

Коммерческое предложение по проведению фуршета

Холодные мини - закуски (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Мини - профитроли с начинкой из копчёного лосося со сливочным сыром, украшенные икрой "Тобико" - 40 г
- Ролл с лососем, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г
- Канапе из семги со свежим огурчиком, салатом «Романо» с оливками и маслинами - 25 г
- Брошет с атлантической сельдью (мини-шашлычок с сельдью, картофельным шариком, оливкой и красным луком) - 25 г
- Филе сельди, маринованное в винном уксусе с ароматными травами на ржаном тосте - 20 г
- Митболз "Ким-чи" (шарики из говядины с кедровым орехом и помидорчиками "Черри" на шпажках, подаются с соусом "Ким-чи") - 30 г
- Канапе с рулетиком из грудинки и жемчужным луком на ржаном тосте - 25 г
- Канапе с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г
- Канапе с рулетиком из колбасы с/к, с острой морковкой, нежным чесночным маслом, оливкой и веточкой зелени на пшеничном тосте - 25 г
- Слоеное канапе с ветчиной, сыром, помидорчиком "Черри" - 25 г
- Брошет с салом (мини-шашлычок с домашним салом, перламутровым луком, картофельным шариком, корнишоном и маринованным шампиньоном) - 20 г
- Канапе 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
- Канапе «Тропический рай» (каскад канапе с сыром, разноцветным виноградом, дольками ананаса и цукатами) - 25 г
- Сырные шарики "Халапеньо" (обжаренные сырные шарики с добавлением острого перца "Халапеньо" на лепестке сочного томата с салатным листом и сливочным сыром) - 25 г
- Сыр "Моцарелла", завернутый и обжаренный в "Фило" тесте, подается с ягодными соусами "Облепиха" и "Черника" - 20 г

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

- Блинчики «А ля Фуршет» (на выбор) - 60 г
 - с кусочками лосося и сырным кремом
 - с креветками и сливочным соусом «Велюте»
- Мясное ассорти, украшенное овощами с добавлением душистых специй - 25 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"
- Ветчинные рулетики «Прованс» (рулетики из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнизионами и специями, подаются на листьях салата) - 25 г
- Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 25 г
- Закуска «Балканы» (баклажанные рулетики с домашним сыром с грецкими орехами и зеленью) - 20 г

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

- 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
- «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

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

- Мини - пирожки с начинкой в ассортименте - 40 г
 - с мясом
 - с луком и яйцом
 - с картофелем и грибами
 - с капустой

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

Напитки (в ассортименте) – 200 мл. на персону

- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Сахар, сливки, лимон

Комплимент от компании «А ля Фушет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов)!!! – 80 г

Стоимость меню составляет 1300 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 оформлению столов.

**Ориентировочный расчет стоимости мероприятия
(предложение действительно при заказе от 50 персон).**

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (фушет)		1300 рублей
Закуски (11 наименований)	480 г	включено
Напитки	200 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.