

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

НАЧНЁМ ПЛАНИРОВАТЬ ЕГО УЖЕ СЕЙЧАС!



Антон Швадуров
Ваш персональный менеджер

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

РАССЧЁТ КОМПЛЕКСНОЙ УСЛУГИ КЕЙТЕРИНГ:

Выход на персону по меню:	740 грамм
Выход на персону по напиткам:	мл
Стоимость услуги на персону:	1400 руб.
Стоимость услуги итого:	13999 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
Канapé:				
Мини гриссини с беконом и сырным соусом	35	10	50	500
Филе индейки печеное с травами и творожным кремом	40	10	70	700
Тигровая креветка в темпурной панировке с кисло-сладким соусом чили	35	10	85	850
Авторский мусс из подкопченного леща с творожным сыром в глазури Пилатти	30	10	70	700
Рулетики из цукини с сыром фета/ баклажанов с творожным сыром	25	10	55	550

Ассорти шариков из сыра фета с начинкой из сухофруктов, вялеными томатами в панировке из грецкого ореха, зелени, кунжута и фисташки	25	10	50	500
Хлебное ассорти (багет ассорти)	50	10	50	500
Брускетты:				0
Брускетта с лососем шеф посола, рукколой, творожным сыром и каперсами	50	10	120	1200
Брускетта с ростбифом, творожным сыром, зернистой горчицей и маринованными грибами	50	10	120	1200
Брускетта с вялеными томатами, рукколой и сыром фета	50	10	90	900
Салаты в баночках на выбор. Индивидуальная подача				
Рыбные:				
Мини-салат с лососем слабой соли, миксом листа салата, сладким болгарским перцем и каперсами	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-рулетки 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 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.:	740		1235	12350

Прочие расходы:				
Кейтеринг-бокс (в зависимости от количества передаваемой продукции)		7	150	1050
Транспортный расход / доставка (стоимость может корректироваться в зависимости от удаленности)		1	599	599
	Итого прочие расходы:		165	1649

Итого по Приложению №1: 13 999 рублей 1400