

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

**КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО
ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА НА 100 ПЕРСОН ИЗ
РАСЧЕТА 5500 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*

ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 7875 гр На персону: 79 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ			
Брускетты с пряным ростбифом и каперсами	75	35	26
Каннеллони из шпинатного блинчика с лососем и мягким сыром	75	25	19
Сыр "Бри" с цветочным медом, кедровыми орешками и лепестками мяты	75	25	19
Сфера из тыквы со слайсами пряного ростбифа	75	20	15

НАПИТКИ

Всего: 10000 мл На персону: 100 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер
НАПИТКИ			
Сок "Rich" в ассортименте	10	1000	100

ОСНОВНОЙ БАНКЕТ НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 123650 гр На персону: 1237 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Дуэт из сырного ассорти и Антипасты (Брезаола, слайсы Пармской ветчины, салями) с оливками и вялеными томатами	10	550	55
Рыбное ассорти из трех видов рыбы: Лосось, судак в шпинате, сибас в куантро	10	600	60
Овощи "Крудитэ" (морковь, свежий огурец, разноцветный перец с сырным соусом)	20	300	60

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
Большое Ассорти Римских брусчет с тигровой креветкой, с маринованным лососем, с артишоками и вяленым томатом, с козьим сыром и муссом из авокадо, с цыпленком. 18 шт.	10	990	99
САЛАТЫ			
Салат с ростбифом, запеченным перцем и сыром "Горгонзола"	10	400	40
Оливье с перепелкой и авторским соусом Прованс	10	1000	100
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА			
Хлебная корзинка с ассортиментом хлебов и маслом трех видов	15	350	53
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Французский креп из креветок с начинкой из филе судака сервируется с соусом из манго	100	180	180
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Филе жареного судака на подложке из шпината	50	300	150
Ростбиф из говяжьей вырезки, маринованный в топленом молоке и травах с пряными картофельными 슬라이сами	5	2800	140
ДЕСЕРТЫ			
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов (ананас, виноград, киви, физалис, апельсин)	10	2500	250
Ассорти авторских птифуров на имбирной подложке (клубника, манго, чизкейк, шоколад)	200	25	50

НАПИТКИ

Всего: 120000 мл На персону: 1200 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер
НАПИТКИ			
Морс из облепихи	20	1000	200
Сок "Rich" в ассортименте	20	1000	200
Свежезаваренный чай (черный, зеленый)	75	200	150

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер
Американский кофе	75	200	150
Минеральная вода "Jevea" без газа	80	500	400
Минеральная вода "Jevea" с газом	20	500	100

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Наименование	Кол-во
ПЕРСОНАЛ	
Бармены	2
Официанты	12
Повара	4
Погрузка/разгрузка	4
ЛОГИСТИКА	
Транспорт доставка/возврат оборудования	1
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 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) _____ / _____ /