

## *Коммерческое предложение по проведению банкета*

### Холодные закуски (в ассортименте) - 7 шт. на одну персону

- *Ассорти рыбное, декорируется микс-салатом, сочными маслинами, свежими овощами и лепестками лимона - 50 г*
  - семга, украшенная лимончиком
  - форель в мозаике оливками и маслинами
  - царская рыба на салатном листе с зеленью
- *Закуска «А ля Русс» (нежное филе селедочки, выложенное на медальоны из картофеля с луком репка, зеленью, специями) - 50 г*
- *Мясное ассорти, декорируется свежими овощами с добавлением душистых специй - 50 г*
  - говядина в/к, подается с зернами граната
  - свиной окорок со сладкой горчицей
  - колбаса с/к
- *Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами, физалисом и цветочным медом – 25 г*
  - "Пармезан"
  - "Дор-блю"
  - "Маасдам"
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) – 50 г*
- *Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 25 г*
- *Ассорти солений и маринованных - 25 г*
  - соленые и маринованные огурчики
  - помидоры «Черри» маринованные
  - чеснок маринованный, черемша

### Салаты (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») - 75 г*
- *Салат "Царский" с крабовым мясом, кальмарами, овощами, каперсами, яйцом и икрой лососевых с соусом "Айоли" - 75 г*

- Салат «Равенна» (говядина, салат - микс, томаты «Черри», кедровые орехи с заправкой на основе оливково масла и выдержанного бальзамического уксуса) - 75 г
- Салат «А ля Фуршет» (обжаренные с соевым соусом кусочки говядины, свежие огурцы, болгарский перец, лист салата, заправленные кунжутным маслом) - 75 г
- Салат «Ростбиф» (ростбиф из телятины с миксом салатных листьев и томатами, красным луком заправленный оригинальной заправкой на основе горчицы и бальзамического уксуса) - 75 г
- Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г
- Салат "Вальдорф" с курицей, сельдереем, яблоком и грецким орехом и цитрусово - сливочной заправкой - 75 г
- Салат «Сицилийский» (филе куриное, салат - микс, помидоры «Черри», перепелиные яйца, соус «Винегрет») - 75 г
- Салат с печеной свеклой (микс листьев салата с печеной свеклой, сыром "Фета", заправленный соусом "Бальзамик") - 75 г

Горячие блюда (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- Семга «Берси» (стейк из семги приготовленный в форме «бабочки», подается с соусом «Берси» с эстрагоном) - 130 г
- Стейк из семги (нежное филе семги, жареное на гриле, подается с креветочным соусом) - 130 г
- Судак «По-московски» (филе судака, запеченное с луком, грибами и ломтиком куриного яйца под сметанным соусом и сливочным сыром) – 130 г
- Стейк из телятины маринованный в трюфельном масле, подаётся с розмарином -130 г
- Микс - гриль (ассорти медальонов с соусами "Дижон" и "Бурбон") - 210 г
  - свинина, маринованная в горчице,
  - филе куриной грудки, маринованной в соусе "Карри",
  - телятины, маринованной с розмарином и красным вином
- Медальон из свиной вырезки в беконе с соусом "Дижон"- 130 г
- Утиная грудка «Порто» (жареная утиная грудка, подается с грушей, припущенной в портвейне с медом) - 120 г
- Куриная грудка «Камамбер» (куриная грудка, фаршированная сыром «Камамбер», белыми грибами и луком «Шалот» со сливочным соусом) - 130 г

Гарнир (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- Картофельные дольки "По-деревенски", жареные со сладкой паприкой - 120 г
- Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г
- Запеченные овощи «Соте» (репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г
- Овощи "Сальса" (баклажаны, цуккини, сладкий перец, красный лук, томаты, тушенные с соусом "Сальса") - 120 г

Хлебный буфет (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- Хлебная корзина (чиабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г

Десерт (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- "Эклеры ассорти" (воздушно-заварное тесто, наполненное нежным сливочным кремом и заглазированное сахарной помадкой или превосходным шоколадом) - 60 г
- Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г
- Мини - профитроли с заварным кремом в шоте - 60 г

Напитки (на выбор в ассортименте) – 550 мл

- Минеральная вода (с газом и без газа)-250 мл
- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- Сахар, сливки, лимон

**Комплимент от компании «А ля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов)!!! – 165 г**

**Стоимость меню составляет 3000 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и праздничному оформлению столов.**

**Ориентировочный расчет стоимости мероприятия (предложение действительно при заказе от 30 персон).**

<b>Мероприятие</b>	<b>Выход на персону</b>	<b>Стоимость на персону</b>
<b>Меню (банкет)</b>		<b>3000 рублей</b>
Закуски (14 наименований)	1000 г	включено
Напитки	550 мл	включено
Столы		дополнительно

Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
<b>Итого:</b>	На __ персон	рублей

**Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:**

- доставку посуды и оборудования
- организацию зала и кухни
- транспортные расходы в пределах МКАД
- работу официантов, поваров и технического персонала в течение **6 часов**
- Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.
- После согласования предложения заказчиком изменения в него могут быть внесены не менее, чем за 3 банковских дня до даты проведения мероприятия.

***Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а так же остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения предложенного нами меню. Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.***

***Мы гарантируем отличное качество предоставляемых нами услуг и надеемся на дальнейшее сотрудничество.***