

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 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*

ФУРШЕТ НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 59075 гр На персону: 591 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ			
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
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
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
САЛАТЫ			
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
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
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
ДЕСЕРТЫ			
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
НАПИТКИ			
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
ПЕРСОНАЛ	
Бармены	1
Официанты	6
Повара	3
Погрузка/разгрузка	3
ЛОГИСТИКА	
Транспорт доставка/возврат оборудования	1
ОБОРУДОВАНИЕ	
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 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) _____ / _____ /