Коммерческое предложение по проведению барбекю

Меню (барбекю).

Холодные блюда - 485 г

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

- *Рыбный кебаб (мини-шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с цуккини-гриль и помидорчиками «Черри») - 60 г*
  - *семга*
  - *форель*
  - *царская рыба*
- *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй - 50 г*
  - *рулет из говядины со шпинатом и специями*
  - *террин из свинины с фенхелем*
  - *роллеты из филе курицы с паприкой и сыром*
- *Ветчинные рулетики «Прованс» (рулетики из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнишонами и специями, подаются на листьях салата) - 50 г*
- *Ассорти домашнего сыра с крекером, грецкими орехами и зеленью - 30/20 г*
  - *«Сулугуни»*
  - *«Адыгейский»*
  - *«Чечил»*
  - *«Чанах»*
- *Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 50 г*
- *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*

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*

- *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 «Лангет Соте» (итальянские листья салата "Руккола" в сочетании с обжаренными лангетами из телятины, томатами "Черри", сыром "Пармезан" в соусе из зернистой горчицы) - 75 г*
- *Салат "Савари" (ростбиф, микс салатных листьев, кенийская фасоль, яблоко "Гренни", кинза, бальзамический уксус, масло растительное) - 75 г*
- *Салат «Корсика» (деликатесный микс салатов «Руккола» и «Радичо» с кусочками ростбифа, вялеными на солнце томатами и соусом «Гренадер») - 75 г*
- *Салат "Калькутта" (свиной окорок в сочетании с яркой паприкой, вяленых помидор, шпината с соусом "Винегрет") - 75 г*
- *Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г*
- *Салат «Сицилийский» (филе куриное, салат - микс, помидоры «Черри», перепелиные яйца, соус «Винегрет») - 75 г*
- *Салат «Белиссимо» (микс салатных листьев, жареная куриная печень, помидоры «Черри», сыр «Моцарелла», соус «Пряная смородина») - 75 г*
- *Салат «Неаполь» (салат - микс, помидоры «Черри», авокадо, мини-моцарелла, заправка на основе оливкового масла и прованских трав) - 75 г*
- *Салат «Греческий» (лист зеленого салата, свежие помидоры и огурцы, болгарский перчик, 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*
- *Салат "Тоскано" (листья свежего салата, печеные баклажаны, печеный перец, сыр мягкий овечий, уксус бальзамический выпаренный, масло оливковое) - 75 г*

Блюдо с костра - 300 г

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

- *Плов «Узбекский» (классический плов из баранины и восточными специями) - 300 г*
- *Плов «Среднеазиатский» с курицей и восточными специями - 300 г*

- *Уха «Монастырская» с водкой (уха, вареная на углях из двойного бульона с кусочками судака и семги, с добавлением водки, подается с зеленым луком) – 300 г*

Барбекю с гарнирами и соусами – 250-500/120/30 г

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

- *Тигровые креветки с чесноком, имбирём в тайском маринаде -120 г*
- *Сибас, маринованный в белом вине с добавлением листа кафрского лайма и ароматных специй -1 шт. – 250 г*
- *Дорадо, маринованная в соусе "Юзу" с чесночком и ароматной кинзой - 1 шт - 250 г*
- *Форель «Императорская» (речная форель - барбекю, подается со свежей зеленью «Тархун» и лимончиком) - 1 шт - 250 г*
- *Стейк из семги «Монарх» – 120 г*
- *Нежные кусочки бараньей мякоти, маринованные в кавказских травах и специях, приготовленные на углях – 120 г*
- *Каре барашка, маринованное в пряных травах – 120 г*
- *Шашлык из баранины (филе баранины, маринованное с ароматными травами, готовится с кусочками курдюка) – 120 г*
- *Биф – стейк «Барбекю» (маринованная говяжья вырезка, жареная на углях) – 120 г*
- *Шашлык «Домашний» (шашлык из телятины, замаринованный в огуречном рассоле с помидорами, луком и петрушкой) – 120 г*
- *Классический шашлык из телятины, маринованный в оливковом масле с тимьяном и розмарином - 120 г*
- *Классический шашлык из свиной шейки, подается с маринованным луком и зеленью – 150 г*
- *Стейк «Портер» (свиная шейка, маринованная в темном пиве с добавлением гвоздики) – 120 г*
- *Пикантные свиные ребрышки, глазированные мёдом и соусом «Барбекю»- 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*

- *Картошка «По-домашнему» (отварной картофель со сливочным маслом и зеленью) - 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

- *Соуса – 30 г*
  - *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 "Блю-чиз" (пикантный соус на основе сыра "Дор-блю" и нежных сливок) -30 г*
  - *Соус "Песто" (итальянский соус из зеленого базилика, чеснока, сыра "Пармезан", кедровых орешков и оливкового масла) - 30 г*
  - *Соус "Бальзамик" (густой ароматный соус на основе бальзамического уксуса)-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 - 1 шт. на одну персону

- *Хлебный буфет – 90 г*
  - *ассорти лаваша*
  - *пшеничные булочки*
  - *бородинский хлеб*

Напитки – 600 мл

Напитки (в ассортименте) – 600 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) – 120 г!!!!

Стоимость меню составляет 4000 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 25 персон).

Мероприятие	***Выход на персону***	***Стоимость на персону***
Меню (барбекю)		***4000 рублей***
Закуски (16 наименований)	*1500 г*	*включено*
Напитки	*600 мл*	*включено*
Столы		*дополнительно*
Стул с чехлом		*дополнительно*
Сервировка		*включено*
Обслуживание		*включено*
Аренда стекла	*(3 бокала)*	*включено*
Итого:	*На 25 персон*	*100 000 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 согласование предложения заказчиком изменения в него могут быть внесены не менее, чем за 3 банковских дня до даты проведения мероприятия.*

Мы всегда рады встретится 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.

Телефоны: (495) 780-00-56, 364-24-97, 737-99-31
Адрес: г. Москва, Сормовский проезд, д. 11/7
www.afurshet.ru
sales@afurshet.ru