

**Банкетное меню****Start version****Volume 4**

*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 1405 гр. на персону****Welcome****58 грамма на персону**

*(Подача в обнос на встрече гостей)*

*Вегетерианский ролл из цукини с авокадо и сыром ricotta*

*Мраморный ролл из пармской ветчины с маринованным дайконом*

*Ломтики слабосоленого лосося с кенийской фасолью и вяленными томатами помидором*

*Тигровая креветка с мини мацареллой и зеленым базиликом*

*Сыр dorblu с карамельной грушей и свежей мятой*

**Холодные закуски Салаты****180 грамм на персону**

*(Сервируются в стол)*

*Салат из тигровых креветок с проростками сои и маринованными овощами*

*Ломтики телятины на сыре tozzarella с печеными овощами и пряным соусом*

*Салат из запеченной утки с мини спаржей, вешенками и ягодным соусом*

*Салат из сыра samembert со свежей клубникой, черным виноградом и лаймово трюфельным соусом*

**Холодные закуски Ассорти****330 грамм на персону**

*(Сервируются в стол)*

*Оливки/маслины*

*Лосось слабого соления с чатни из кумкватов и пшеничными тостами*



## 3F restaurant service catering



Овощное ассорти (томаты, огурец, перец болгарский, редис, стебель сельдерея, ассорти бакинской зелени)

Рыбное ассорти (масляная рыба х/к, угорь копченый, осетрина г/к, тигровые креветки гриль)

Мясное ассорти (брезаолла, цыпленок холодного копчения, прошутто, бастурма) подается с гранатовым соусом

Мини перцы фаршированные сыром

Хлебная корзина (ассорти французских булочек)

**Горячие закуски****180 грамм на персону***(Подается в стол / в обнос)*

Мини перцы фаршированные сыром

**Main course****132 грамма на персону***(Подается в стол / в обнос)*

*\*горячие блюда предлагаются на выбор, но в ассортименте не более 2х видов*  
Филе дорадо маринованное в малиновом сиропе, подается с устричным соусом

Телятина на кости, подается с соусом porto

&

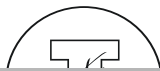
Филе средиземноморского сибасса, подается с шафрановым соусом

Ростбиф из говяжьей вырезки, подается с соусом из белых грибов

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

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





## 3F restaurant service catering

Мини овощи приготовленные на гриле

Стручковая фасоль с вяленными томатами и маринованным имбирем

&

Carraçcio из печеного картофеля с трюфелем

Овощи гриль в пряных травах

**Фруктовое ассорти****300 грамм на персону**

(сервируются в стол)

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

**Мини-десерты****75 грамм на персону**

(сервируются на чайную станцию)

Крем брюле с lemongrass

Миндальный cheesecake со свежей малиной и amaretto

Ганаш из молочного шоколада с кремом mascarpone

Ассорти птифур

**Безалкогольные напитки****1,16 л на персону**

Минеральная вода (сервируется в стеклянные бутылки NoName)

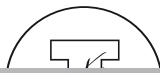
Сок в ассортименте 17(яблоко, апельсин, томат)

Чай черный, зеленый 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 BBQ**



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

свинные 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                      |
|--|--------------------------------|
| <b>Меню и Безалкогольные напитки</b><br>*Стоимость включает в себя все расходы, связанные с логистикой и обслуживанием   | 5400,00                        |
| <b>Сервис 10%</b>  | 540,00                         |
| <b>Обслуживание напитками заказчика</b> (из расчета 200руб. на персону)<br>*ожидаются ассортимент напитков заказчика для предоставления соответствующего сервировочного оборудования   | 400,00                         |
| <b>Бой / Порча оборудования</b><br>*3% на бой стекла – стандартная амортизация (бесплатно)<br>Бой и порча оборудования оплачиваются по факту, согласно Акту.   |                                |
| <b>Обслуживание мероприятия с 17:00 до 23:50</b><br>– 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</b> / Сладкий стол</li> <li>- Анимационные станции БАРБЕКЮ / WOK / ДЕСЕРТЫ</li> <li>- НИТРО бар (мороженое/сорбеты) / ФРЕШ бар</li> <li>- Бар с Домашними лимонадами</li> <li>- Выбор ЦВЕТА скатертей и прочих аксессуаров</li> <li>- Выбор Премиальной сервировки (тарелки/приборы/бокалы)</li> <li>- Мастер-класс от Шеф повара</li> <li>- Дижестивная тележка</li> <li>- Чайная церемония</li> <li>- Разработка фирменного/Именного десерта</li> </ul> | *Ожидаются пожелания Заказчика |
| <b>Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей , в руб.:</b>   | <b>307 000,00</b>              |
| <b>Итого услуги 3F из расчета на 50 гостей, в руб. с учетом НДС 18% :</b>  | <b>362 260,00</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”**