

Коммерческое предложение по проведению банкета

Меню (банкет).

Холодные блюда - 660 г

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

- ❖ *Рыбный кебаб (мини шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с цуккини - гриль и помидорчиками «Черри») - 60 г*
 - семга
 - копченый угорь
 - тигровая креветка
- ❖ *Закуска «Красное и черное» (мозаика черной икры палтуса и красной икры на крекере) – 30 г*

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

- ❖ *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй – 50 г.*
 - буженина «Купеческая» в горчичном маринаде, напигованная чесноком и морковкой
 - классический ростбиф, подается с зернами граната
 - разнообразная сырокопченая колбаска со специями
 - куриный рулет со сладким перцем и грецким орехом
- ❖ *Рулетики «Ассорти» - 40 г*
 - бекон, запеченный с грецким орехом и черносливом
 - кусочки ананаса, запеченные в нежном филе свинины

Сырные закуски (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- ❖ Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем - 60 г
- ❖ Ассорти сыров с грецкими орехами, грушей и свежей клубникой – 30/20 г
 - «Рокфор»
 - «Бри»
 - «Пармезан»

Овощное ассорти (в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- ❖ Овощи «Рокфор» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, подается с соусом «Рокфор») - 60 г
- ❖ Рулетки - цуккини с сыром «Моцарелла» и томатным соусом – 60 г
- ❖ Помидорчики «Неполетте», фаршированные шпинатовым желе с сырным муссом, с добавлением эстрагона – 60 г

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

- ❖ Ассорти солений и маринадов – 40 г
 - соленые и маринованные огурчики
 - помидоры «Черри» маринованные
 - патиссоны маринованные «Беби»
 - жемчужный лук
 - ассорти маслин и оливок
- ❖ Грибочки из погребка - 25 г
(ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом)
 - грузди
 - маслята
 - шампиньоны
 - 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 «Цезарь» с креветками (креветки, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») – 100 г
- ❖ Салат «Корсика» (микс салатов «Руккола» и «Радикю» с кусочками ростбифа, вялеными на солнце томатами и соусом «Гренадер») – 100 г
- ❖ Салат «Аристократ» (нежная телятина, шампиньоны, соленый огурчик, гранат, лук под белым соусом) – 100 г
- ❖ Салат «Пикантный» (отварной язык, соленые огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 100 г
- ❖ Салат «Красный мак» (копченое куриное филе спелые томаты зерна мака, заправленные соусом «Провансаль», подается с хлебными палочкам) – 100 г
- ❖ Салат «Неаполь» (салат - микс, помидоры «Черри», авокадо, мини-моцарелла, заправка на основе оливкового масла и прованских трав) – 75 г
- ❖ Салат «Дор-Блю» (ароматный зеленый салат с дыней, свежим огурчиком и сыром под пикантным соусом «Дор - Блю») – 75 г
- ❖ Салат «Белиссимо» (помидоры «Черри», свежие огурцы, картофель «Черри», перепелиные яйца, подаются со сметано-укропной заправкой) – 100 г

Горячие блюда с гарнирами - 250 г

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

- ❖ Стейк из семги с икорным соусом – 120 г.
- ❖ Тигровая креветка в рисовой панировке, подается с соусом «Тереяки» - 120 г
- ❖ Телятина «Бургер» (кармашек из телятины с белыми грибами, луком и беконом) – 130 г
- ❖ Медальоны из говяжьей вырезки, запеченные под сыром «Дор-Блю» - 130 г
- ❖ Буженина, запеченная в прованских травах с зернами горчицы, подается с корнионами, свежими помидорами и розмарином – 150 г
- ❖ Свинина «Тироль» (рулет из свиной вырезки маринованной в горчице «Дижон», фаршированный яблоками, черносливом и майораном, подается с апельсиновым соусом) - 150 г

г

- ❖ *Свиная корейка на косточке, маринованная в соусе «Теряжи» и приготовленная на гриле – 150 г*
- ❖ *Медальоны из мяса цыпленка в кунжутной панировке, подаются с глазированным в портвейне с луком «Шалот» – 150 г*
- ❖ *Медальон из индейки (нежное филе индейки, жаренное со специями, подается со сливочным соусом «Коктейль») – 150 г*

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

- ❖ *Картофельные шарики со сливочным маслом и зеленью – 120 г*
- ❖ *Картофельные дольки, жареные со сладкой паприкой – 120 г*
- ❖ *Ризотто со шпинатом – 120 г*
- ❖ *Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 120 г*

Хлебный буфет – 1 шт. на одну персону

- ❖ *Хлебный буфет – 90 г*
 - *пшеничные булочки*
 - *бородинский хлеб*

Десертный стол - 200 г

Десерт (на выбор в ассортименте) – 2 шт. на одну персону

- ❖ *Классический итальянский десерт «Тирамису» (мусс на основе сыра «Маскарпоне» и пропитанные кофейным ликером печенье «Савоярди») – 50 г*
- ❖ *Ягодный мусс с клубничным желе – 50 г*
- ❖ *Кофейный мусс с кремом «Мокаччино» - 50 г*
- ❖ *Итальянские мини- пирожные «Ассорти» с десертными начинками - 30 г*
 - *сицилийская трубочка со йогуртовым кремом*
 - *шоколадная корзиночка с кремом «Какао»*
 - *пирожное со сливочным кремом «Баворезе»*
 - *лодочка из песочного теста с зажелированными фруктами*

Фруктовый каскад -1 шт. на одну персону

- ❖ *Фруктовый каскад с марципановыми конфетами (ассорти сезонных фруктов) – 150 г*

Напитки (на выбор в ассортименте) – 500 мл

- ❖ Классический лимонад с мятой – 150 мл
- ❖ Классический лимонад с мятой – 150 мл
- ❖ Соки «J- 7» в ассортименте – 150 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» - Праздник с шоколадным фонтаном!!!
(шоколадный фонтан (40 см), шоколад, фрукты (яблоки, груши, апельсины, мандарины, кусочки ананаса, клубника с вафельными трубочками)!!!)

Стоимость меню составляет 2400 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, мебели, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и праздничному оформлению столов.

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия.

Мероприятие	Выход на персону	Стоимость на персону
Меню (банкет)		2400 рублей
Закуски (20 наименований)	1200 г	включено
Напитки	500 мл	включено
Столы		включено
Стул с чехлом		включено
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На ---- персон	---- 000 рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку мебели, посуды и оборудования
- организацию зала и кухни

104444, Москва,
Сормовский пр., д.11/7
www.afurshet.ru



(495) 780-00-56
(495) 737-99-31
(495) 364-24-97

- *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.