



Специальное предложение

по организации выездного ресторанного обслуживания

Дата проведения мероприятия:

Формат обслуживания гостей: Банкет

Количество персон: 50



Меню			
Выход гр./мл.	Наименование блюда	Кол-во	Общий вес
Холодные закуски			
300	"Мясное плато" (ассорти колбас и мясной гастрономии)	5	1500
300	«Сырная выставка» (ассорти из сыра Маасдам, Чеддер, Грано Подано с ягодами на шпажках, подается с грецким орехом, медом, физалисом и виноградом)	5	1500
300	"Вителло Тонато" с нежной телятиной, обжаренной на углях с соусом из тунца и микс-салатом	5	1500
300	Баклажан в ансамбле с сыром Моцарелла, пармой, креветкой и базиликом	5	1500
300	«Капрезе» (сыр Моцарелла с бакинскими томатами, кедровыми орехами и соусом по-Генуэзски)	5	1500
300	Хрустящие Креветки-чили в йогуртовом соусе По-Паназиатски	5	1500
300	Лосось по-Шотландски в медово-горчичной заправке с миксом салата и коктейльными креветками	5	1500
Салаты			
400	Салат с сочной телячьей вырезкой BBQ, спелым редисом, салатными листьями и сыром Чеддер	5	2000
350	Салат с семгой и тунцом на подушке салата "Кайсо" и соусом "Гомодари"	5	1750
400	Салат из осьминога с паровой спаржей и картофелем-бейби	5	2000
400	Салат с утиной грудкой, глазированной грушей и свежей малиной	5	2000
Горячие закуски			
80	"Грибочки по-Швейцарски" (запеченные шляпки шампиньонов, фаршированные креветками и сыром)	50	4000
Горячие блюда (на выбор)-первая подача			
240	Гребенчатые креветки BBQ в масле из виноградных косточек с пряными травами, лимоном и свежими овощами		0
400	Филе Си-Басса на гриле со спаржей и пюре из сельдерея под соусом "Вьерж"	50	20000
Горячие блюда (на выбор)-вторая подача			
230	Итальянская Сальтимбокка из говяжьей вырезки с шалфеем и пармой, томленая в соусе на основе вина «Марсала» с печеными овощами		0
240	Корейка баранины на косточке с ягодами брусники и свежей кинзой. Подается с запеченным картофелем со свежим розмарином и веточкой тимьяна	50	12000
Хлебный буфет			
80	Ассорти из свежей французской выпечки	50	4000
Десерты			
2000	"Фруктовая фантазия" (ассорти из свежих фруктов и ягод)	5	10000
Напитки			
1000	Имбирно-малиновый лимонад со свежей мятой	10	10000
200	Чай "Greenfield" черный/зеленый/ фруктовый с сахаром/лимоном	25	5000
200	Кофе "Эспрессо" зерновой с молоком/сливками	25	5000



Выход блюд на 1 персону (гр.)	1 365,0
Выход напитков на 1 персону (мл.)	400

Данное предложение предварительно и может быть изменено с учетом Ваших пожеланий

Для Вашего удобства мы предлагаем несколько вариантов оплаты:

Вид налога	Общий итог за банкет	Стоимость на 1 персону	%	Сумма налога за проект	Стоимость проекта
УСН	Итого к оплате:	5 426,35р.	8%	20 097,60 руб	271 317,60р.
НАЛ	Итого к оплате:	5 024,40р.	без учета налогов		251 220,00р.

В итоговую сумму предложения включено:

- *приготовление блюд*
- *доставка на место проведения мероприятия*
- *предоставление посуды и необходимой мебели*
- *работа официантов в соответствии со стандартами обслуживания банкетной службы «Concept Catering»*

УСЛОВИЯ РАБОТЫ:

- Стоимость действительна в течение 30 дней с момента предоставления коммерческого предложения. Стоимость может варьироваться в зависимости от курса валют. Стоимость фиксируется после заключения договора.
- Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно.
- Утверждение меню осуществляется не позднее, чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения мероприятия, а оплата – за 3 (три) банковских дня до даты проведения мероприятия, если заранее не оговорено иное. Оплата производится в размере 100%. В случае превышения времени мероприятия, указанного в договоре, доплата за каждый час работы составляет 2% от общей стоимости мероприятия, но не менее 3000р.

Ваш личный менеджер:

Марина Флёнова | Моб.тел.: 8 (985) 290-6116 | Email: mademoiselle@concept.catering