

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА НА 100 ПЕРСОН ИЗ РАСЧЕТА 4500 РУБЛЕЙ НА ОДНУ ПЕРСОНУ

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*

БАНКЕТ НА 100 ПЕРСОН С 19:00 ДО 23:00 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 122500 гр На персону: 1225 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Лосось слабосоленый по-домашнему рецепту	10	350	35
Плато с каннелони из баклажан, языка и ветчины	10	600	60
Дуэт из сырного ассорти и Антипасты (Брезаола, слайсы Пармской ветчины, салями) с оливками и вялеными томатами	10	550	55
Овощное ассорти (томаты черри на ветке, сладкий перец, огурец свежий, бакинская зелень(базилик красный, эстрагон, кинза, мята)	10	450	45
Авторский Блэк ролл с печеным перцем и пряным Крем-чиз	10	320	32
САЛАТЫ			
Салат "Греческий" с ароматными овощами с сыром Фета	10	600	60
Оливье с перепелкой и авторским соусом Прованс	10	1000	100
Салат "Ромейн" с чесночными гренками, сыром Пармезан, обжаренным на гриле куриным филе и заправкой "Цезарь"	10	600	60
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА			
Пирожки с мясом из дрожжевого теста	50	40	20
Пирожок из дрожжевого теста с картошкой и грибами	50	40	20
Пирожки с капустой из дрожжевого теста	50	40	20
Хлебная корзинка с французским багетом, баварским хлебом, хлебцами Finn Crisp, гриссини.	10	350	35

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Французский креп из креветок с начинкой из филе судака сервируется с соусом из манго	100	180	180
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Филе камчатского Терпуга запеченного в кокосовом молоке с таи скими пряностями	55	160	88
Грудка куриная на гриле с гарниром из половинок ароматного картофеля	55	300	165
ДЕСЕРТЫ			
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов (ананас, виноград, киви, физалис, апельсин)	10	2500	250

НАПИТКИ

Всего: 94000 мл На персону: 940 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер
НАПИТКИ			
Минеральная вода "Jevaa" без газа	100	500	500
Сок "Rich" в ассортименте	20	1000	200
Американский кофе	60	200	120
Свежезаваренный чай (черный, зеленый)	60	200	120

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Наименование	Кол-во
ПЕРСОНАЛ	
Официанты	10
Повара	4
Бармены	1
Погрузка/разгрузка	2
Администратор	1

Наименование	Кол-во
ЛОГИСТИКА	
Транспорт доставка/возврат оборудования	2
ОБОРУДОВАНИЕ	
Аренда и сервис оборудования для банкета	100

ВЫЕЗДНОЙ БАНКЕТ ОТ "МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ"



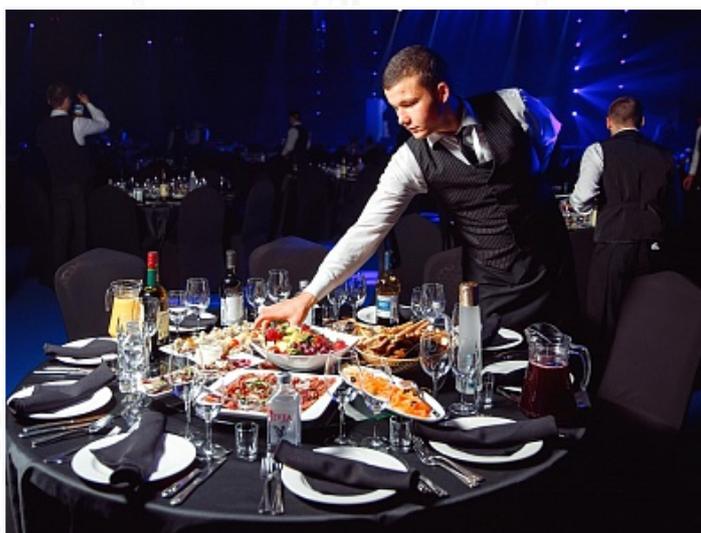
Изящная сервировка



Профессионализм в деталях



ГАРАНТ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ



Авторское меню



Полный цикл производства



УНИФОРМА ОФИЦИАНТОВ "МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ"



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 оплачиваются 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) _____ / _____ /