

Коммерческое предложение по проведению барбекю

Меню (барбекю).

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

- *Рыбный кебаб (мини-шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с помидорчиками «Черри») - 30 г*
 - форель
 - царская рыба
- *Мясное ассорти, декорируется свежими овощами с добавлением душистых специй - 25 г*
 - говядина в/к, подается с зернами граната
 - свиной окорок со сладкой горчицей
 - колбаса с/к
- *Спринг-роллы (рулетики в рисовой бумаге), подаются с соусом «Чили-лайм» и «Унаги» - 50 г*
 - со свиным окороком, листьями салата и ореховым соусом
 - с куриным мясом, цуккини и вешенками
- *Ассорти домашнего сыра с крекером, грецкими орехами и зеленью - 25 г*
 - «Сулугуни»
 - «Адыгейский»
 - «Чечил»
 - «Чанах»
- *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
 - квашеная капуста
 - чеснок маринованный, черемша
- *Оливки и маслины "Гигант" в чесночном маринаде с добавлением перца "Чили" и оливкового масла - 25 г*

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 "Оливье - классический" (отварная телятина, отварной картофель, яйцо, соленый огурец, морковь, зеленый горошек, зелень, соус "Провансаль") - 75 г
- Салат «Рапсодия» (ветчина, копченая курица, свежие огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 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 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
- Салат "Овощной микс" (сочные помидоры, свежие огурцы, редис в сочетании с воздушным микс салатом и с мятной заправкой) - 75 г

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

- Шашлык из судака, запеченный со сладким перцем «Светофор» и кабачком – 120 г
- Морской окунь, маринованный в тайском соусе с добавлением «Карри» - 120 г
- Свиная котлета на кости, маринованная в маринаде "Сега-яки" с белым вином в восточных специях - 150 г
- Классический шашлык из свиной шейки, подается с маринованным луком и зеленью – 150 г
- Пикантные свиные ребрышки, глазированные мёдом и соусом «Барбекю»- 150 г
- Ассорти немецких колбасок - барбекю, подаются с "Баврской" горчицей - 150 г
- свиная колбаска
- острая улитка
- пивная сосиска
- Крылья куриные «Буффало» - 150 г
- Шашлык из бедра цыпленка, маринованного в кокосовом молоке, запеченного с кукурузой – 150 г

- *Ассорти куриного шашлыка «Трио» - мясо цыпленка, маринованное в трех различных соусах(в медовом соусе «Теряки», в соусе «Кари» с кинзой, в сливочном соусе с эстрагоном), приобретает необычайный вкус и цвет – 150 г*
- *Шашлык из курицы «Тысяча трав» (филе цыпленка, маринованная в прованских травах с «Карри» и чесноком) – 150 г*

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

- *Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г*
- *Картофельные дольки "По-деревенски", жареные со сладкой паприкой - 120 г*
- *Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г*
- *Печеный картофель (картофель, запеченный на углях с кусочками домашнего сала) - 120 г*

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

- *Соус "Сальса" (классический мексиканский соус из мелко порезанных томатов, острого чилийского перца, лука и чеснока) - 30 г*
- *Соус "Чимичури" (острый соус родом из Аргентины. Готовится из оливкового масла, свежей петрушки, чеснока, орегано, белого лука и сладкого перца с соком лимона и кинзой) - 30 г*
- *Соус "Песто" (итальянский соус из зеленого базилика, чеснока, сыра "Пармезан", кедровых орешков и оливкового масла) - 30 г*
- *Соус "Горчичный" (соус из французской и зерновой горчицы с добавлением душистого меда и сливок) - 30 г*
- *Соус "Барбекю" (классический соус для шашлыка, сваренный на огне из помидоров, ананасового сока и чеснока) - 30 г*
- *Соус "Маринара" (соус, приготовленный из спелых томатов с белым луком и пряными травами) - 30 г*

Хлебный буфет (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Хлебная корзина (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г*
- *Лаваш (армянский, грузинский) - 25 г*

Напитки (на выбор в ассортименте) – 300 мл на одну персону

- Классический лимонад с мятой – 150 мл
- Морс натуральный (ягодный) – 150 мл
- Соки в ассортименте – 150 мл
- Минеральная вода с газом и без газа – 150 мл

Комплимент от компании «А ля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов) – 150 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 ресторанный посуды и праздничному оформлению столов.

**Ориентировочный расчет стоимости мероприятия.
(предложение действительно при заказе от 25 персон).**

| <i>Мероприятие</i> | <i>Выход на персону</i> | <i>Стоимость на персону</i> |
|---------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Меню (барбекю) | | 3000 рублей |
| Закуски (16 наименований) | 1050 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
- транспортные расходы в пределах МКАД
- организацию зала и кухни
- 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.

