

Коммерческое предложение по проведению фуршета

Меню (фуршет).

Холодные блюда - 460 г

Холодные мини- закуски (на выбор в ассортименте) - 4 шт. на одну персону

- ❖ *Канapé с ростбифом, «шапочкой» шампиньона на листе салата «Айсберг» с перламутровым луком и веточкой укропа – 30 г*
- ❖ *Канapé с беконом, ананасом, маринованным огурчиком с салатом «Лолла – Росса» и зеленью – 30 г*
- ❖ *Канapé с рулетиком из ветчины с ореховой начинкой и ассорти пикули – 30 г.*
- ❖ *Профитроль с печеночным паштетом – 40 г*
- ❖ *Нежное филе цыпленка, обжаренное в кунжутных семечках с листьями салата «Лола – росса», сочной маслиной и зеленью – 30 г*
- ❖ *Шампиньоны, фаршированные овощным рататуем и запеченные с сыром – 40 г*
- ❖ *Помидорчики «Черри», фаршированные сырным кремом с маслиной и веточкой зелени – 30 г*

Холодные закуски (в ассортименте) - 6 шт. на одну персону

- ❖ *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй – 50 г.*
 - *классический ростбиф, подается с зернами граната*
 - *свиной окорок со сладкой горчицей*
 - *колбаса с/к*
 - *завитки ветчинные, фаршированные пикантным сырным муссом с корнизионами и грецкими орехами и пряностями*
- ❖ *Трюфели из брынзы (шарики из брынзы в обжаренной миндальной стружке с зеленью и специями) – 50 г.*
- ❖ *Закуска «Цезарь», нежное филе цыпленка с листом салата и хлебными чипсами – 60 г.*
- ❖ *Овощной буфет с соусом «Винегрет» (помидоры, свежие огурцы, паприка, редис, ассорти салата, садовая зелень и соус из оливкового масла с базиликом и лимоном) - 80 г*
- ❖ *Рулетики – цуккини с начинкой в ассортименте – 60 г*

- с пикантной пастой из нежной телятины с луком и пряностями
 - с острой начинкой из фасоли с паприкой и орехами
 - с нежным муссом из шампиньонов с сыром «Пармезан» и зеленью
- ❖ Грибной кебаб (маринованные шампиньоны с ломтиком цуккини - гриль на шпажках в мозаике маслин и оливок) – 30 г

Хлебный буфет - 140 г - 2 шт. на одну персону

- ❖ Пирожки с начинкой в ассортименте - 60 г – 1 шт.
 - с мясом
 - с грибами
 - с луком и яйцом
 - с капустой
 - с картошкой и грибами
 - с яблоками
- ❖ Хлебный буфет – 80 г
 - пшеничные булочки
 - бородинский хлеб

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов) - 150 г!!!!

Стоимость меню составляет 800 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.

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (фуршет)		800 рублей
Закуски (13 наименований)	750 г	включено
Напитки		дополнительно
Стол		включено
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На ---- персон	---- 000 рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку, посуды и оборудования
- 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 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.