

# 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 885 гр. на персону

## Холодные закуски

325 грамм на персону

- Мясные домашние деликатесы
- Фруктовое ассорти
- Буженина с томатом конфи и дижонской горчицей
- Телячий ростбиф сливочным хреном и бочковым огурцом
- Утка конфи с апельсиновым конфитюром и сыром крематта
- Тигровая креветка с гелем из авокадо
- Овощной микс с соусом сальса (сельдерей, морковь, перец)
- Канапе с красной икрой и зеленым маслом
- Канапе с пармой и листьями рукколы
- 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 с телячьим ростбифом







# Фуршетное меню

## Горячие закуски

360 грамм на персону

- Брошеты из цыпленка и шампиньонов
- Кебаб из говядины
- Брошеты из свиной шеи со сладким перцем

## Соусы

50 грамм на персону

- BBQ

## Гарнир

150 грамм на персону

- Картофель по - деревенски

## Напитки

670 грамм на персону

- Малино-лаймовый домашний лимонад
- 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 - 2200 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.: 220 000,00  
Цены актуальны при расчете на 100 персон