

Коммерческое предложение по проведению фуршета

Холодные мини - закуски (на выбор в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- Хрустящая тигровая креветка, маринованная в оливковом масле с базиликом, подается с соусом "Сальса" и с перчиком "Халапеньо" в шоте - 40 г
- Валован с угрем, салатом "Чука" и белым кунжутом - 15 г
- Мини-профитролы с начинкой из копчёного лосося со сливочным сыром, украшенные икрой "Тобико" - 40 г
- Канapé с лососем в кунжуте с сыром "Буко" и лепестком имбиря на хрустящем тосте - 25 г
- Ролл с лососем, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г
- Канapé 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
- Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г
- Ролл с ветчиной, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г
- Митболз "Ким-чи" (шарики из говядины с кедровым орехом и помидорчиками "Черри" на шпажках, подаются с соусом "Ким-чи") - 30 г
- Канapé с рулетиком из грудинки и жемчужным луком на ржаном тосте - 25 г
- Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г
- Канapé с рулетиком из колбасы с/к, с острой морковкой, нежным чесночным маслом, оливкой и веточкой зелени на пшеничном тосте - 25 г
- Слоеное канapé с ветчиной, сыром, помидорчиком "Черри" - 25 г
- Канapé с уткой на сыре "Моцарелла" с коктейльной вишней - 15 г
- Крокеты из цыпленка с брусничным соусом, подается в шоте - 40 г
- Канapé из мраморного сыра с лесными ягодами - 15 г
- Сыр "Моцарелла", завернутый и обжаренный в «Фило» тесте, подается с ягодными соусами "Облепиха" и "Черника" - 20 г
- Сырные шарики "Халапеньо" (обжаренные сырные шарики с добавлением острого перчика "Халапеньо" на лепестке сочного томата с салатным листом и сливочным сыром) - 25 г

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

- Рыбный кебаб (мини-шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с помидорчиками «Черри») - 30 г

- форель
- царская рыба
- *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй - 25 г*
 - рулет из говядины со шпинатом и специями
 - террин из свинины с фенхелем
 - копченая утиная грудка
- *Блинные мешочки ассорти - 60 г*
 - фаршированный куриным жульеном и листом салата
 - фаршированный грибным жульеном и листом салата
- *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 «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 «Равенна» (говядина, салат - микс, томаты «Черри», кедровые орехи с заправкой на основе оливково масла и выдержанного бальзамического уксуса) - 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 с печеной свеклой (микс листьев салата с печеной свеклой, сыром "Фета", заправленный соусом "Бальзамик") - 75 г*

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

- *Судачок с овощным жульеном и соусом «Песто» в «Фило» тесте – 100 г*

- Свиная вырезка, фаршированная сыром «Моцарелла» с соусом «Наполи» - 100 г
- Мини - шашлычок из свиной шейки с гогошарами – 100 г
- Спринг-роллы (рулетики в рисовой бумаге), подаются с соусом «Чили-лайм» и «Унаги» - 100 г
 - со свиным окороком, листьями салата и ореховым соусом
 - с куриным мясом, цуккини и вешенками
- Индейка "Азур" (грудка индейки в пряном хрустящем кляре, подается с брусничным соусом) - 100 г
- Брошет с куриной грудкой, замаринованной с соусом "Фахитос", подается с соусом "Чили - лайм" - 100 г

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

- Хлебная корзина (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржанные, бородинский хлеб) - 60 г
- Мини - пирожки с начинкой в ассортименте - 40 г
 - с мясом
 - с луком и яйцом
 - с картофелем и грибами
 - с капустой
 - с яблоком

Напитки (в ассортименте) - 200 мл. на одну персону

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

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов)!!! – 100 г

Стоимость меню составляет 1900 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 40 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (фуршет)		1900 рублей
<i>Закуски (13 наименований)</i>	<i>610 г</i>	<i>включено</i>
<i>Напитки</i>	<i>200 мл</i>	<i>включено</i>
<i>Столы</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
 - 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.