

**Банкетное меню****Start version****Volume 3**

*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 1349 гр. на персону****Welcome****40 грамма на персону***(Подача в обнос на встрече гостей)**Королевские креветки с мини tozzarella и зеленым базиликом**Ролл из карамелизированной моркови с сегментом грейфрута и фенхелем**Ломтик индейки со стручковой фасолью и вяленными томатами**Мини tozzarella с зеленым базиликом и томатами cherry**Ролл из цуккини с печеными овощами и творожным сыром***Холодные закуски Салаты****135 грамм на персону***(Сервируются в стол)**Салат цезарь с гренками из французского багета, кедровыми орехами и сыром пармезан**Микс салат с карамелизированной куриной печенью, черри томатами и бальзамическим соусом**Caprese со свежей рукколой и соусом pesto**Лосось слабого соления с японским огурцом, cherry томатами и лимонной заправкой***Холодные закуски Ассорти****340 грамм на персону***(Сервируются в стол)**Оливки/маслины**Сырное ассорти (гауда, маасдам, эдам, сулугуни) сервируется с медом и орехами*



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

*Рулетки из баклажан с сыром и орехами*

*Мясное ассорти (чешские рулетки, куриный рулет, буженина, карбонад) подается с хреном и горчицей*

*Хлебная корзина (ассорти французских булочек)*

### **Горячие закуски**

**120 грамм на персону**

*(Подается в стол / в обнос)*

*Утиная ножка конфи с ягодным соусом*

### **Main course**

**132 грамма на персону**

*(Подается в стол / в обнос)*

*\*горячие блюда предлагаются на выбор, но в ассортименте не более 2х видов*

*Мурманская форель, маринованная в можжевелевой ягоде с сливочным соусом из кедровых орехов*

*Паярд из говядины с печеным перцем подается с брусничным соусом*

**&**

*Филе камчатского лосося маринованного в листьях лайма и перца с соусом lemongrass*

*Цыпленок табака с соусом сацибели 1/2 шт*

### **Гарниры**

**150 грамм на персону**

*(Подается в стол / в обнос)*

*Соте из молодых кабачков с овощным соусом и свежим эстрагоном*

*Рис микс*

### **Фруктовое ассорти**



**200 грамм на персону**

(сервируются в стол)

Фруктово-ягодное ассорти (сезонные фрукты декорируются ягодами и сервируется в половинке ананаса)

**Мини-десерты**

**60 грамм на персону**

(сервируются на чайную станцию)

Ассорти птифур

**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 лимонграсс 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**

4600,00

**\*Стоимость включает в себя все расходы, связанные с логистикой и обслуживанием**

**Сервис 10%**

460,00

**Обслуживание напитками заказчика (из расчета 200руб. на персону)**

**\*ожидается ассортимент напитков заказчика для предоставления соответствующего сервировочного оборудования**

200,00



<b>Бой / Порча оборудования</b> *3% на бой стекла – стандартная амортизация (бесплатно) Бой и порча оборудования оплачиваются по факту, согласно Акту.	
<b>Обслуживание мероприятия с 17:00 до 23:50</b> – стоимость продления работы сервисных служб рассчитывается индивидуально, но не менее 10% за первый час.	
<b>!!Важно – Блюда по окончании мероприятия не упаковываются!!</b>	
<b>Дополнительные услуги/опции возможные к Заказу:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Торт</li> <li>- Пирамида/горка из бокалов</li> <li>- Коктейльный бар / Дижестивный бар</li> <li>- <b>Candy bar / Сладкий стол</b></li> <li>- Анимационные станции <b>БАРБЕКЮ / WOK / ДЕСЕРТЫ</b></li> <li>- <b>НИТРО бар (мороженое/сорбеты / ФРЕШ бар</b></li> <li>- <b>Бар с Домашними лимонадами</b></li> <li>- <b>Выбор ЦВЕТА скатертей и прочих аксессуаров</b></li> <li>- <b>Выбор Премиальной сервировки (тарелки/приборы/бокалы)</b></li> <li>- <b>Мастер-класс от Шеф повара</b></li> <li>- <b>Дижестивная тележка</b></li> <li>- <b>Чайная церемония</b></li> <li>- <b>Разработка фирменного/Именного десерта</b></li> </ul>	<b>*Ожидаются пожелания Заказчика</b>
<b>Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей , в руб.:</b>	<b>263 000,00</b>
<b>Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей, в руб. с учётом НДС 18% :</b>	<b>310 000,00</b>
<b>!! Цены актуальны при расчёте на 50 гостей. На другое количество гостей цена на 1 персону может измениться.</b>	

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: “    “    \_\_\_\_\_ 2017 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) 999-39-79