# *Специальное предложение*

## *по организации выездного ресторанного обслуживания*

*Дата проведения мероприятия:*

*Формат обслуживания гостей:* ***Кофе-брейк***

*Количество персон:* ***110***

| Меню | | | |
|---|---|---|---|
| **Выход в гр./мл.** | **Наименование блюда** | **Кол-во** | **Общий вес** |
| ***Бутерброды и выпечка*** | | | |
| 50 | Ассорти из домашнего печенья | 30 | 1500 |
| 50 | Сдобный пирожок с начинками<br>*(яблоко, ягоды, капуста, картофель и грибы, мясо, зеленый лук и яйцо)* | 40 | 2000 |
| 150 | Баранки, бублики, сушки, пряники в ассортименте | 40 | 6000 |
| ***Десерт*** | | | |
| 50 | Мармелад | 30 | 1500 |
| 70 | Пастила по старинному рецепту в ассортименте | 40 | 2800 |
| 60 | Традиционный зефир с натуральными ягодами и фруктами | 40 | 2400 |
| 50 | Домашнее варенье с ягодами в ассортименте | 50 | 2500 |
| ***Напитки в старорусском самоваре*** | | | |
| 200 | Облепиховый чай с клюквой, медом и чабрецом | 45 | 9000 |
| 200 | Пряный белый чай с мятой и корицей | 45 | 9000 |
| 200 | Суздальский сбитень с медом, гвоздикой и имбирем | 45 | 9000 |
| 200 | Астраханский черный чай с вишневым вареньем и яблоком | 45 | 9000 |
| 200 | Ягодный Иван-чай с брусничным листом и ромашкой | 45 | 9000 |

| | |
|---|---|
| ***Выход блюд на 1 персону (гр.)*** | ***170,0*** |
| ***Выход напитков на 1 персону (мл.)*** | ***409*** |

***Данное предложение предварительно и может быть изменено с учетом Ваших пожеланий***

***Для Вашего удобства мы предлагаем несколько вариантов оплаты:***

| ***Вид налога*** | ***Общий итог за кофе-брейк*** | ***Стоимость на 1 персону*** | ***%*** | ***Сумма налога за проект*** | **Стоимость проекта** |
|---|---|---|---|---|---|
| **УСН** | **Итого к оплате:** | 993,40р. | 8% | 8 094,40 ₽ | **109 274,40р.** |
| **НАЛ** | **Итого к оплате:** | 919,82р. | без учета налогов | | **101 180,00р.** |

***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