

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 цуккини- гриль и помидорчиками «Черри») - 60 г*
 - семга
 - копченый угорь
 - тигровая креветка
- *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 корнизионами и специями, подаются на листьях салата) - 25 г*
- *Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами и цветочным медом - 25 г*
 - "Пармезан"
 - "Дор-блю"
 - "Маасдам"
- *Рулетики из цуккини-гриль, фаршированные сырной пастой с грецкими орехами - 20 г*
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г*
- *Маринады «Пикули» (ассорти мини-овощей на шпажках) - 50 г*
 - початки сладкой мини – кукурузы
 - перец
 - жемчужный лук
 - корнизионы

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 "Боярский" (говядина, язык, курица, свежий огурец, болгарский перец, грецкий орех, соус "Провансаль") - 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 «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 «Рапсодия» (ветчина, копченая курица, свежие огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 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 «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 "Тоскано" (листья свежего салата, печеные баклажаны, печеный перец, сыр мягкий овечий, уксус бальзамический выпаренный, масло оливковое) - 75 г

Блюдо с костра (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 (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Форель «Императорская» (речная форель - барбекю, подается со свежей зеленью «Тархун» и лимончиком) - 1 шт - 250 г
- Кебаб из семги (филе семги, завернутое в тонкие ломтики цуккини, маринованное в белом вине, запечённое барбекю) – 120 г
- Стейк из семги «Монарх» – 120 г
- Шашлык из судака, запеченный со сладким перцем «Светофор» и кабачком – 120 г
- Нежные кусочки бараньей мякоти, маринованные в кавказских травах и специях, приготовленные на углях – 120 г
- Хан – кебаб (рубленое мясо баранины, жареное с баклажанами) – 120 г
- Шашлык из баранины (филе баранины, маринованное с ароматными травами, готовится с кусочками курдюка) – 120 г
- Стейк из молодого телёнка, маринованные в травах, специях и розовом вине - 120 г
- Люля-кебаб «Классический» (рубленая телятина и свинина с зеленью кинзы и луком - репка) – 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
- 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
- Крылья куриные «Буффало» - 150 г
- Шашлык из бедра цыпленка, маринованного в кокосовом молоке, запеченного с кукурузой – 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 "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(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 (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 4500 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 20 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (барбекю)		4500 рублей
<i>Закуски (17 наименований)</i>	<i>1455 г</i>	<i>включено</i>
<i>Напитки</i>	<i>600 мл</i>	<i>включено</i>
<i>Столы</i>		<i>дополнительно</i>
<i>Стул с чехлом</i>		<i>дополнительно</i>
<i>Сервировка</i>		<i>включено</i>
<i>Обслуживание</i>		<i>включено</i>
<i>Аренда стекла</i>	<i>(3 бокала)</i>	<i>включено</i>
Итого:	<i>На _ персон</i>	<i>рублей</i>

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.