

Коммерческое предложение по проведению банкета

Меню (аперитив)

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

- *Тигровая креветка, обжаренная в чесночном масле, подается с соусом "Гуакомоле" в шоте - 40 г*
- *Канapé с копченым угрем, свежим огурцом и помидорчиком "Черри" на тосте из ржаного хлеба со сливочным сыром - 25 г*
- *Канapé из семги со свежим огурчиком, салатом «Романо» с оливками и маслинами - 25 г*
- *Митболз "Ким-чи" (шарики из говядины с кедровым орехом и помидорчиками "Черри" на шпажках, подаются с соусом "Ким-чи") - 30 г*
- *Канapé с ростбифом, соусом «Сливочный хрен» на салатном листе - 25 г*
- *Канapé с окороком, свежим салатом и маринованным перчиком - 25 г*
- *Канapé с рулетиком из грудинки и жемчужным луком на ржаном тосте - 25 г*
- *Канapé из корейки "По-деревенски" на бородинских тостах с дижонской горчицей маринованным огурчиком и веточкой зелени - 25 г*
- *Ролл с ветчиной, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье - 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*
- *Закуска в шоте "Капрезе" (помидорчик "Черри" с мини-моцареллой на шпажке с соусом "Песто" и веточкой душистого розмарина) - 50 г*
- *Канapé из мраморного сыра с лесными ягодами - 15 г*
- *Сырные шарики "Халапеньо" (обжаренные сырные шарики с добавлением острого перчика "Халапеньо" на лепестке сочного томата с салатным листом и сливочным сыром) - 25 г*
- *Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем, подаётся в шоте - 40 г*

Меню (банкет)

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

- *Ассорти рыбное, декорируется микс-салатом, маслинами "Гигант", свежими овощами и лимоном "Гриль"- 50 г*

- осетрина горячего копчения
- угорь в соусе "Терияке"
- семга шеф – посола
- Ролл «Сальмон» (ролл из пшенично-рисового теста с форелью и сливочным сыром, листом салата) - 25 г
- Ролл «Фова» (рулет из маринованного лосося, авокадо и сыра «Филадельфия», подается с тар-таром из томатов «Конфи», лука «Шнит» и свежего огурца) - 25 г

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

- Мясные деликатесы, сервируются с ломтиками спелой дыни, и свежей зеленью - 50 г
 - свиная салями "Милано"
 - сыровяленый свиной окорок "Парма"
 - острая испанская колбаса "Чоризо" с красным перцем
- 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
- Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками - 25 г

Сырные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- Ассорти сыров с грецкими орехами, разноцветным виноградом, итальянские палочки "Триссинни", физалисом и цветочным медом – 25 г
 - "Горгондзола"
 - "Чеддер"
 - "Пармезан"
 - "Скаморца"
- "Капрезе" (классическая итальянская закуска с сыром "Моцарелла", сочными томатами и соусом "Песто") - 25 г

Овощные закуски (в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 25 г
- Закуска «Антипаста» (обжаренные на гриле баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец, заправленные оливковым маслом, винным уксусом с ароматной зеленью) - 25 г

- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г*

Соления и маринады (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- *Маринады «Пикули» (ассорти мини-овощей на шпажках) - 25 г*
 - початки сладкой мини – кукурузы
 - перец
 - жемчужный лук
 - корнбишоны
- *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 «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 «Равенна» (говядина, салат - микс, томаты «Черри», кедровые орехи с заправкой на основе оливково масла и выдержанного бальзамического уксуса) - 75 г*
- *Салат «А ля Фуршет» (обжаренные с соевым соусом кусочки говядины, свежие огурцы, болгарский перец, лист салата, заправленные кунжутным маслом) - 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 «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*
- *Салат «Греческий» (лист зеленого салата, свежие помидоры и огурцы, болгарский перчик, домашняя брынза, оливки, маслины, каперсы, оливковое масло) - 75 г*

Горячая закуска (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- *Тигровые креветки в рисовой панировке, подается с соусом «Терияки» - 100 г*
- *Мякоть баранины, маринованная в красном вине с тимьяном и розмарином, завернутая и обжаренная в «Фило» тесте, подается с соусами "Чёрный перец" и "Китайский терияки" - 100 г*

- *«Бессаме» медальоны из телятины, выдержанной в белом вине, сервируются с овощами – 100 г*
- *Мини - шашлычок из свиной шейки с гогошарами – 100 г*
- *Мини - «медальон» из свинины (кусочки свиного филе, маринованные в «Дижонской» горчице и паприке, обжаренные в кунжутных семечках, подается с маринованными шампиньонами) - 100 г*
- *Утиная грудка "Оранж" (запеченная утиная грудка, подается с вишнево-медовым соусом) - 100 г*
- *Брошет с куриной грудкой, замаринованной с соусом "Фахитос", подается с соусом "Чили - лайм" - 100 г*

Нормандская пауза перед горячим блюдом – 60 г

- *Лимонно-лаймовый сорбет, подаётся с долькой лайма, веточкой мяты и водкой – 60 г*

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

- *Сибас – гриль, маринованный по специальному рецепту шеф – повара – 1 шт. - 250 г*
- *Серебряная дорадо, маринованная с цедрой лимона и душистым перцем, жареная на гриле - 1 шт. - 250 г*
- *Семга «Берси» (стейк из семги приготовленный в форме «бабочки», подается с соусом «Берси» с эстрагоном) - 130 г*
- *Стейк из телятины маринованный в трюфельном масле, подаётся с розмарином -130 г*
- *Стейк «Петровский» из телятины (стейк, фаршированный белыми грибами под "Креольским" соусом) - 130 г*
- *Медальон из свиной вырезки в беконе с соусом "Дижон"- 130 г*
- *Стейк из свиной шеи, запеченный в медово-имбирном соусе - 130 г*
- *Утиная грудка «Порто» (жареная утиная грудка, подается с грушей, припущенной в портвейне с медом) - 120 г*
- *Индейка "Пикадилья"(индейка, запеченная в пикантном красном соусе с овощами и белыми кореньями сельдерея и петрушки) - 130 г*

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

- *Гратен из картофеля - 120 г*
- *Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г*
- *Печеный картофель (картофель, запеченный с кусочками домашнего сала) - 120 г*

- Овоци "Сальса" (баклажаны, цуккини, сладкий перец, красный лук, томаты, тушенные с соусом "Сальса") - 120 г
- Запеченные овоци «Соте» (репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г

Выпечка и хлеб (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

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

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

- Чизкейк "Вишневый" и "Карамельный" в шоте (на выбор) - 100 г
- Пти-фурры ассорти (мини пирожные "Трюфель", "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» - Фруктово-ягодный каскад (ассорти сезонных фруктов и ягод)!!! – 150 г

Стоимость меню составляет 6000 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 15 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (банкет)		6000 рублей
<i>Закуски (26 наименований)</i>	<i>1500 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:	<i>На ___ персон</i>	<i>рублей</i>

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.