

Коммерческое предложение по проведению новогоднего фуршета

2018 года

Холодные мини - закуски (на выбор в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- Ролл с лососем, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г
- Канapé с сельдью (шарик картофеля с сельдью на бородинском хлебе) - 25 г
- Брошет с атлантической сельдью (мини-шашлычок с сельдью, картофельным шариком, оливкой и красным луком) - 25 г
- Канapé с рулетиком из грудинки и жемчужным луком на ржаном тосте - 25 г
- Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г
- Ролл с ветчиной, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 25 г
- Канapé с уткой на сыре "Моцарелла" с коктейльной вишней - 15 г
- Крокеты из цыпленка с брусничным соусом, подается в шоте - 40 г
- Сырные шарики "Халапеньо" (обжаренные сырные шарики с добавлением острого перца "Халапеньо" на лепестке сочного томата с салатным листом и сливочным сыром) - 25 г
- Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем, подается в шоте - 40 г

Холодные закуски (в ассортименте) - 6 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
 - масляная рыба холодного копчения
- Мясное ассорти, украшенное овощами с добавлением душистых специй - 50 г
 - буженина, маринованная в горчичном маринаде, подается с медово-горчичным соусом
 - копченая индейка в сопровождении стебля сельдерея, листьев салата
 - сыровяленое куриное филе в стиле "Карпаччо"
- Сыр "Моцарелла", завернутый и обжаренный в фило тесте, подается с ягодными соусами - 20 г
- Блинный мешочек, фаршированный грибным жульеном и листом салата - 55 г

- Овощи «Крудите» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, морковь, подается с соусом «Велюте») в шоте - 50 г
- Закуска «Балканы» (баклажанные рулетики с домашним сыром с грецкими орехами и зеленью) - 20 г

Хлебный буфет (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Мини - пирожки с начинкой в ассортименте - 40 г – 1 шт.
 - с мясом
 - с луком и яйцом
 - с картофелем и грибами
 - с капустой
- Хлебная корзина (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Цитрусовый каскад!!! – 100 г

Стоимость меню составляет 1600 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 оформлению столов.

**Ориентировочный расчет стоимости мероприятия
(предложение действительно при заказе от 40 персон).**

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (новогодний фуршет)		1600 рублей
Закуски (12 наименований)	520 г	включено
Напитки		дополнительно
Столы		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На 40 персон	64 000 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 **4 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.