



## Банкет

*Предлагаем Вашему вниманию стартовое коммерческое предложение. Мы будем максимально внимательны ко всем пожеланиям. Меню составлено командой Шеф-поваров и является сбалансированным решением. Многолетний опыт выездного ресторанного обслуживания обеспечит высокий уровень не только кухни, но и профессионального сервиса.*

*Количество приглашённых гостей - **100 человек***

*Площадка - укажите адрес/название площадки*

*Тайминг мероприятия – укажите время начала/окончания проекта*

*Остаемся в Вашем распоряжении для предоставления любой дополнительной информации.*

### Стоимость включает в себя:

#### **Оборудование и логистика**

Мебель (столы, стулья)  
Сервировочное оборудование  
(текстиль, бокалы, тарелки,  
приборы)  
Кухонное оборудование  
Логистика (доставка / забор  
оборудования и персонала)

#### **Персонал**

Менеджер  
Официанты  
Повара  
Технический  
персонал

#### **Униформа**

Фартук чёрный  
Белая рубашка  
Чёрные брюки  
Чёрный галстук  
Закрытая чёрная обувь  
\*возможны варианты (цвет/фасон)

*С уважением и наилучшими пожеланиями,*

**ФИО**

*Руководитель проектов*

*Поляруш Иван Андреевич*



## Банкетное меню

**Из расчета 1019,70 гр. на персону**

### **Канapé и мини-закуски**

**14,70 грамм на персону**

(Подача в обнос на встрече гостей)

*Мраморный ролл из пармской ветчины с тигровой креветкой*

*Пастила из козьего сыра с мармеладом из вяленых фруктов и кедровыми орешками*

*Ролл из карамелизированной моркови с сегментом грейпфрута и фенхелем*

### **Холодные закуски *Салаты***

**135 грамм на персону**

(Сервируются в стол)

*Салат caprese с соусом pesto*

*Салат из свежих овощей с сыром Feta панированным в орегано, красным луком и соусом из маслин*

*Ломтики цыпленка с черри томатами, листьями салата романо и соусом Цезарь*

### **Холодные закуски *Ассорти***

**210 грамм на персону**

(Сервируются в стол)

*Оливки/маслины*

*Ассорти солений (огурцы, томаты, капуста, чеснок маринованный, черемша)*

*Овощное ассорти (томаты, огурец, перец болгарский, морковь, зелень)*

*Мясное ассорти (индейка в/к, куриный рулет, буженина, говядина в/к)*

*Хлебная корзина (пшеничный, ржаной)*

### **Горячие закуски**

**120 грамм на персону**

(Подается в стол / в обнос)

*Ломтики цыпленка с овощами wok и пряным соусом*



**Main course**

**140 грамма на персону**  
(Подается в стол / в обнос)

Филе трески маринованного в пряном масле и оливах с йогуртовым соусом  
Попьет из говядины с белыми грибами и венгерским беконом, подается с  
грибным соусом

**Гарниры**

**150 грамм на персону**  
(Подается в стол / в обнос)

Запечённый картофель с травами  
Кабачки/цуккини гриль

**Десерты**

**300 грамм на персону**  
(Сервируется в стол или на чайную станцию)

Фруктовое ассорти (сезонные фрукты)  
Мини-эклеры с ванильным кремом с разноцветной глазурью  
Клубничный капучино с молочной пеной и шоколадной крошкой

**Безалкогольные напитки**

**1,20 л на персону**

Минеральная вода Jevca  
Сок в ассортименте  
Чай черный, зеленый листовой, лимон, сахар  
Кофе Lavazza (эспрессо, американо)

**Предложение по кулинарным станциям и доп. услугам формируется кейтеринг менеджером на основании пожеланий Заказчика. С удовольствием предложим Вам уникальные Анимационные кулинарные станции, Candy бар (сладкий концептуальный стол), разработку фирменных коктейлей с участием флейринг барменов, Чайную церемонию...**

**Дополнительно Вы можете заказать Ассорти BBQ**

Ассорти шашлыков и колбасок, 1кг порция / 3800рублей

шашлык из свиной шеи, шашлык из куриной грудки, куриные крылья гриль, ассорти колбасок гриль, Люля кебаб из говядины

Гриль мясное ассорти, 1кг порция / 4200рублей

свинные рёбрышки в пасте из лимонграсс и томатов, баранина на кости в сладком маринаде, цыпленок табака в соусе кимчи

Мясное ассорти BBQ Премиум, 1кг порция / 9500рублей

каре ягнёнка, говяжья вырезка, вырезка ягнёнка, телятина на кости

Гриль рыбное ассорти, 1кг порция / 6400рублей

лосось, форель радужная, креветки, японский окунь  
Гриль рыбное ассорти Премиум, 1кг порция / 12000рублей  
 норвежский лосось, осетрина, сибас, дорада

<b>ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ 3F</b>	<b>Стоимость</b>
<b>Меню и Безалкогольные напитки</b> *Стоимость включает в себя все расходы, связанные с логистикой	295 165,00
<b>Логистика и обслуживание (По Москве) 1000р/персона</b>	100 000,00
<b>Обслуживание напитками заказчика (из расчета 200руб. на персону)</b> *ожидаются ассортимент напитков заказчика для предоставления соответствующего сервировочного оборудования	200,00
<b>Бой / Порча оборудования</b> *3% на бой стекла – стандартная амортизация (бесплатно) Бой и порча оборудования оплачиваются по факту, согласно Акту.	
<b>Обслуживание мероприятия с 17:00 до 23:50</b> – стоимость продления работы сервисных служб рассчитывается индивидуально, но не менее 10% за первый час.	
<b>!!Важно – Блюда по окончании мероприятия не упаковываются!!</b>	
<b>Дополнительные услуги/опции возможные к Заказу:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Торт</li> <li>- Пирамида/горка из бокалов</li> <li>- Коктейльный бар / Дижестивный бар</li> <li>- <b>Sandy bar / Сладкий стол</b></li> <li>- Анимационные станции <b>БАРБЕКЮ / WOK / ДЕСЕРТЫ</b></li> <li>- <b>НИТРО бар (мороженое/сорбеты / ФРЕШ бар</b></li> <li>- Бар с Домашними лимонадами</li> <li>- Выбор ЦВЕТА скатертей и прочих аксессуаров</li> <li>- Выбор Премиальной сервировки (тарелки/приборы/бокалы)</li> <li>- Мастер-класс от Шеф повара</li> <li>- Дижестивная тележка</li> <li>- Чайная церемония</li> <li>- Разработка фирменного/Именного десерта</li> </ul>	<b>*Ожидаются пожелания Заказчика</b>
<b>Итого услуги 3F из расчёта на 100 гостей , в руб.:</b>	
Итого услуги 3F из расчёта на 100 гостей, в руб. с учётом НДС 18% :	395 165,00
<b>!! Цены актуальны при расчёте на 100 гостей. На другое количество гостей цена на 1 персону может измениться.</b>	<b>3 951,65</b>

Цены указаны в рублях.  
Оплата производится в рублях.

\*Сумма доп. расходов может быть увеличена после более подробного обсуждения программы и осмотра места проведения мероприятия.

**100%-ая оплата осуществляется за 10 (десять) дней до начала мероприятия.**

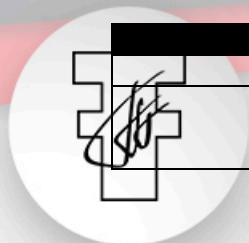
Все изменения вносятся не позднее, чем за 5 (Пять) дней до проведения мероприятия в письменном виде и подписываются ответственным лицом.


Внесение изменений во время мероприятия регистрируется в настоящем договоре.

Изменение объема услуг (позиций меню) требует согласия Исполнителя, и каждая дополнительная услуга оплачивается по факту, однако итоговая стоимость услуг не может быть ниже общей стоимости, установленной в настоящем Договоре на дату подписания

Дата подписания Приложения: “    “    \_\_\_\_\_ 2018 года

+7 (495) 999-95-73  
+7 (495) 999-39-79



Ответственные лица	
Со стороны заказчика:	Со стороны исполнителя:
	

**“Уровень задаёте Вы - мы соответствуем”**

