



Фуршет

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 - **50 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



Фуршетное меню

Из расчета 567,40 гр. на персону

Холодные мини-закуски

218 грамм на персону

Ассорти брускет (саргесе, тартар из печеных овощей, парфе из слабосоленого лосося)

Салат из ростбифа со свежими овощами и ореховой заправкой

Салат с цыпленком и овощами в тайском стиле

Канapé и мини-закуски

35,40 грамм на персону

(Сервируются на фуршетных линиях и в обнос на встрече гостей)

Профитроли с муссом из лосося

Профитроли с паштетом из цыпленка

Ролл из цуккини с томатами конкассе и свежим эстрагоном

Демонстрационное приготовление

120 грамм на персону

Гастрономические вафли с вяленными томатами, оливками/цукини/морковью. Подаются с творожным сыром, томатами черри, слабо соленным лососем, ростбифом, паштетом из куриной печени и черничным конфитюром)

Горячие закуски. Ассортимент мини фондю

154 грамма на персону

Цыпленок с фисташками и брусничным соусом

Лосось с кунжутом и соусом lemongrass

Запечённый беби картофель с пряными травами и томатным соусом

Мини-десерты

40 грамм на персону

Ассорти домашних мини эклеров (молочный и белый шоколад)

Мини тартини с фруктами



Безалкогольные напитки

0,40 л на персону

Минеральная вода Jevca
Чай листовой (черный, зеленый)
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 флейтинг барменов, Чайную церемонию...

Дополнительно Вы можете заказать Ассорти ВВQ

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 ВВQ 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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАСЧЕТ СТОИМОСТИ УСЛУГ 3F	Стоимость
Меню и Безалкогольные напитки	120 900,00
*Стоимость включает в себя все расходы, связанные с логистикой	
Сервис и логистика 600 р/человек	30 000
Обслуживание напитками заказчика (из расчета 200руб. на персону) *ожидается ассортимент напитков заказчика для предоставления соответствующего сервировочного оборудования	200,00
Бой / Порча оборудования *3% на бой стекла – стандартная амортизация (бесплатно) Бой и порча оборудования оплачиваются по факту, согласно Акту.	
Обслуживание мероприятия с 17:00 до 23:50 – стоимость продления работы сервисных служб рассчитывается индивидуально, но не менее 10% за первый час.	
!!Важно – Блюда по окончании мероприятия не упаковываются!!	
Дополнительные услуги/опции возможные к Заказу: <ul style="list-style-type: none"> - Торт - Пирамида/горка из бокалов - Коктейльный бар / Дижестивный бар - Candy бар / Сладкий стол - Анимационные станции БАРБЕКЮ / WOK / ДЕСЕРТЫ - НИТРО бар (мороженое/сорбеты / ФРЕШ бар - Бар с Домашними лимонадами - Выбор ЦВЕТА скатертей и прочих аксессуаров 	*Ожидаются пожелания Заказчика

<ul style="list-style-type: none"> - <i>Выбор Премиальной сервировки (тарелки/приборы/бокалы)</i> - <i>Мастер-класс от Шеф повара</i> - <i>Дижестивная тележка</i> - <i>Чайная церемония</i> - <i>Разработка фирменного/Именного десерта</i> 	
Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей , в руб.:	
Итого услуги 3F из расчёта на 50 гостей, в руб. с учётом НДС 18% :	150 900,00
!! Цены актуальны при расчёте на 50 гостей. На другое количество гостей цена на 1 персону может измениться.	3018,00

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

Ответственные лица	
Со стороны заказчика:	Со стороны исполнителя:

“Уровень задаёте Вы - мы соответствуем”