

Коммерческое предложение по проведению барбекю**Меню (барбекю).****Холодные закуски (в ассортименте) - 7 шт. на одну персону**

- *Ассорти рыбное, декорируется микс салатом, сочными маслинами, свежими овощами и лепестками лимона - 25 г*
 - семга, украшенная лимончиком
 - форель в мозаике оливок и маслин
 - царская рыба на салатном листе с зеленью
- *Мясное ассорти, украшенное овощами с добавлением душистых специй - 25 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"
- *Ветчинные рулетики «Прованс» (рулетики из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнизионами и специями, подаются на листьях салата) - 50 г*
- *Ассорти домашнего сыра с крекером, грецкими орехами и зеленью - 25 г*
 - «Сулугуни»
 - «Адыгейский»
 - «Чечил»
 - «Чанах»
- *Турин из баклажан (обжаренные баклажаны с чесноком, уложенные слоями с томатами в ореховом соусе с зеленью) - 25 г*
- *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) - 50 г*
- *Ассорти солений и маринадов - 25 г*
 - соленые и маринованные огурчики
 - помидоры «Черри» маринованные
 - квашеная капуста
 - чеснок маринованный, черемша

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

- *Шашлык из судака, запеченный со сладким перцем «Светофор» и кабачком – 120 г*
- *Морской окунь, маринованный в тайском соусе с добавлением «Карри» - 120 г*

- Свиная котлета на кости, маринованная в маринаде "Сега-яки" с белым вином в восточных специях - 150 г
- Классический шашлык из свиной шейки, подается с маринованным луком и зеленью – 150 г
- Пикантные свиные ребрышки, глазированные мёдом и соусом «Барбекю»- 150 г
- Ассорти немецких колбасок - барбекю, подаются с "Баврской" горчицей - 150 г
- свиная колбаска
- острая улитка
- пивная сосиска
- Крылья куриные «Буффало» - 150 г
- Шашлык из бедра цыпленка, маринованного в кокосовом молоке, запеченного с кукурузой – 150 г
- Ассорти куриного шашлыка «Трио» - мясо цыпленка, маринованное в трех различных соусах (в медовом соусе «Теряки», в соусе «Кари» с кинзой, в сливочном соусе с эстрагоном), приобретает необычайный вкус и цвет – 150 г
- Шашлык из курицы «Тысяча трав» (филе цыпленка, маринованная в прованских травах с «Карри» и чесноком) – 150 г

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

- Картофель "Черри", жареный с розмарином - 120 г
- Картофельные дольки "По-деревенски", жареные со сладкой паприкой - 120 г
- Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) - 120 г
- Печеный картофель (картофель, запеченный на углях с кусочками домашнего сала) - 120 г

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

- Соус "Сальса" (классический мексиканский соус из мелко порезанных томатов, острого чилийского перца, лука и чеснока) - 30 г
- Соус "Чимичури" (острый соус родом из Аргентины. Готовится из оливкового масла, свежей петрушки, чеснока, орегано, белого лука и сладкого перца с соком лимона и кинзой) - 30 г
- Соус "Песто" (итальянский соус из зеленого базилика, чеснока, сыра "Пармезан", кедровых орешков и оливкового масла) - 30 г

- Соус "Горчичный" (соус из французской и зерновой горчицы с добавлением душистого меда и сливок) - 30 г
- Соус "Барбекю" (классический соус для шашлыка, сваренный на огне из помидоров, ананасового сока и чеснока) - 30 г
- Соус "Маринара" (соус, приготовленный из спелых томатов с белым луком и пряными травами) - 30 г

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

- Хлебная корзина (чабатта, французский багет, булочки пшеничные и ржаные, бородинский хлеб) - 60 г
- Лаваш (армянский, грузинский) - 25 г

Напитки (на выбор в ассортименте) – 300 мл на одну персону

- Классический лимонад с мятой – 150 мл
- Морс натуральный (ягодный) – 150 мл
- Соки в ассортименте – 150 мл
- Минеральная вода с газом и без газа – 150 мл

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов) – 100 г!!!!

Стоимость меню составляет 2500 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 30 персон).**

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (барбекю)		2500 рублей
Закуски (14 наименований)	860 г	включено
Напитки	300 мл	включено
Столы		дополнительно
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На _ персон	рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку посуды и оборудования

- транспортные расходы в пределах МКАД
 - организацию зала и кухни
 - 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.