

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 541 гр. на персону

Холодные закуски

271 грамм на персону

- Фруктовое ассорти
- Буженина с томатом конфи и дижонской горчицей
- Овощной микс с соусом сальса (сельдерей, морковь, перец)
- Канапе с красной икрой и зеленым маслом
- Канапе с пармой и листьями рукколы
- Творожный мусс с селедкой на тосте из бородинского хлеба
- Канапе с копчёной курицей и соусом тар-тар
- Рулетики из баклажанов с курицей тандори и орехами
- Мини капрезе (томаты черри, моцарелла и соус песто)
- Профитроли с мини - салатом оливье с цыпленком
- Профитроли с мини салатом «нисуаз»



Фуршетное меню

Горячие закуски

270 грамм на персону

- Брошеты из цыпленка и шампиньонов
- Картофель по - деревенски

Напитки

500 грамм на персону

- Морс ягодный

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 - 1300 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.: 130 000,00
Цены актуальны при расчете на 100 персон