200,00
Бой / Порча оборудования *3% на бой стекла – стандартная амортизация (бесплатно) Бой и порча оборудования оплачиваются по факту, согласно Акту.	
Обслуживание мероприятия с 17:00 до 23:50 – стоимость продления работы сервисных служб рассчитывается индивидуально, но не менее 10% за первый час.	
!!Важно – Блюда по окончании мероприятия не упаковываются!!	
Дополнительные услуги/опции возможные к Заказу: <ul style="list-style-type: none"> - Торт - Пирамида/горка из бокалов - Коктейльный бар / Дижестивный бар - Sandy bar / Сладкий стол - Анимационные станции БАРБЕКЮ / WOK / ДЕСЕРТЫ - НИТРО бар (мороженое/сорбеты / ФРЕШ бар - Бар с Домашними лимонадами - Выбор ЦВЕТА скатертей и прочих аксессуаров - Выбор Премиальной сервировки (тарелки/приборы/бокалы) - Мастер-класс от Шеф повара - Дижестивная тележка - Чайная церемония - Разработка фирменного/Именного десерта 	*Ожидаются пожелания Заказчика

Итого услуги из расчёта на 70 гостей , в руб.: 268 100,00

Цены указаны в рублях.
Оплата производится в рублях.

*Сумма доп. расходов может быть увеличена после более подробного обсуждения программы мероприятия.

100%-ая оплата осуществляется не позднее чем за 10 (десять) дней до начала мероприятия.

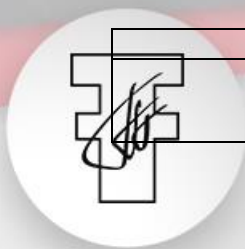
Все изменения вносятся не позднее, чем за 5 (Пять) дней до проведения мероприятия в письменном виде и подписываются ответственным лицом.

Внесение изменений во время мероприятия регистрируется в настоящем договоре.

Изменение объема услуг (позиций меню) требует согласия Исполнителя, и каждая дополнительная услуга оплачивается по факту, однако итоговая стоимость услуг не может быть ниже общей стоимости, установленной в настоящем Договоре на дату подписания

Дата подписания Приложения: “ ” _____ 2018 года

Ответственные лица



Со стороны заказчика:

Со стороны исполнителя:

“Уровень задаёте Вы - мы соответствуем”