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

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ФУРШЕТА НА 100 ПЕРСОН ИЗ РАСЧЕТА 3500 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

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

ФУРШЕТ НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 62345 гр На персону: 623 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
ГОТОВЫЕ ФУРШЕТНЫЕ НАБОРЫ			
Римские мини брускетты для фуршета 20 шт.	6	500	30
КАНАПЕ И МИНИ-ЗАКУСКИ			
Лесная голубика на разноцветных кубиках сыра	65	20	13
Сыр "Бри" с цветочным медом, кедровыми орешками и лепестками мяты	65	25	16
Кубик лосося с пряным кремчиз, мини спаржей, чипсом из Пармезана и семенами кунжута	65	12	8
Кубик мяса с испанской хурмой на вертикальной вилочке	65	12	8
Сфера из тыквы со слайсами пряного ростбифа	65	20	13
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
Дуэт из сырного ассорти и Антипасты (Брезаола, слайсы Пармской ветчины, салями) с оливками и вялеными томатами	10	550	55
Овощи "Крудитэ" (морковь, свежий огурец, разноцветный перец с сырным соусом)	10	300	30
САЛАТЫ			
Салат с утиной грудкой, мандарином, микс-салатом и сыром фета	70	50	35
Салат "Креветочный Рай" из креветок, ананаса и свежего огурца	70	50	35
Салат из маринованного лосося с дайконом и рукколой	70	50	35
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ			
Шашлычок из овощей	100	60	60

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
Шашлычок из бэби-картофеля запеченный с пряными травами	100	60	60
Мини-шашлычок из лосося под соусом Унаги	70	50	35
Мини-кебаб из индейки	70	40	28
ДЕСЕРТЫ			
Ассорти авторских птифуров на имбирной подложке (клубника, манго, чизкейк, шоколад)	100	25	25
Мини пирожные для фуршета 28 шт.	3	420	13
Фруктовая тарелка из сезонных фруктов (ананас, виноград, киви, физалис, апельсин)	5	2500	125

НАПИТКИ

Всего: 98000 мл На персону: 980 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер
НАПИТКИ			
Минеральная вода "Jevea" без газа	100	500	500
Лимонад ягодный	10	1000	100
Сок "Rich" в ассортименте	10	1000	100
Свежезаваренный чай (черный, зеленый)	70	200	140
Американский кофе	70	200	140

АНИМАЦИОННАЯ СТАНЦИИ НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 5000 гр На персону: 50 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер
АНИМАЦИОННЫЕ СТАНЦИИ			
Станция "Телятина на вулканическом камне"	1	5000	50

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

СЕРВИС НА МЕРОПРИЯТИЕ

Наименование	Кол-во
ПЕРСОНАЛ	
Официанты	5
Повара	3
Бармены	1
Погрузка/разгрузка	2
Администратор	1
ЛОГИСТИКА	
Транспорт доставка/возврат оборудования	1
ОБОРУДОВАНИЕ	
Аренда и сервис оборудования для фуршета	100

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

СЛАЙСЫ ТЕЛЯТИНЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ВУЛКАНИЧЕСКОМ КАМНЕ С АВТОРСКИМ СОУСОМ

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, гр
Станция "Телятина на вулканическом камне"	1	5000

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Тончайшие слайсы телятины, обожженные на вулканическом камне. Подаются с авторским соусом. Данная станция включает в себя: - ингредиенты для приготовления - работа повара (в обязанности не входит зачистка грязной посуды, уборка); - стол и оборудование для приготовления и сервировки продукции; - декор и крафтовая посуда

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

"МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ" - ГАРАНТ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

Изысканная сервировка

Профессиональная команда

МЫ ПОМОЖЕМ ОРГАНИЗОВАТЬ ФУРШЕТ В ЛЮБОМ УДОБНОМ ДЛЯ ВАС МЕСТЕ

Авторское меню

Полный цикл производства

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

"МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ" - ГАРАНТ УСПЕШНОГО МЕРОПРИЯТИЯ

Изысканная сервировка

Профессиональная команда

БОЛЕЕ 12 ЛЕТ НА РЫНКЕ УСЛУГ КЕЙТЕРИНГА

Внимание к деталям

Полный цикл производства

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

УНИФОРМА ОФИЦИАНТОВ "МИНИСТЕРСТВО КЕЙТЕРИНГ"

+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) _____ / _____ /