

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

## ФУРШЕТ ПРЕМИУМ НА 100 ПЕРСОН

*Добрый день!*

*Нам очень приятен тот факт, что вы обратили внимание на наш Ресторан Выездного Обслуживания.*

*Мы подготовили для Вас коммерческое предложение с которым Вы ознакомитесь ниже, мы старались соответствовать тем вводным данным, которые получили от Вас в качестве технического задания для просчёта, но мы так же осознаем, что некоторые позиции могут не соответствовать Вашим вкусам, мы с готовностью внесём правки и обязательно найдём решение по любому вопросу, который может возникнуть в процессе согласования.*

*Выездной ресторан «Министерство кейтеринг» работает на рынке событийного кейтеринга с 2007 года и имеет большой опыт и безупречную репутацию.*

*С уважением и наилучшими пожеланиями  
Руководитель проектов  
Ковалёв Сергей*

## ИНФОРМАЦИЯ О СОБЫТИИ

Дата мероприятия:	<b>15 января 2024 года</b>
Контакты менеджера:	
Количество гостей:	<b>100</b>

## СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню:	<b>338 030 руб</b>	<b>Стоимость услуг по данному предложению на одного гостя:</b>
Напитки:	<b>58 420 руб</b>	
Сервис:	<b>131 800 руб</b>	<b>Выход в граммах по меню и напитков в мл. на одного гостя:</b>
Итоговая сумма:	<b>528 250 руб</b>	

НДС не облагается

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости. В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия. Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия.

Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия. Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.

## ФУРШЕТ КОРПСАЙТ №3 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

### МЕНЮ

Всего: 338 030 руб / 73450 гр На персону: 3 380 руб / 735 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
<b>КРУАССАН</b>					
Мини-круассан с утиным филе, вяленым инжиром, микс-салатом и мягким сыром	20	55	11	218	<b>4 360</b>
Мини-круассан с ростбифом, голубым сыром, рукколой и луковым мармеладом	30	55	17	268	<b>8 040</b>
Мини-круассан с лососем и листьями салата	30	50	15	280	<b>8 400</b>
Мини-круассан с сыром "Моцарелла", рукколой и сочным томатом с соусом "Песто"	20	55	11	193	<b>3 860</b>
<b>ЗАКУСКИ НА ШПАЖКЕ</b>					
Шашлычок из бэби-картофеля запеченный с пряными травами	80	60	48	100	<b>8 000</b>
Шашлычок из овощей	80	60	48	144	<b>11 520</b>
Мини-кебаб из телятины	80	40	32	226	<b>18 080</b>
Мини-шашлычок из лосося под соусом Унаги	80	50	40	336	<b>26 880</b>
Мини-кебаб из индейки	80	40	32	175	<b>14 000</b>
<b>ДЕСЕРТЫ</b>					
Панна-котта Кокосово-кофейная на растительном молоке	30	30	9	103	<b>3 090</b>
<b>СВЕЖИЕ ФРУКТЫ</b>					
Фруктовая шпажка (виноград, клубника, киви, ананас)	100	50	50	173	<b>17 300</b>
<b>ДЕСЕРТЫ В ФОРМЕ</b>					
Чизкейк с песочной крошкой	30	30	9	150	<b>4 500</b>
Крем-брюле со свежими ягодами и веточкой свежей мяты	40	35	14	116	<b>4 640</b>
<b>ГОТОВЫЕ ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ</b>					
Римские мини-брускетты для фуршета - 20 шт. (с тигровой креветкой; с маринованным лососем; с козьим сыром и муссом из авокадо; с цыпленком)	10	400	40	3 150	<b>31 500</b>

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
Сет авторских эклеров с ростбифом и вялеными томатами, с куриным филе и томатами черри, с тигровыми креветками и маринованным дайконом (9 шт.)	10	450	45	2 253	<b>22 530</b>
<b>КАНАПЕ</b>					
Канapé с куриным филе и ананасом фламбе	80	25	20	128	<b>10 240</b>
Сыр Камамбер в стиле татаки с апельсиновым чатни	80	15	12	140	<b>11 200</b>
Пате из кролика с мармеладом из вяленых фруктов	80	20	16	155	<b>12 400</b>
Каннеллони из шпинатного блинчика с лососем и мягким сыром	80	20	16	173	<b>13 840</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>					
Овощи "Крудитэ" (морковь, свежий огурец, разноцветный перец с сырным соусом)	10	300	30	480	<b>4 800</b>
Ассорти мясных деликатесов с пряным ростбифом, домашней бужениной и рулетом из мяса птицы с грибами	10	450	45	1 906	<b>19 060</b>
Авторское рыбное ассорти (лосось маринованный в свекольном роме, обжаренная тигровая креветка, филе клыкача) с пряным соусом	10	350	35	2 296	<b>22 960</b>
Плато с благородными сырами (Шевре, Маасдам, Дор-блю, Бри) и цветочным медом. Сервируется с грисини и цукатами.	10	400	40	2 308	<b>23 080</b>
<b>МИНИ САЛАТЫ</b>					
Салат "Греческий" в классическом исполнении с сыром "Фета", свежими овощами и маслинами	50	50	25	156	<b>7 800</b>
Салат "Ромейн" с чесночными гренками, сыром Пармезан, обжаренным на гриле куриным филе и заправкой "Цезарь"	75	50	38	173	<b>12 975</b>
Салат "Креветочный Рай" из креветок, ананаса и свежего огурца	75	50	38	173	<b>12 975</b>

## НАПИТКИ

Всего: 58 420 руб / 110000 мл На персону: 584 руб / 1100 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
<b>ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ</b>					
Свежесваренный чай (черный, зеленый)	40	200	80	128	5 120
Свежесваренный зерновой кофе (Espresso, Americano, Cappuccino)	60	200	120	180	10 800
<b>НАПИТКИ</b>					
Морс из красной смородины	20	1000	200	750	15 000
Морс из дикой клюквы	20	1000	200	750	15 000
Минеральная вода "Jevaa" с газом	30	500	150	125	3 750
<b>ДРУГИЕ НАПИТКИ</b>					
Минеральная вода "Jevaa" без газа	70	500	350	125	8 750

## СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Всего: 131 800 руб На персону: 1 318 руб

Наименование	Кол-во	Цена, руб	Стоимость, руб
<b>ПЕРСОНАЛ</b>			
Бармены	2	6 000	12 000
Официанты	5	6 000	30 000
Повара	2	6 000	12 000
Грузчик	2	3 900	7 800
<b>ЛОГИСТИКА</b>			
Транспорт доставка/возврат оборудования	1	10 000	10 000
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>			
Обслуживание фуршета алкогольными и безалкогольными напитками заказчика	100	350	35 000
Аренда и сервис оборудования для фуршета	100	250	25 000

## ИНФОРМАЦИЯ О СОБЫТИИ

Дата мероприятия: **15 января 2024 года**

Контакты менеджера:

|

Количество гостей: **100**

## СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню: **338 030 руб**

Напитки: **58 420 руб**

Сервис: **131 800 руб**

Итоговая сумма: **528 250 руб**

Стоимость услуг по данному предложению  
на одного гостя:

**5 283 руб**

Выход в граммах по меню и напитков  
в мл. на одного гостя:

**735 гр / 1100 мл**

НДС не облагается

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости. В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия. Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия.

Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия. Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.

## ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ДЕТАЛИ СОГЛАСОВАНИЯ

- ✓ Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости.
- ✓ В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5% от общей стоимости мероприятия.
- ✓ Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия.
- ✓ Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия.
- ✓ Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
- ✓ При подтверждении предложения менее чем за 2 (два) рабочих дня до даты мероприятия, стоимость предложения увеличивается на 20%.
- ✓ Все изменения или дополнительные услуги после подписания Предложения обсуждаются, и при необходимости оплачивается отдельно, однако итоговая стоимость услуг с учетом изменений не может быть ниже общей стоимости банкетного мероприятия указанной в настоящем предложении.
- ✓ Настоящее коммерческое предложение действительно в течение 1 (одного) месяца с даты составления.

**Настоящее предложение согласовано:**

Ресторан (Исполнитель) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Организация (Заказчик) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сергей Ковалев



+7 (495) 105-98-65



info@m-catering.ru



www.m-catering.ru



ministerstvocatering



г. Москва, Кожевническая улица, 7с1 (м. Павелецкая)

