

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

**КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО
ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА НА 100 ПЕРСОН ИЗ
РАСЧЕТА 6500 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 С 20:01 ДО 20:30 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 3950 гр На персону: 40 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ			
Сыр фета в панировке из копченой паприки	50	10	5
Кубик лосося с пряным кремчиз, мини спаржей, чипсом из Пармезана и семенами кунжута	50	12	6
Кубик мяса с испанской хурмой на вертикальной вилочке	50	12	6
Улитка из тигровой креветки в огурце с пряным соусом	50	25	13
Пастила из козьего сыра с желе из вяленых фруктов с чипсами груши	50	20	10

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

МЕНЮ

Всего: 121500 гр На персону: 1215 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Слайсы из мраморного ростбифа с рукколой, вялеными томатами, прованскими травами и стружкой пармезана	10	450	45
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

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
Большое Ассорти Римских брусчет с тигровой креветкой, с маринованным лососем, с артишоками и вяленным томатом, с козьим сыром и муссом из авокадо, с цыпленком. 18 шт.	10	990	99
Рыбное ассорти из трех видов рыбы: Лосось, судак в шпинате, сибас в куантро	10	600	60
САЛАТЫ			
Салат "Гурман" с пармской ветчиной, ананасом, киви и рукколой под стружкой сыра пармезана	10	400	40
Салат "Греческий" с ароматными овощами с сыром Фета	10	600	60
Авторский салат "Цезарь" с тигровыми креветками и ломтиками французского цыпленка с соусом "Sesam"	10	600	60
ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА			
Хлебная корзинка с французским багетом, баварским хлебом, хлебцами Finn Crisp, гриссини.	10	350	35
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Утка с печеным ананасом и имбирным соусом	100	150	150
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА			
Балык из мурманского лосося, запеченный в устричном соусе и овощами WOK подается на татене из баклажана	55	320	176
Телячьи щечки томленные в пряностях, сервируются на мини - круассанах и украшаются овощными лепестками	55	300	165
ДЕСЕРТЫ			
Ассорти авторских птифуров на имбирной подложке (клубника, манго, чизкейк, шоколад)	100	25	25
Фруктово-ягодная тарелка из сезонных фруктов и ягод	10	2000	200

НАПИТКИ

Всего: 134000 мл На персону: 1340 мл

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

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

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