

Коммерческое предложение по проведению фуршета

Холодные мини - закуски (на выбор в ассортименте) - 4 шт. на одну персону

- *Тигровая креветка, обжаренная в чесночном масле, подается с соусом "Гуакомоле" в шоте - 40 г*
- *Канapé с копченым угрем, свежим огурцом и помидорчиком "Черри" на тосте из ржаного хлеба со сливочным сыром - 25 г*
- *Мини-профитроли с начинкой из копчёного лосося со сливочным сыром, украшенные икрой "Тобико" - 40 г*
- *Канapé из семги со свежим огурчиком, салатом «Романо» с оливками и маслинами - 25 г*
- *Лосось, маринованный в соусе «Терияки», подается на салате «Чука» на фуршетной ложке - 50 г*
- *Митболз "Ким-чи" (шарики из говядины с кедровым орехом и помидорчиками "Черри" на шпажках, подаются с соусом "Ким-чи") - 30 г*
- *Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г*
- *Канapé из корейки "По-деревенски" на бородинских тостах с дижонской горчицей маринованным огурчиком и веточкой зелени - 25 г*
- *Валован, фаршированный домашним гусиным паштетом с клюквой - 20 г*
- *Канapé с уткой на сыре "Моцарелла" с коктейльной вишней - 15 г*
- *Крокеты из цыпленка с брусничным соусом, подается в шоте - 40 г*
- *Крутон с нежным муссом из копченой курицы с сочным болгарским перцем и зеленью - 20 г*
- *Закуска в шоте "Капрезе" (помидорчик "Черри" с мини-моцареллой на шпажке с соусом "Песто" и веточкой душистого розмарина) - 50 г*
- *Канapé из мраморного сыра с лесными ягодами - 15 г*
- *Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем, подаётся в шоте - 40 г*
- *Сырные шарики "Халапеньо" (обжаренные сырные шарики с добавлением острого перца "Халапеньо" на лепестке сочного томата с салатным листом и сливочным сыром) - 25 г*

Холодные закуски (в ассортименте) - 5 шт. на одну персону

- *Рыбный кебаб (мини-шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с помидорчиками «Черри») - 60 г*
 - форель
 - царская рыба

- *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
- *Ветчинные рулетики «Прованс» (рулетики из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнизионами и специями, подаются на листьях салата) - 50 г*
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 25 г*
- *Рулетики из цуккини-гриль, фаршированные сырной пастой с грецкими орехами - 20 г*

Салаты, подаются в бокалах (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- *Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») - 75 г*
- *Ассорти «Пелопонес» (микс салатных листьев с кусочками подкопченной семги, авокадо, красным луком, сладким перцем и помидорчиками «Черри») - 75 г*
- *Салат «Цезарь» с креветками (креветки, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 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 «Рапсодия» (ветчина, копченая курица, свежие огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 75 г*
- *Салат "Бари" (копченая утиная грудка, апельсин, "Руккола" с лепестками "Пармезана" в оливково-медовым дрессинге и украшенная кедровым орехом) - 75 г*
- *Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г*
- *Салат "Овощной микс" (сочные помидоры, свежие огурцы, редис в сочетании с воздушным микс салатом и с мятной заправкой) - 75 г*

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

- *Тигровые креветки в рисовой панировке, подается с соусом «Терияки» - 100 г*
- *Судачок с овощным жульеном и соусом «Песто» в «Фило» тесте – 100 г*

- Мякоть баранины, маринованная в красном вине с тимьяном и розмарином, завернутая и обжаренная в фило тесте, подается с соусами "Чёрный перец" и "Китайский терияки" - 100 г
- «Бессаме» медальоны из телятины, выдержанной в белом вине, сервируются с овощами – 100 г
- Свиная вырезка, фаршированная сыром «Моцарелла» с соусом «Наполи» - 100 г
- Мини - шашлычок из свиной шейки с гогошарами – 100 г
- Спринг-роллы (рулетики в рисовой бумаге), подаются с соусом «Чили-лайм» и «Унаги» - 100 г
 - со свиным окороком, листьями салата и ореховым соусом
 - с куриным мясом, цуккини и вешенками
- Индейка "Азур" (грудка индейки в пряном хрустящем кляре, подается с брусничным соусом) - 100 г
- Брошет с куриной грудкой, замаринованной с соусом "Фахитос", подается с соусом "Чили - лайм" - 100 г

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

- Картофель "Черри", жаренный с розмарином - 120 г
- Картофельные дольки "По-деревенски", жаренные со сладкой паприкой - 120 г
- Запеченные овощи «Соте» (репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г

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

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

Напитки (в ассортименте) – 350 мл. на персону

- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Кофе вареный (кофе - машина) – 150 мл
- Сахар, сливки, лимон

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов)!!! – 100 г



Стоимость меню составляет 2500 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанный посуды и оформлению столов.

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

Мероприятие	Выход на персону	Стоимость на персону
Меню (фуршет)		2500 рублей
Закуски (14 наименований)	810 г	включено
Напитки	350 мл	включено
Столы		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	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 **4 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.