



ПРАЗДНИК ВКУСА
CATERING

Москва, Волоколамское ш 89а.

Предлагаем Вам отметить значимое событие в торжественной обстановке банкета или «званного ужина». Элегантная посуда, сервировка и высокий уровень обслуживания создадут необходимую атмосферу события и оставят яркие впечатления у гостей мероприятия и виновников торжества.

Тел. +7 (495) 921 3454

почта: pv@prazdnikvkusa.ru

www.prazdnikvkusa.ru

МЕНЮ БАНКЕТА

из расчета 50 персон

Наименование	Кол-во порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<u>Холодные закуски (сервируются в стол)</u>			
Рыбное ассорти: слабосоленый лосось, сиг холодного копчения и рыба масляная с лимоном и оливками	5	560	56
Мясное ассорти: ростбиф в травах и специях, бастурма, карбонат	5	560	56
Капоната из баклажан со свежими томатами и сыром Крем-чиз	5	750	75
Овощи Крудитэ "Du Soleil" брюссельская капуста, перец желтый, томаты черри, морковь, огурцы, редис, дайкон. Сервируется с соусами на выбор: Коктейль и Тартар	5	600	60
Канелонни из баклажана с орехами	5	400	40
Ассорти сыров: Сулугуни, Песто красный, Песто зеленый, сулугуни копченый	5	560	56
<u>Салаты (сервируются в стол)</u>			
Салат из свежих овощей с креветками	5	750	75
Салат из цыпленка, персиков, с орехами	5	750	75
Салат «Летний», заправленный душистым маслом	5	750	75
<u>Горячие закуски (порционная подача)</u>			
Филе цыпленка Тандори, с ананасом под апельсиновым соусом	50	120	120
<u>Горячие блюда (порционная подача, на выбор гостя)</u>			
Сибас с луком порей, подается с рисом с овощами в шафрановом соусе.	25	300	150
Свинная корейка с соусом Дижон, подается с запеченным картофелем Де Лувре	25	300	150
<u>Свежая выпечка</u>			
Ассорти французских булочек с луком, солодом	5	420	42
<u>Фрукты</u>			
Фруктовое ассорти	5	1450	145

итого на персону 1175 гр.

Безалкогольные напитки	Кол-во порций	Литраж	Грамм на персону
Сок добрый в ассортименте	13	1,00	0,26
Морс клюквенный домашний	16	1,00	0,26
Минеральная вода с газом / без газа	15	1,25	0,38
Чай заварной (чёрный /зеленый) сахар, лимон	30	0,20	0,12
Кофе(кофе-машина) американо, эспрессо, капучино, латте	50	0,20	0,20

итого на персону: 1220мл.



ПРАЗДНИК ВКУСА
CATERING

Москва, Волоколамское ш 89а.

Предлагаем Вам отметить значимое событие в торжественной обстановке банкета или «званного ужина». Элегантная посуда, сервировка и высокий уровень обслуживания создадут необходимую атмосферу события и оставят яркие впечатления у гостей мероприятия и виновников торжества.

Тел. +7 (495) 921 3454

почта: pv@prazdnikvkusa.ru

www.prazdnikvkusa.ru

ОБЩИЙ расчет стоимости МЕРОПРИЯТИЯ

Итого общая сумма по меню и напиткам: 175 000 рублей.

Итого на персону: 3500 рублей

Обслуживание, логистика, оборудование: 30 000 рублей

(в стоимость обслуживания включено: работа 6-х официантов, банкетного менеджера, поваров на выезде, монтаж площадки, посуда, текстиль, оборудование.)

При обслуживании напитков заказчика взимается сбор – 150 руб. за персону (предоставление стекла для напитков, обслуживание)

Итого по данному мероприятию, с учетом обслуживания: 205 000 рублей.

*Данная стоимость указана при минимальном заказе мероприятия от 50 персон.

УСЛОВИЯ РАБОТЫ

1.В итоговую стоимость мероприятия включены следующие услуги: меню, предоставление и доставка оборудования, работа собственного и наемного персонала, транспортные расходы. Предложение является предварительным и корректируется в соответствии с Вашими пожеланиями и изменениями в ходе работы над мероприятием

2. Данное коммерческое предложение действительно в течение 1 (одного) календарного месяца, с момента предоставления информации клиенту.

3.Стоимость мероприятия может измениться после посещения места проведения и уточнения нюансов мероприятия.

4.Стоимость дополнительных услуг кейтеринга рассчитывается отдельно.

5.Цены в коммерческом предложении указаны в рублях. Утверждение меню осуществляется за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения мероприятия, а оплата – за 3 (три) банковских дня до даты проведения мероприятия, если заранее не оговорено иное. Оплата производится в размере 100%.

6.В случае внесения изменений в коммерческое предложение менее чем за 2 (два) банковских дня до даты проведения мероприятия стоимость увеличивается на 20%.

7.В случае внесения изменений в коммерческое предложение менее чем за 1 (один) банковский день до даты проведения мероприятия стоимость увеличивается на 40%.

8.В случае превышения времени мероприятия, указанного в договоре, доплата за каждый час работы составляет 2% от общей стоимости мероприятия.

Изысканный праздник вкуса!

