

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ФУРШЕТ БАЗОВЫЙ 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:	15 января 2024 года
Контакты менеджера:	
Количество гостей:	100

СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню:	193 730 руб	Стоимость услуг по данному предложению на одного гостя:
Напитки:	0 руб	
Сервис:	131 800 руб	Выход в граммах по меню и напитков в мл. на одного гостя:
Итоговая сумма:	325 530 руб	

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 №1 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 193 730 руб / 54660 гр На персону: 1 937 руб / 547 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
КАНАПЕ					
Филе копченой индейки в кунжуте с сегментом апельсина	80	17	14	90	7 200
Black-roll с печеной тыквой, сыром моцарелла и соусом из базилика	80	20	16	99	7 920
Авторский мексиканский ролл с мягким сыром, лососем и дайконом	80	25	20	147	11 760
БРУСКЕТТЫ					
Брускетты со снежным крабом и соусом крем-чиз	80	25	20	106	8 480
Брускетта с куриным филе под соусом "Цезарь" с хрустящим салатом	80	20	16	117	9 360
Брускетты с говядиной и свиной BBQ	80	25	20	115	9 200
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ					
Овощи "Крудитэ" (морковь, свежий огурец, разноцветный перец с сырным соусом)	10	300	30	480	4 800
Хумус с чипсами из лаваша	10	250	25	650	6 500
Дуэт из сырного ассорти и Антипасты (Брезаола, слайсы Пармской ветчины, салями) с оливками и вялеными томатами	10	550	55	2 220	22 200
МИНИ САЛАТЫ					
Салат "Греческий" в классическом исполнении с сыром "Фета", свежими овощами и маслинами	50	50	25	156	7 800
Мини салат "Нисуаз" с консервированным тунцом, перепелиным яичком, кенийской фасолью и бэби-картофелем	75	50	38	173	12 975
Салат "Ромейн" с чесночными гренками, сыром Пармезан, обжаренным на гриле куриным филе и заправкой "Цезарь"	75	50	38	173	12 975
ГАРНИРЫ					
Картофель по-деревенски	40	150	60	218	8 720

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
ЗАКУСКИ НА ШПАЖКЕ					
Шашлычок из овощей	50	60	30	144	7 200
Мини-кебаб из телятины	70	40	28	226	15 820
Мини-шашлычок из масляной рыбы маринованной в специях Прованс	60	50	30	264	15 840
Нежное куриное филе с кунжутными семенами на шпажке с ананасом	80	60	48	206	16 480
ДЕСЕРТЫ					
Капкейк шоколадный	50	35	18	85	4 250
Капкейк карамельный	50	35	18	85	4 250

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Всего: 131 800 руб На персону: 1 318 руб

Наименование	Кол-во	Цена, руб	Стоимость, руб
ПЕРСОНАЛ			
Бармены	2	6 000	12 000
Официанты	5	6 000	30 000
Повара	2	6 000	12 000
Грузчик	2	3 900	7 800
ЛОГИСТИКА			
Транспорт доставка/возврат оборудования	1	10 000	10 000
ОБОРУДОВАНИЕ			
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: **193 730 руб**

Напитки: **0 руб**

Сервис: **131 800 руб**

Итоговая сумма: **325 530 руб**

**Стоимость услуг по данному предложению
на одного гостя:**

3 255 руб

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

547 гр / 0 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)

