



Банкетное меню

Start version

Volume 2

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 - **50 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 1276 гр. на персону

Welcome

42 грамма на персону

(подача в обнос на встрече гостей)

Ломик говядины с кенийской фасолью и вяленными томатами

Мини mozzarella с томатами cherry и зеленым базиликом

Пате из цыпленка с апельсиновым чатни и свежим кориандром

Ролл из ветчины с пряным сыром и зеленью

Ролл из цуккини с печеными овощами и сливочным сыром

Холодные закуски *Салаты*

175 грамм на персону

(Сервируются в стол)

Салат caprese с соусом pesto

Салат из печеного картофеля с атлантической сельдью и горчичным соусом

Салат из свежих овощей с сыром Feta панированным в орегано, красным луком и соусом из маслин

Ломтики цыпленка с черри томатами, листьями салата романо и соусом Цезарь

Холодные закуски *Ассорти*

345 грамм на персону

(Сервируются в стол)

Оливки/маслины

Ассорти солений (огурцы, томаты, капуста, чеснок маринованный, черемша)



Овощное ассорти (томаты, огурец, перец болгарский, морковь, зелень)

Мясное ассорти (индейка в/к, куриный рулет, буженина, говядина в/к)

Хлебная корзина (пшеничный, ржаной)

Горячие закуски

120 грамм на персону

(Подается в стол / в обнос)

Ломтики цыпленка с овощами wok и пряным соусом

Main course

144 грамма на персону

(Подается в стол / в обнос)

*горячие блюда предлагаются на выбор, но в ассортименте не более 2х видов
Филе трески маринованного в пряном масле и оливах с йогуртовым соусом

Ассорти шашлыков (свинная шея, кебаб из говядины) с соусом сацебели

&

Филе судака запечённое в топинаде из маслин и соусом pesto

Попьет из говядины с белыми грибами и венгерским беконом, подается с грибным соусом

Гарниры

150 грамм на персону

(Подается в стол / в обнос)

Запечённый картофель с травами

Кабачки/цуккини гриль

Фруктовое ассорти



300 грамм на персону
(сервируются в стол)

Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)

Мини-десерты

60 грамм на персону

(сервируются на чайную станцию)

Мини эклеры с ванильным кремом

Суп из клубники с базиликом

Безалкогольные напитки

1,16 л на персону

Минеральная вода (сервируется в стеклянные бутылки NoName)

Сок в ассортименте 17(яблоко, апельсин, томат)

Чай черный, зеленый листовый, 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 ВВQ

Ассорти 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 лемонграсс и томатов, баранина на кости в сладком маринаде, цыпленок табака в соусе кимчи

Мясное ассорти ВВQ 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		4000,00
*Стоимость включает в себя все расходы, связанные с логистикой и обслуживанием		
Сервис 10%		400,00
Обслуживание напитками заказчика (из расчета 200руб. на персону)		
*ожидается ассортимент напитков заказчика для предоставления соответствующего сервировочного оборудования		200,00

<p>Бой / Порча оборудования *3% на бой стекла – стандартная амортизация (бесплатно) Бой и порча оборудования оплачиваются по факту, согласно Акту.</p>	
<p>Обслуживание мероприятия с 17:00 до 23:50 – стоимость продления работы сервисных служб рассчитывается индивидуально, но не менее 10% за первый час.</p>	
<p>!!Важно – Блюда по окончании мероприятия не упаковываются!!</p>	
<p>Дополнительные услуги/опции возможные к Заказу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Торт - Пирамида/горка из бокалов - Коктейльный бар / Дижестивный бар - Candy 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 	<p>*Ожидаются пожелания Заказчика</p>
<p style="text-align: right;">Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей, в руб.:</p>	<p style="text-align: right;">230 000,00</p>
<p style="text-align: right;">Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей, в руб. с учётом НДС 18% :</p>	<p style="text-align: right;">271 400,00</p>
<p>!! Цены актуальны при расчёте на 50 гостей. На другое количество гостей цена на 1 персону может измениться.</p>	

Цены указаны в рублях.
 Оплата производится в рублях.

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

100%-ая оплата осуществляется 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”

3F restaurant service catering



+7 (495) 999-95-73
+7 (495) 999-39-70