

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

## КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ФУРШЕТА НА 100 ПЕРСОН ИСХОДЯ ИЗ РАСЧЕТА 3000 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 расчёта, 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*

## ФУРШЕТ НА 100 ПЕРСОН

### МЕНЮ

Всего: 59075 гр На персону: 591 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
<b>КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ</b>			
Брускетта с куриным филе под соусом "Цезарь" с хрустящим салатом	60	20	12
Пате из кролика с мармеладом из вяленых фруктов	60	20	12
Брускетты со снежным крабом и соусом крем-чиз	60	25	15
Улитка из тигровой креветки в огурце с пряным соусом	60	25	15
Каннеллони из блинчика с рукколой, вялеными томатами и сыром	75	30	23
Каннеллони из шпинатного блинчика с лососем и мягким сыром	75	25	19
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>			
Овощи "Крудитэ" (морковь, свежий огурец, разноцветный перец с сырным соусом)	10	300	30
Дуэт из сырного ассорти и Антипасты (Брезаола, слайсы Пармской ветчины, салями) с оливками и вялеными томатами	5	550	28
Авторский Блэк ролл с печеным перцем и пряным Крем-чиз	10	320	32
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
<b>САЛАТЫ</b>			
Салат "Креветочный Рай" из креветок, ананаса и свежего огурца	60	50	30
Салат "Марокканский" со свежим огурцом и пряной свиной вырезкой	70	50	35
Салат "Оливье" в классическом исполнении	70	50	35

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>			
Шашлычок из бэби-картофеля запеченный с пряными травами	75	60	45
Шашлычок из овощей	75	60	45
Нежное куриное филе с кунжутными семенами на шпажке с ананасом	75	60	45
Мини-шашлычок из лосося под соусом Унаги	75	50	38
<b>ДЕСЕРТЫ</b>			
Фруктовая шпажка (виноград, клубника, киви, ананас)	100	50	50
Птифуры "Эстерхази"	70	30	21
Ассорти авторских птифуров на имбирной подложке (клубника, манго, чизкейк, шоколад)	70	25	18

## НАПИТКИ НА 100 ПЕРСОН

### НАПИТКИ

Всего: 70000 мл    На персону: 700 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер
<b>НАПИТКИ</b>			
Лимонад цитрусовый с мятой	15	1000	150
Морс из дикой клюквы	15	1000	150
Минеральная вода "Jevea" с газом	20	500	100
Минеральная вода "Jevea" без газа	60	500	300

## СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Наименование	Кол-во
<b>ПЕРСОНАЛ</b>	
Бармены	1
Официанты	6
Повара	3
Погрузка/разгрузка	3
<b>ЛОГИСТИКА</b>	
Транспорт доставка/возврат оборудования	1
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>	
Аренда и сервис оборудования для фуршета	100

## "МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ" - ГАРАНТ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ



Изысканная сервировка



Профессиональная команда



## МЫ ПОМОЖЕМ ОРГАНИЗОВАТЬ ФУРШЕТ В ЛЮБОМ УДОБНОМ ДЛЯ ВАС МЕСТЕ



Авторское меню



Полный цикл производства



## "МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ" - ГАРАНТ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ



Изысканная сервировка



Профессиональная команда



## БОЛЕЕ 12 ЛЕТ НА РЫНКЕ УСЛУГ КЕЙТЕРИНГА



Внимание к деталям



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 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) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /