

Коммерческое предложение по проведению новогоднего банкета**2018 года**Холодные закуски (в ассортименте) - 8 шт. на одну персону

- *Ассорти рыбное, декорируется микс- салатом, сочными маслинами, свежими овощами и лепестками лимона - 50 г*
 - *копченый угорь в соусе "Терияке"*
 - *форель в мозаике оливок и маслин*
 - *масленая рыба холодного копчения*
- *Закуска «А ля Русс» (нежное филе селедочки, выложенное на медальоны из картофеля с луком репка, зеленью, специями) - 25 г*
- *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй - 50 г*
 - *рулет из говядины со шпинатом и специями*
 - *террин из свинины с фенхелем*
 - *копченая утиная грудка*
- *Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами, физалисом и цветочным медом – 50 г*
 - *"Пармезан"*
 - *"Дор-блю"*
 - *"Маасдам"*
- *Блинные мешочки ассорти (на выбор) - 55 г*
 - *фаршированный куриным жульеном и листом салата*
 - *фаршированный грибным жульеном и листом салата*
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) – 50 г*
- *Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 50 г*
- *Ассорти солений и маринадов - 25 г*
 - *соленые и маринованные огурчики*
 - *помидоры «Черри» маринованные*
 - *чеснок маринованный, черемша*

Салаты (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») - 75 г
- Салат "Царский" с крабовым мясом, кальмарами, овощами, каперсами, яйцом и икрой лососевых с соусом "Айоли" - 75 г
- Ассорти «Пелопонес» (микс салатных листьев с кусочками подкопченной семги, авокадо, красным луком, сладким перцем и помидорчиками «Черри») - 75 г
- Салат «А ля Фуршет» (обжаренные с соевым соусом кусочки говядины, свежие огурцы, болгарский перец, лист салата, заправленные кунжутным маслом) - 75 г
- Салат «Лангет Соте» (итальянские листья салата "Руккола" в сочетании с обжаренными лангетами из телятины, томатами "Черри", сыром "Пармезан" в соусе из зернистой горчицы) - 75 г
- Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г
- Салат «Английский» (филе цыпленка, шампиньоны, огурцы, болгарский перец, зелень, соус «Провансаль») - 75 г

Горячие блюда (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- Стейк из семги (нежное филе семги, жареное на гриле, подается с креветочным соусом) - 130 г
- Судак «По-московски» (филе судака, запеченное с луком, грибами и ломтиком куриного яйца под сметанным соусом и сливочным сыром) – 130 г
- Стейк из телятины маринованный в трюфельном масле, подаётся с розмарином - 130 г
- Микс - гриль (ассорти медальонов с соусами "Дижон" и "Бурбон") - 210 г
- свинина, маринованная в горчице,
- филе куриной грудки, маринованной в соусе "Карри",
- телятины, маринованной с розмарином и красным вином
- Стейк из свинины (сочная свиная шея, жареная с розмарином, подается с перечным соусом) - 130 г
- Утиная ножка «Конфи» (классическая утиная ножка, тушеная с овощами и ароматными специями) -140 г
- Куриная грудка «Камамбер» (куриная грудка, фаршированная сыром «Камамбер», белыми грибами и луком «Шалот» со сливочным соусом) - 130 г

Гарнир (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- Картофельные дольки "По-деревенски", жареные со сладкой паприкой - 120 г
- Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г
- Запеченные овощи «Соте» (репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г
- Овощи "Сальса" (баклажаны, цуккини, сладкий перец, красный лук, томаты тушеные с соусом "Сальса") - 120 г

Выпечка (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- Эмпанадас с мясом (мексиканские пирожки из слоеного теста с мясной начинкой) - 40 г
- Эмпанадас с овощами (мексиканские пирожки из слоеного теста с начинкой из овощей) - 40 г

Хлебный буфет (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- Хлебная корзина (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 90 г

Десерт (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- Итальянский десерт «Тирамису» - 95 г
- "Эклеры ассорти" (воздушно-заварное тесто, наполненное нежным сливочным кремом и заглазированное сахарной помадкой или превосходным шоколадом) - 60 г
- Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г

Напитки (на выбор в ассортименте) – 800 мл

- Лимонад натуральный – 250 мл
- Морс ягодный – 250 мл
- Минеральная вода (с газом и без газа)-250 мл
- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- Сахар, сливки, лимон

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Цитрусовый каскад – 120 г!!!!

Стоимость меню составляет 3500 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и

праздничному оформлению столов.

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия
(предложение действительно при заказе от 20 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (новогодний банкет)		3500 рублей
<i>Закуски (16 наименований)</i>	<i>1100 г</i>	<i>включено</i>
<i>Напитки</i>	<i>800 мл</i>	<i>включено</i>
<i>Столы</i>		<i>дополнительно</i>
<i>Стул с чехлом</i>		<i>дополнительно</i>
<i>Сервировка</i>		<i>включено</i>
<i>Обслуживание</i>		<i>включено</i>
<i>Аренда стекла</i>	<i>(3 бокала)</i>	<i>включено</i>
Итого:	На 20 персон	70 000 рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку посуды и оборудования
- организацию зала и кухни
- транспортные расходы в пределах МКАД
- работу официантов, поваров и технического персонала в течение **6 часов**
- Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.
- После согласования предложения заказчиком изменения в него могут быть внесены не менее, чем за 3 банковских дня до даты проведения мероприятия.

Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а так же остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения предложенного нами меню. Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.

Мы гарантируем отличное качество предоставляемых нами услуг и надеемся на дальнейшее сотрудничество.