+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

БАНКЕТ ПРЕМИУМ НА 100 ПЕРСОН

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

г. Москва, м. Павелецкая, ул. Кожевническая 7с1

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

ИНФОРМАЦИЯ О СОБЫТИИ

Дата мероприятия:	**15 января 2024 года**
Контакты менеджера:	
	|
Количество гостей:	**100**

СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню:	**518 290 руб**
Напитки:	**58 460 руб**
Сервис:	**178 800 руб**
Итоговая сумма:	**755 550 руб**

Стоимость услуг по данному предложению на одного гостя:

7 556 руб

Выход в граммах по меню и напитков в мл. на одного гостя:

1336 гр / 1100 мл

НДС не облагается

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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.

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

WELCOME КОРПСАЙТ №3 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 89 350 руб / 10850 гр На персону: 894 руб / 109 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
ГОТОВЫЕ ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ					
Римские мини-брускетты для фуршета - 20 шт. (с тигровой креветкой; с маринованным лососем; с козьим сыром и муссом из авокадо; с цыпленком)	10	400	40	3 150	**31 500**
ВЕРРИН (ЗАКУСКИ В ШОТАХ)					
Трио из сыра "Моцарелла", пармской ветчины и соуса "Аррабиата"	50	25	13	174	**8 700**
Пате из лесных грибов и кролика с желе из боярышника	50	20	10	151	**7 550**
Обожженный лосось с капучино из спаржи на кокосовом молоке	50	30	15	174	**8 700**
КАНАПЕ					
Полусфера из козьего сыра глазировнного в клубничном желе с зеленой фисташкой	50	25	13	257	**12 850**
Тигровая креветка фламбированная в роме, подается со шпинатом и воздушным роллом из огурца	50	25	13	235	**11 750**
КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ					
Кубик лосося с пряным кремчиз, мини спаржей, чипсом из Пармезана и семенами кунжута	50	12	6	166	**8 300**

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

БАНКЕТ КОРПСАЙТ №3 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 428 940 руб / 122750 гр На персону: 4 289 руб / 1228 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ					
Овощное ассорти (томаты черри на ветке, сладкий перец, огурец свежий)	10	600	60	1 000	**10 000**
Рыбное ассорти (лосось, судак в шпинате, сибас в куантро)	10	600	60	2 371	**23 710**
Антипаста с брезаолой, слайсами пармской ветчины, панчеттой и салями с вялеными томатами, тостами из булочки чиабатто с оливками	10	400	40	2 318	**23 180**
Плато с благородными сырами (Шевре, Маасдам, Дор-блю, Бри) и цветочным медом. Сервируется с грисини и цукатами.	10	400	40	2 308	**23 080**
САЛАТЫ В ЦЕНТР СТОЛА					
Салат "Греческий" с ароматными овощами с сыром Фета	10	600	60	1 500	**15 000**
Салат "Нисуаз" с ошпаренным тунцом, перепелиным яичком, кенийской фасолью и бэби-картофелем	10	600	60	1 780	**17 800**
Салат с ростбифом, запеченным перцем и сыром "Горгонзола"	10	400	40	1 756	**17 560**
Салат с перепелкой, микс салатом и свежей ягодой под заправкой крем-бальзамик	10	400	40	1 275	**12 750**
КРУАССАН					
Мини-круассан домашний	100	50	50	109	**10 900**
ВЫПЕЧКА					
Хлебная корзинка с французским багетом, баварским хлебом, хлебцами Finn Crisp, гриссини.	10	350	35	451	**4 510**
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ					
Рулетики из телячьей вырезки с тыквой и клюквенным соусом	50	120	60	540	**27 000**
Мини-кальмары, фаршированные сливочным сыром и креветкой, под трюфельной пеной	50	120	60	927	**46 350**

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА					
Телячьи щечки томленные в пряностях, сервируются на мини - круассанах и украшаются овощными лепестками	50	300	150	1 379	**68 950**
Балык из мурманского лосося, запеченный в устричном соусе и овощами WOK подается на татене из баклажана	50	320	160	1 441	**72 050**
ДЕСЕРТЫ					
Птифуры "Медовик"	50	30	15	115	**5 750**
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов (ананас, виноград, киви, физалис, апельсин)	10	2500	250	2 900	**29 000**
ПИРОЖНЫЕ					
Птифуры "Эстерхази"	50	30	15	132	**6 600**
Птифуры "Три шоколада"	50	30	15	145	**7 250**
Птифуры "Брауни"	50	35	18	150	**7 500**

НАПИТКИ

Всего: 58 460 руб / 110000 мл На персону: 585 руб / 1100 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
ДРУГИЕ НАПИТКИ					
Минеральная вода "Jevea" без газа	70	500	350	125	**8 750**
НАПИТКИ					
Минеральная вода "Jevea" с газом	30	500	150	125	**3 750**
Лимонад цитрусовый с мятой	20	1000	200	700	**14 000**
Морс из дикой клюквы	20	1000	200	750	**15 000**
ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ					
Свежезаваренный листовой чай (черный, зеленый, травяной)	40	200	80	154	**6 160**
Свежесваренный зерновой кофе (Espresso, Americano, Cappuccino)	60	200	120	180	**10 800**

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Всего: 178 800 руб На персону: 1 788 руб

Наименование	Кол-во	Цена, руб	Стоимость, руб
ПЕРСОНАЛ			
Бармены	2	6 000	**12 000**
Официанты	10	6 000	**60 000**
Повара	4	6 000	**24 000**
Грузчик	2	3 900	**7 800**
ЛОГИСТИКА			
Транспорт доставка/возврат оборудования	2	10 000	**20 000**
ОБОРУДОВАНИЕ			
Аренда и сервис оборудования для банкета	100	350	**35 000**
Обслуживание банкета алкогольными напитками заказчика	100	200	**20 000**

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

ИНФОРМАЦИЯ О СОБЫТИИ

Дата мероприятия:	**15 января 2024 года**
Контакты менеджера:	
	|
Количество гостей:	**100**

СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню:	**518 290 руб**
Напитки:	**58 460 руб**
Сервис:	**178 800 руб**
Итоговая сумма:	**755 550 руб**

Стоимость услуг по данному предложению на одного гостя:

7 556 руб

Выход в граммах по меню и напитков в мл. на одного гостя:

1336 гр / 1100 мл

НДС не облагается

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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.

+7 (495) 105-98-65
info@m-catering.ru
www.m-catering.ru

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 каждыи час составляет 5% от общеи стоимости мероприятия.
- Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) днеи 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 изменении не может быть ниже общеи стоимости банкетного мероприятия указаннои в настоящем предложении.
- Настоящее коммерческое предложение действительно в течение 1 (одного) месяца с даты составления.

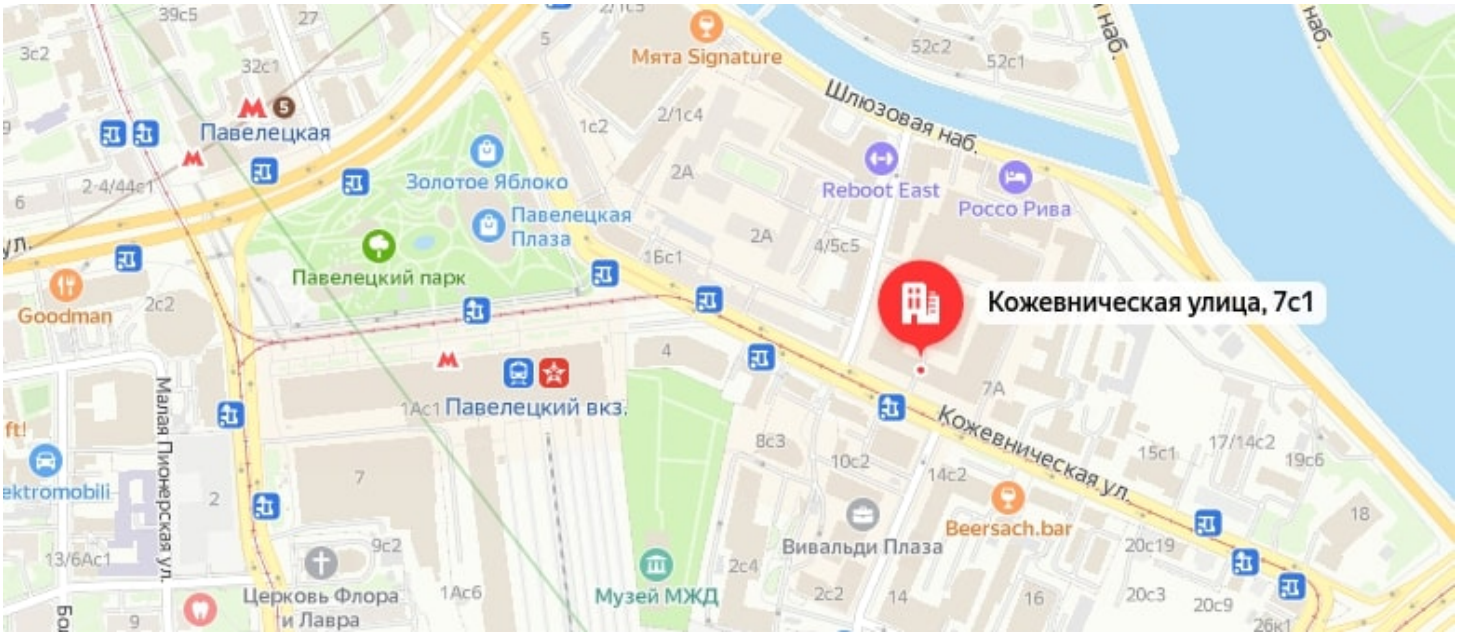
Настоящее предложение согласовано:

Ресторан (Исполнитель) _____ / _____ /

Организация (Заказчик) _____ / _____ /

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сергей Ковалев

+7 (495) 105-98-65 info@m-catering.ru www.m-catering.ru ministerstvocatering

г. Москва, Кожевническая улица, 7с1 (м. Павелецкая)