

Коммерческое предложение по проведению новогоднего фуршета**2018 года**Холодные мини - закуски (на выбор в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- Тигровая креветка, обжаренная в чесночном масле, подается с соусом "Гуакомоле" в шоте - 40 г
- Валован с угрем, салатом "Чука" и белым кунжутом - 15 г
- Тунец в кунжуте с сальсой из манго с чили перцем в шот-30
- Канapé из семги со свежим огурчиком, салатом «Романо» с оливками и маслинами - 25 г
- Пармская ветчина с грушей, медом и грецким орехом в шоте-30г
- Канapé с уткой на сыре "Моцарелла" с коктейльной вишней - 15 г
- Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г
- Сыр "Моцарелла", завернутый и обжаренный в «Фило» тесте, подается с ягодными соусами "Облепиха" и "Черника" - 20 г
- Закуска в шоте "Капрезе" (помидорчик "Черри" с мини-моцареллой на шпажке с соусом "Песто" и веточкой душистого розмарина) - 50 г

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

- Ассорти рыбное, декорируется микс- салатом, маслинами "Гигант", свежими овощами и лимоном "Гриль"- 25 г
 - осетрина горячего копчения
 - угорь в соусе "Терияке"
 - семга шеф – посола
- Мясные деликатесы, сервируются с ломтиками спелой дыни, и свежей зеленью - 25 г
 - свиная салями "Милано"
 - сыровяленый свиной окорок "Парма"
 - острая испанская колбаса "Чоризо" с красным перцем
- Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками - 25 г
- Ассорти сыров с грецкими орехами, разноцветным виноградом, итальянские палочки "Триссинни", физалисом и цветочным медом – 25 г
 - "Горгондзола"
 - "Чеддер"

- "Пармезан"
- "Скаморца"
- 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
 - корнишоны
- Оливки и маслины "Гигант" в чесночном маринаде с добавлением перца "Чили" и оливкового масла - 25 г

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

- Салат «Таврос» (обжаренный морской гребешок и икра летучей рыбы с миксом салатных листьев, заправленный соусом «Песто») - 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 «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 «Ростбиф» (ростбиф из телятины с миксом салатных листьев и томатами, красным луком заправленный оригинальной заправкой на основе горчицы и бальзамического уксуса) - 75 г
- Салат "Тоскано" (листья свежего салата, печеные баклажаны, печеный перец, сыр мягкий овечий, уксус бальзамический выпаренный, масло оливковое) - 75 г
- Салат "Овощной микс" (сочные помидоры, свежие огурцы, редис в сочетании с воздушным микс салатом и с мятной заправкой) - 75 г

Горячие закуски (на выбор в ассортименте) – 2 шт. на одну персону

- Мидии «А ля Миньер» (мидии «Киви», запеченные с белым вином с луком «Шалот» под соусом «Голоньез») – 60 г

- *Грилированные королевские креветки с соусом «Сабойон» (королевская креветка, яично-масляный соус на основе белого вина и вермута) – 100 г*
- *Мякоть баранины, маринованная в красном вине с тимьяном и розмарином, завернутая и обжаренная в «Фило» тесте, подается с соусами "Чёрный перец" и "Китайский терияки" - 100 г*
- *«Бессаме» медальоны из телятины, выдержанной в белом вине, сервируются с овощами – 100 г*
- *Утиная грудка "Оранж" (запеченная утиная грудка, подается с вишнево-медовым соусом) - 100 г*

Гарнир (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*

Хлебный буфет (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

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

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

- *Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г*

Напитки (на выбор в ассортименте) – 800 мл. на персону

- *Морс ягодный – 250 мл*
- *Минеральная вода с газом и без газа – 250 мл*
- *Сок в ассортименте – 250 мл*
- *Чай (черный, зеленый) – 200 мл*
- *Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл*
- *Сахар, сливки, лимон*

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Цитрусовый каскад !!! – 150 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 оформлению столов.

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия
(предложение действительно при заказе от 15 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (новогодний фуршет)		4000 рублей
<i>Закуски (17 наименований)</i>	<i>1000 г</i>	<i>включено</i>
<i>Напитки</i>	<i>800 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:	На 15 персон	60 000 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.