

Предложение по фуршетному меню

Предлагаем Вашему вниманию коммерческое предложение по организации питания на 100 персон. Данное меню является сбалансированным решением. Мы будем внимательны ко всем пожеланиям и остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительной информации.

Стоимость включает:

Персонал:

- Фуршетный 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)

Фуршетное меню

Из расчета 701 гр. на персону

Холодные закуски

311 грамм на персону

- Буженина с томатом конфи и дижонской горчицей
- Телячий ростбиф сливочным хреном и бочковым огурцом
- Утка конфи с апельсиновым конфитюром и сыром креметта
- Овощной микс с соусом сальса (сельдерей, морковь, перец)
- Спаржа с хрустящим беконом
- Воздушная булочка с тигровой креветкой
- Канапе с красной икрой и зеленым маслом
- Канапе с копченой курицей и соусом тар-тар
- Рулетики из баклажанов с курицей тандори и орехами
- Мини капрезе (томаты черри, моцарелла и соус песто)
- Фруктовое ассорти
- Профитроли с мини-салатом оливье с цыпленком



Фуршетное меню

Горячие закуски

390 грамм на персону

- Брошеты из цыпленка и шампиньонов
- Брошеты из свиной шеи со сладким перцем
- Картофель по - деревенски

Напитки

500 грамм на персону

- Морс ягодный
- Чай в ассортименте (черн/зел)
- Кофе американо

Униформа персонала



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

Мебель и текстиль



- 6 прямоугольных столов 184 см.
- 7 коктейльных столов



Стоимость услуг на человека - 1700 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 100 гостей, в руб.: 170 000,00
Цены актуальны при расчете на 100 персон