



catering



ПРАЗДНИК ВКУСА

Все для идеального
перерыва!



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: **50 ПЕРСОН**

МЕРОПРИЯТИЕ: **БАРБЕКЮ**



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 БАРБЕКЮ

из расчета 50 персон

Наименование	Кол-во порций	Грамм на порцию	Грамм на персону
<u>Холодные закуски:</u>			
Шифонад из мясных деликатесов: коппа, чоризо, наполи, пармская ветчина и цыпленка с орехами	5	750	75,00
Квартет сыров с сухофруктами, виноградом, фундуком и вишневым вареньем (мимолет, бри, дорблю, эмменталь)	5	760	76,00
Овощи Крудитэ "Du Soleil" брюссельская капуста, перец желтый, томаты черри, морковь, огурцы, редис, дайкон. Сервируется с соусами на выбор: Коктейль и Тартар	5	1250	125,00
Оливки и Маслины в маринаде	5	300	30,00
Поляна зелени: укроп, петрушка, кинза, базилик, лук зеленый, салат	2	500	20,00
Козий сыр с запеченным на гриле молодым баклажаном, томатами, листьями салата Лола-росса	5	420	42,00
<u>Салаты:</u>			
Салат "Миледи" (семга с/с, авокадо, огурцы)	50	75	75,00
Салат Летний: свежие огурцы, томаты, паприка, редис, радичио заправленные душистым маслом	50	75	75,00
<u>Горячие закуски:</u>			
Конвертики из индейки с овощами гриль	50	70	70,00
Початок кукурузы - гриль, в беконе	50	150	150,00
<u>Горячее на мангале:</u>			
Шашлык из лосося с соусом Терияки	50	150	150,00
Шашлык из баранины	50	100	100,00
<u>Гарнир на мангале:</u>			
Обжаренный в коже молодой картофель с крупной солью и розмарином	25	150	75,00
Овощи - гриль с мини кукурузой в соусе Ткемали	25	150	750,00
<u>Соусы:</u>			
Соус Тартар	15	50	15,00
Соус Барбекю	15	30	9,00
<u>Выпечка:</u>			
Булочка Альпийская и французская с луком	100	35	70,00
<u>Фрукты:</u>			
Фруктовое ассорти: (сезонные фрукты)	3	1600	96,00
Le Masagon-ассорти: фруктовый, фисташковый, миндальный	50	25	25,00

Итого на персону: 1354 гр.



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

Наименование	Кол-во порций	Литраж	Мл на персону
Напитки:			
Сок: апельсиновый, яблочный, томатный	15	1000	300,00
Лимонад цитрусовый с мятой	15	1000	300,00
Минеральная вода "Aqua Minerale" с газом / без газа	20	1250	500,00
Чай Гринфилд: черный, зеленый (сахар порц., лимон)	35	200	140,00
Американский кофе, пор. (порц.сахар, молоко)	50	200	200,00
Итого на персону: 1 440 мл.			

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость барбекю: 194 500 рублей

Итого на персону: 3 890 рублей

Итого по данному мероприятию, с учетом обслуживания и доставки: 194 500 рублей.

(в итоговую стоимость включено: обслуживание, (банкетный менеджер, работа поваров (на выезде), монтаж/демонтаж площадки, оборудование, мебель, логистика)

При обслуживании напитков заказчика взимается пробковый сбор в размере 150 рублей с персоны.



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

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 14 (четырнадцать) рабочих дней до даты проведения мероприятия, а оплата – за 7 (семь) банковских дней 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!

