



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



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ по организации мероприятия

Ресторан выездного обслуживания «Праздник Вкуса» - это команда профессионалов по организации кейтеринга, работающая на рынке более 9 лет. За время нашей работы мы провели более 3 500 мероприятий. Наш опыт и возможности позволяют организовать мероприятие от 10 до 3500 персон. Организация кейтеринга не ограничивается лишь приготовлением и подачей еды. «Праздник Вкуса» профессионально создает уникальную атмосферу Вашего мероприятия! Мы готовы проявить все наше мастерство для того, чтобы сделать Ваш прием настоящим праздником для Ваших гостей.

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!



КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ: 20 ПЕРСОН

РЕГЛАМЕНТ МЕРОПРИЯТИЯ: ФУРШЕТ



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 ФУРШЕТ

Из расчёта на 20 персон

Наименование	Кол-во порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<u>Мини сэндвичи:</u>			
Мини сэндвич с окороком	20	40	40,00
Мини сэндвич с сыром и вощами	20	40	40,00
<u>Канapé и мини закуски:</u>			
Тост с цветком из салями и лесным орехом	20	20	20,00
Виноград Чёрный Кардинал с сыром Чеддер	20	30	30,00
Канapé с гусиным паштетом	20	15	15,00
Канapé с эсколаром	20	20	20,00
Цуккини гриль с сыром Фета	20	20	20,00
Цезарь брошет с курицей и томатами Черри	20	20	20,00
Мешочек с мягким сыром, черносливом и грецким орехом	20	20	20,00
Сыр Эдам с виноградом Киш-Миш на шпажке	20	20	20,00
<u>Салат:</u>			
Классический Греческий салат	20	50	50,00
<u>Свежая выпечка:</u>			
Свежевыпеченные пирожки с мясом	20	40	40,00
Свежевыпеченные пирожки с джемом	20	40	40,00
<u>Десерты и фрукты:</u>			
Пирожное Le Masaron	20	25	25,00
Французское мини пирожное клубничное	20	25	25,00
Фруктовые шпажки	20	40	40,00
Итого на персону: 465 гр.			

Наименование	Кол-во порций	Литраж	Мл на персону
<u>Напитки:</u>			
Минеральная вода с газом/без газа	4	1250	250,00
Чай Гринфилд	20	200	200,00
Кофе порционный	20	200	200,00
Сок в ассортименте	4	1000	200,00
Итого на персону: 850,00 мл.			



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 РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость фуршета: 31 000 рублей

Итого на персону: 1 550 рублей

В ПОДАРОК: Каждому гостю бокал игристого вина «Буржуа» (150 мл.)

Доставка в пределах МКАД: 2 000 рублей

Итого по данному мероприятию, с учетом обслуживания и доставки: 33 000 рублей.

(в итоговую стоимость включено: обслуживание официантом, логистика, доставка)

*При обслуживании напитков заказчика взимается пробковый сбор в размере 200 рублей с персоны.

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!

