

Предложение по банкетному меню

Предлагаем Вашему вниманию коммерческое предложение по организации питания на 80 персон. Данное меню является сбалансированным решением. Мы будем внимательны ко всем пожеланиям и остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительной информации.

Стоимость включает:

Персонал:

- Банкетный менеджер
- Администраторы
- Супервайзеры
- Официанты
- Повара
- Технический персонал

Оборудование и логистика:

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

Банкетное меню

Из расчета 1380 гр. на персону

Холодные закуски

416 грамм на персону (Сервируются в стол)

- **Итальянские и французские сыры в сопровождении меда и орехов**
- **Мясные домашние деликатесы**
- **Овощная феерия с домашней копченой сметаной**
- **Фруктовое ассорти**
- **Коллекция домашних солений**
- **Белые грузди, маслята, сметана и рассол**
- **Сливочный хрен со слайсом из говяжьего языка**
- **Галантин из цыпленка**

Ассорти из канапе

- **Буженина с томатом конфи и дижонской горчицей**
- **Жареный адыгейский сыр с овощами гриль**
- **Хрустящий тост с лососем и сливочным сыром**



Банкетное меню



Салаты

294 грамм на персону (Сервируются в стол)

- Филе телянка под медово-горчичным соусом с жареными грибами и бочковым огурцом
- Подкопченная форель с домашними овощами и хрустящим микс салатом
- Овощной салат из свежих огурцов, бакинских томатов с оливковым маслом и ранним сыром в двух состояниях

Банкетное меню



Горячие закуски

199 грамм на персону (Подается в стол / порционно)

- Кебаб из говядины
- Свиные ребрышки гриль в медовом соусе

Горячие блюда

350 грамм на персону (Подается в стол / порционно)

- Стейк форели обжаренный до золотистой корочки с молодыми овощами «аль денте»
- Свиная корейка с грибным фрикасе и тар-таром из томатов конфи

Банкетное меню

Соус

60 грамм на персону (Подается в стол / порционно)

- Домашняя аджика
- Белое вино

Десерты

60 грамм на персону (Подается в стол / порционно)

- Чизкейк (клубничный, шоколадный)
- Ягодный мусс

Напитки

1006 мл на персону (Сервируются в стол)

- Морс ягодный
- Малиново-лаймовый домашний лимонад
- Чай в ассортименте (черн/зел)
- Кофе американо

Униформа персонала



Фартук черный, белая рубашка, черные брюки, закрытая черная обувь

Мебель и текстиль



- Стол круглый 180 см.
- Скатерть 180 см. Белая в пол
- Стул «Кьявери»
- Подушка на стул



Стоимость услуг на человека - 3500 р

Стоимость включает:

- Меню
- Безалкогольные напитки
- Сервис
- Мебель
- Текстиль
- 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 23:30 (стоимость продления работы сервисных служб рассчитывается индивидуально, но не менее 10% за первый час)

Дополнительные услуги / опции возможные к Заказу (Стоимость рассчитывается согласно ТЗ):

- Пирамида / горка из бокалов
- Коктейльный бар
- Сладкий стол
- Анимационные станции БАРБЕКЮ
- Бар с Домашними лимонадами
- Выбор ЦВЕТА скатертей и прочих аксессуаров
- Выбор Премиальной сервировки (тарелки / приборы / бокалы)
- Мастер-класс от Шеф-повара

Итого услуги кейтеринга «Горячо» из расчета на 80 гостей, в руб.: 280 000,00
Цены актуальны при расчете на 80 персон