

Коммерческое предложение по проведению банкета

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

- *Ассорти рыбное, сервируется листьями салата, лимоном и овощами "Жульен" - 50 г*
 - галантин из судака
 - кета х\к в мозаике маслин
 - макрель холодного копчения
- *Закуска «А ля Русс» (нежное филе селедочки, выложенное на медальоны из картофеля с луком репка, зеленью, специями) - 50 г*
- *Мясное ассорти, украшенное овощами с добавлением душистых специй - 50 г*
 - буженина, маринованная в горчичном маринаде, подается с медово-горчичным соусом
 - копченая индейка в сопровождении стебля сельдерея, листьев салата
 - сыровяленое куриное филе в стиле "Карпаччо"
- *Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами, физалисом и цветочным медом – 25 г*
 - "Пармезан"
 - "Дор-блю"
 - "Маасдам"
- *Коллекция рулетов, подаются на листьях салата - 20 г*
 - баклажанные рулетики с домашним сыром с крошкой обжаренного грецкого ореха и зеленью
 - рулетики из цуккини-гриль, фаршированные сырной пастой с грецкими орехами
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г*
- *Ассорти солений и маринадов - 25 г*
 - соленые и маринованные огурчики
 - помидоры «Черри» маринованные
 - чеснок маринованный, черемша

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

- *Салат "Царский" с крабовым мясом, кальмарами, овощами, каперсами, яйцом и икрой лососевых с соусом "Айоли" - 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 «Английский» (филе цыпленка, шампиньоны, огурцы, болгарский перец, зелень, соус «Провансаль») - 75 г
- Салат «Рапсодия» (ветчина, копченая курица, свежие огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 75 г
- Салат с печеной свеклой (микс листьев салата с печеной свеклой, сыром "Фета", заправленный соусом "Бальзамик") - 75 г
- Салат «Греческий» (лист зеленого салата, свежие помидоры и огурцы, болгарский перец, домашняя брынза, оливки, маслины, каперсы, оливковое масло) - 75 г

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

- Стейк из судака на подушке из овощей "Сальса" - 110/50 г
- Судак «По-московски» (филе судака, запеченное с луком, грибами и ломтиком куриного яйца под сметанным соусом и сливочным сыром) – 130 г
- Стейк «Петровский» из телятины (стейк, фаршированный белыми грибами под "Креольским" соусом) - 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
- Свиная корейка, маринованная в соусе «Теряки» и приготовленная на гриле – 130 г
- Стейк из свинины (сочная свиная шея, жаренная с розмарином, подается с перечным соусом)-110/20 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) - 120 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

- Картошка «По-домашнему» (отварной картофель со сливочным маслом и зеленью) - 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 (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - минимальный заказ 10 персон - 60 г

Напитки (в ассортименте) – 300 мл

- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- Сахар, сливки, лимон

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов)!!! – 180 г

Стоимость меню составляет 2400 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).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (банкет)		2400 рублей
Закуски (13 наименований)	910 г	включено
Напитки	300 мл	включено
Столы		дополнительно
Стул с чехлом		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 **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.