

Коммерческое предложение по проведению фуршета

Меню (фуршет).

Холодные блюда - 570 г

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

- ❖ Валован с красной икрой, сливочным маслом и зеленью – 30 г
- ❖ Мини - буше с сыром «Филадельфия» и икрой летучей рыбы «Тобико» - 30 г
- ❖ Канapé из семги со свежим огурчиком, салата «Романо» и оливок – 30 г
- ❖ Мини - биточки из «Снежного» краба с грибами «Шитаке» и салатом «Чука» - 50 г
- ❖ Мини – буше с копченым лососем и сливочным сыром – 30 г
- ❖ Канapé с креветкой, глазированной в «Тайском» соусе и жареным манго – 30 г
- ❖ Мини - круассан с ростбифом и маринованным огурцом и французской горчицей – 30 г
- ❖ Мини - круассан с грудинкой и маринованным болгарским перцем – 30 г
- ❖ Брускетта с тушеными артишоками и пряной зеленью – 40 г
- ❖ Кростени с бобами «Канелини» и чесночным пюре- 40 г
- ❖ Шампиньоны, фаршированные грудинкой и запеченные с сыром «Рокфор» - 40 г
- ❖ Канapé с индейкой и лепестками карамелизованного лука «Шалот» в соусе «Порто» -30 г
- ❖ Канapé с кусочками сыра «Горгонзола» и пьяной грушей – 30 г

Холодные закуски (в ассортименте) - 7 шт. на одну персону

- ❖ Мидии «Аля Миньер» (мидии «Киви», запеченные с белым вином с луком «Шалот» под соусом «Голоньез») – 60 г

- ❖ Ролл «Фова» (рулет из маринованной семги, авокадо и сыра «Филадельфия», подается с тартаром из томатов «Конфи», лука «Шнит» и свежего огурца) – 50 г
- ❖ Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй – 50 г.
 - буженина «Купеческая» в горчичном маринаде, нашингованная чесноком и морковкой
 - радужный рулет из говяжьей вырезки с грибами, луком – пореем и базиликом
 - куриный рулет со сладким перцем и грецким орехом
- ❖ Колечки «Гурман» - бекон, запеченный с грецким орехом и черносливом – 40 г
- ❖ Ассорти сыров с грецкими орехами, виноградом, киви и дольками ананаса, подается с медом – 30/20 г
 - «Камамбер»
 - «Дор - Блю»
 - «Моцарелла»
- ❖ Овоци «Рокфор» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, подается с соусом «Рокфор») - 60 г
- ❖ Рулетики - цуккини с сыром «Моцарелла» и томатным соусом – 60 г

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

- ❖ Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») – 75 г
- ❖ Салат «Мимоза» со «Снежным» крабом и красной икрой - 75 г
- ❖ Салат «Равенна» (говядина, салат - микс, томаты «Черри», кедровые орехи с заправкой на основе оливкового масла и выдержанного бальзамического уксуса) – 75 г
- ❖ Салат «Дор-Блю» (салат - микс, сыр «Дор-Блю», чабатта, помидорчики «Черри» с соусом «Винегрет») - 75 г
- ❖ Салат «Неаполь» (салат - микс, помидоры «Черри», авокадо, мини-моцарелла, заправка на основе оливкового масла и прованских трав) – 75 г

Горячие блюда с гарниром - 260 г

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

- ❖ Тигровая креветка в рисовой панировке, подается с соусом «Тереяки» - 80 г
- ❖ Филе семги в медовой глазури на подушке из шпината – 80/20 г
- ❖ Медальон из телятины под грибным соусом - 80 г
- ❖ Телятина «Гранд-Шеф» - рулет из молодой телятины с грушей, розмарином и петрушкой, подается с соусом «Дикая вишня» – 80/20 г
- ❖ Свинина с фисташковым соусом (кусочки свиной вырезки с фисташками, луком и орегано) – 80 г
- ❖ Мини - шашлычок из свиной вырезки с жемчужным луком – 80 г
- ❖ Кебаб «Восточный» (шпажки с нежным куриным мясом, маринованным с соевым соусом и лимоном с паприкой) – 80 г

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

- ❖ Картофельные дольки, жареные со сладкой паприкой- 100 г
- ❖ Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 100 г

Хлебный буфет

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

Десертный стол - 50 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
- ❖ Десерт «Бавариус» (миндальное печенье, пропитанное ликером «Амеретто», с баварским кремом, украшенное шоколадной крошкой) – 50 г
- ❖ Десерт «Миль-фоге» (свежая клубника со взбитыми сливками на лепестках воздушного слоеного теста) – 50 г

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



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

- ❖ Ягодный мусс с клубничным желе – 50 г
- ❖ Кофейный мусс с кремом «Мокаччино» - 50 г

Напитки – 450 мл

Напитки (на выбор в ассортименте) – 450 мл. на персону

- ❖ Классический лимонад с мятой – 150 мл
- ❖ Мохито классический и клубничный (на выбор) - 150 мл
- ❖ Широкий выбор фруктовых соков – 150 мл
- ❖ Минеральная вода (с газом и без газа) – 250 мл
- ❖ Чай (черный, зеленый) – 200 мл

Комплимент от компании «А ля Фуршет» - Фруктовый каскад (ассорти сезонных фруктов) - 130 г!!!!

Стоимость меню составляет 2000 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, фуршетных столов посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и праздничному оформлению столов.

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия.

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (фуршет)		2000 рублей
Закуски (17 наименований)	1100 г	включено
Напитки	450 мл	включено
Стол		включено
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого (на 30 персон):	На 30 персон	60 000 рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку столов, 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.