

Коммерческое предложение по проведению банкета

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*
- *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*
- *Ветчинные рулетики «Прованс» (рулетики из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнизионами и специями, подаются на листьях салата) - 25 г*
- *Ассорти сыров с грецкими орехами, красным виноградом, крекерами и цветочным медом – 50 г*
 - *"Пармезан"*
 - *"Дор-блю"*
 - *"Маасдам"*
- *"Капрезе" (классическая итальянская закуска с сыром "Моцарелла", сочными томатами и соусом "Песто") - 25 г*
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г*
- *Маринады «Пикули» (ассорти мини-овощей на шпажках) - 50 г*
 - *початки сладкой мини – кукурузы*
 - *перец*
 - *жемчужный лук*
 - *корнизионы*
- *Оливки и маслины "Гигант" в чесночном маринаде с добавлением перца "Чили" и оливкового масла - 25 г*

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

- *Салат «Таврос» (обжаренный морской гребешок и икра летучей рыбы с миксом салатных листьев, заправленный соусом «Песто») - 75 г*

- Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») - 75 г
- Ассорти «Пелопонес» (микс салатных листьев с кусочками подкопченной семги, авокадо, красным луком, сладким перцем и помидорчиками «Черри») - 75 г
- Салат «Цезарь» с креветками (креветки, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г
- Салат «Равенна» (говядина, салат - микс, томаты «Черри», кедровые орехи с заправкой на основе оливково масла и выдержанного бальзамического уксуса) - 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 «Ростбиф» (ростбиф из телятины с миксом салатных листьев и томатами, красным луком заправленный оригинальной заправкой на основе горчицы и бальзамического уксуса) - 75 г
- Салат "Бари" (копченая утиная грудка, апельсин, "Руккола" с лепестками "Пармезана" в оливково-медовым дрессинге и украшенная кедровым орехом) - 75 г
- Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») - 75 г
- Салат с печеной свеклой (микс листьев салата с печеной свеклой, сыром "Фета", заправленный соусом "Бальзамик") - 75 г

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

- Семга «Берси» (стейк из семги приготовленный в форме «бабочки», подается с соусом «Берси» с эстрагоном) - 130 г
- Стейк из семги (нежное филе семги, жареное на гриле, подается с креветочным соусом) - 130 г
- Стейк из судака на подушке из овощей "Сальса" - 160 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 грудка «Порто» (жареная утиная грудка, подается с грушей, припущенной в портвейне с медом) - 120 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

- Гратен из картофеля - 120 г
- Картофельные дольки "По-деревенски", жареные со сладкой паприкой - 120 г
- Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г
- Овоци "Сальса" (баклажаны, цуккини, сладкий перец, красный лук, томаты, тушеные с соусом "Сальса") - 120 г

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

- Хлебная корзина (чиабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г

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

- Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г
- Пти-фурсы ассорти (мини пирожные "Грюфель", "Делисье с фундуком", "Амаретти", "Бенье миндальное", "Профитроли", "Пралине с грецким орехом" - 15 г
- Пирожные "Макарони" (таящие во рту пирожные с разнообразными вкусами: малины, черной смородины, ванили, шоколада и фисташки) – 25 г

Напитки (в ассортименте) – 800 мл. на персону

- Минеральная вода с газом и без газа – 250 мл
- Сок в ассортименте – 250 мл
- Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- Сахар, сливки, лимон

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов)!!! – 150 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 ресторанный 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 (банкет)		3500 рублей
Закуски (15 наименований)	1050 г	включено
Напитки	800 мл	включено
Столы		дополнительно
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На <u> </u> персон	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.