

ХОТИТЕ СДЕЛАТЬ ВАШЕ СОБЫТИЕ ЛУЧШИМ?
ТОГДА ВЫ ОБРАТИЛИСЬ ПО АДРЕСУ!

НАЧНЁМ ПЛАНИРОВАТЬ ЕГО УЖЕ СЕЙЧАС!



Антон Шувадуров
Ваш персональный менеджер

Заказчик:	Дата:	00.12.2022
Контакт:	Время проведения:	
Адрес:	Персон:	10

РАССЧЁТ КОМПЛЕКСНОЙ УСЛУГИ КЕЙТЕРИНГ:

Выход на персону по меню:	825 грамм
Выход на персону по напиткам:	мл
Стоимость услуги на персону:	1500 руб.
Стоимость услуги итого:	14999 руб.

Указанная стоимость - это комплексное предложение, которое рассчитывается индивидуально для Вашего мероприятия, за счёт чего Вы можете получить оптимальную стоимость и лучшее качество предоставляемой услуги!

МЕНЮ МЕРОПРИЯТИЯ ДЕТАЛИЗАЦИЯ:

	Выход гр.	Кол-во (шт.)	цена	сумма
Холодные закуски на выбор:				
Коллекция домашних сыров со свежей зеленью и томатами: Сулугуни, Адыгейский, Домашний сыр, томаты, зелень	75	10	135	1350
Коллекция фермерских мясных деликатесов с зернистой горчицей и соусом хрен: рулет из нежного цыпленка, рулет из свины, говяжий язык, карпачо из вяленой курицы с зернистой горчицей и соусом хрен	75	10	190	1900
Семга шеф - посола и королевская макрель с пшеничными хлебцами и Финским маслом	75	10	225	2250
Бочковые соленья домашнего посола (огурец, помидор, чеснок маринованный, капуста квашенная, перец острый)	75	10	90	900

Рулетики из цукини с сыром фета/ баклажанов с творожным сыром	25	10	55	550
Фруктовое ассорти	100	10	120	1200
Хлебное ассорти (багет ассорти)	50	10	50	500
Коллекция сезонных овощей: огурец, томаты, болгарский перец, редис, свежая зелень	75	0	75	
Коллекция твердых сыров с медом, хлебцами и орешками (Пармезан, Гауда, Бри, мед, орешки ,хлебцы)	75	0	240	
Салаты в баночках на выбор. Индивидуальная подача				
Рыбные:				
Мини-салат с лососем слабой соли, миксом листа салата, сладким болгарским перцем и капперсами	100	0	260	0
Салат "Сельдь под шубой" с зеленым лучком и чипсами из темного багета в авторской подаче	140	5	150	750
Мясные:				
Классический салат "Цезарь" с обжаренной курочкой, чипсом из пармезана и томатами черри	100	0	150	
Салат с куриным филе, маринованными грибочками перепелиным яйцом и картофелем пай	140	0	170	
Классический салат "Оливье" с тостами из пшеничного хлеба	140	5	150	750
Салат с телячим языком, солёными огурчиками и шампиньонами	140	0	210	
Горячие блюда и гарниры.				
Мясные:				
Мини-шашлычок из индейки	100	0	180	
Мини-рулетики из свинины в беконе	100	5	210	1050
Мини-рулетик из куриного филе фаршированное сыром	100	0	180	
Рыбные:				
Мини-шашлычок из сома	100	5	190	950
Мини-шашлычок из тигровых креветок	80	0	350	
Мини-шашлычок из семги с томатами черри	100	0	500	

Гарниры:				
Мини-шашлычок из овощей гриль	80	5	100	500
Мини-шашлычок из запеченого картофеля "Айдахо"	80	5	80	400
Соус белый "Айоли"	30	5	35	175
Соус красный "По-Кавказски"	30	5	35	175
Общие банкетные блюда на выбор:				
Утка запеченная с яблоками	2-2,5 кг	0	3000	0
Баранья нога запеченная	4-4,5 кг	0	8500	0
Баранья лопатка запеченная	2-2,5 кг	0	4500	0
Ростбиф из говядины запеченный	700-800 гр.	0	7500	0
Буженина из свинины запеченная	1 кг.	0	3000	0
выход на персону гр.:	825		1340	13400

Прочие расходы:		Кол-во (шт.)	цена	сумма
Кейтеринг-бокс (в зависимости от количества передаваемой продукции)		7	150	1050
Транспортный расход / доставка (стоимость может корректироваться в зависимости от удаленности)		1	549	549
	Итого прочие расходы:		160	1599

Итого по Приложению №1: 14 999 рублей 1500