



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от компании Colibri-Catering





**ДУШЕВНЫЙ КЕЙТЕРИНГ
ДЛЯ ДУШЕВНЫХ КОМПАНИЙ**



РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
В МОСКВЕ И ОБЛАСТИ



Colibri
CATERING

Телефон: +7 (499) 390-53-43
Эл. почта: info@colibri-catering.ru

МЫ РАБОТАЕМ 7 ДНЕЙ В НЕДЕЛЮ
С 9.00 ДО 21.00



Предлагаем Вашему вниманию
шаблон коммерческого предложения по
организации питания на мероприятии
для ознакомления с общим составом услуг.

Меню является презентационным. Стоимость проекта может
увеличиваться или уменьшаться в зависимости от Ваших
предпочтений.

<i>Формат обслуживания:</i>	Банкет
<i>Количество гостей:</i>	50
<i>Итоговая стоимость:</i>	200 000 руб.
<i>Меню составлено из расчета:</i>	4 000 руб. на одного гостя
<i>Выход еды на аперитив на одного гостя:</i>	80 гр.
<i>Выход еды на банкет на одного гостя:</i>	1 250 руб.
<i>Выход горячих напитков на одного гостя:</i>	200 мл.

www.colibri-catering.ru

Солнечногорский р-н, поселок-санаторий Мцъри, Усадьба Середниково

ДУШЕВНЫЙ КЕЙТЕРИНГ
ДЛЯ ДУШЕВНЫХ КОМПАНИЙ

РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
В МОСКВЕ И ОБЛАСТИ



Телефон: +7 (499) 390-53-43
Эл. почта: info@colibri-catering.ru

МЫ РАБОТАЕМ 7 ДНЕЙ В НЕДЕЛЮ
С 9.00 ДО 21.00

Аперитив

Канapé-закуски из рыбы и морепродуктов
Ананас с тигровой креветкой, имбирем и кунжутом
Тарталетка с кетовой икрой и сливочным сыром
Бресаолла с сельдереем, корнишоном и вяленым томатом
Утиная грудка с луковым конфи и клюквенным конфитюром на багете
Канapé из сырных шариков в миндале
Тарталетка с клубникой и кремом
Тарталетка с лесными ягодами и кремом
Из расчета 80 гр. на 1 гостя

Банкет

Холодные закуски

Дуэт из благородной рыбы и каре из тигровых креветок (семга с/с, масляная рыба, королевские креветки, лимон, зелень)
Мешочек из крепа с лососем собственного посола, огурцом и кетовой икрой
Ассорти Итальянских колбас / Коппа, салями наполи, салями романа/
Коллекция Гурман (Буженина собственного производства, язык телячий отварной, сочный ростбиф собственного производства, королевские оливки, вяленые томаты, чери, зелень) Соуса -хрен/горчица
Баклажаны по-грузински (жареные баклажаны, грецкие орехи, грузинские специи, клюква свежая, свежий базилик)
Рулетики из Баклажанов с брынзой (жареные баклажаны, брынза, лук, морковь, чеснок)
Разносол (маринованные помидоры, соленые огурцы, капуста, острый перец, маринованный чеснок, черемша)
Crudites в тайском стиле /креветочный соус, огурцы, сельдерей, морковь, спаржа, фасоль/
Сырная тарелка из благородных сыров (ассорти из твердых и мягких сыров с клубникой, физалисом, грецким орехом и медом)
Из расчета 400 гр. на 1 гостя

Салаты

Оливье по- итальянски с грессини и пармой
(Картофель отварной, морковь, огурец солёный, огурец свежий, куриное бедро, горошек консервированный, грессини, парма, помидоры черри, петрушка, соль, яйцо перепелиное.
(заправляется майонезом)
Цезарь с креветками (салат романо, гренки, сыр Пармезан, креветки, соус "Цезарь")
Теплый салат с грибами, курицей, печеным картофелем и листьями салата с горчицей заправкой
Из расчета 150 гр. на 1 гостя

www.colibri-catering.ru

Солнечногорский р-н, поселок-санаторий Мцыри, Усадьба Середниково

ДУШЕВНЫЙ КЕЙТЕРИНГ
ДЛЯ ДУШЕВНЫХ КОМПАНИЙ

РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
В МОСКВЕ И ОБЛАСТИ



Телефон: +7 (499) 390-53-43
Эл. почта: info@colibri-catering.ru

МЫ РАБОТАЕМ 7 ДНЕЙ В НЕДЕЛЮ
С 9.00 ДО 21.00

Горячие закуски

Жульен из курицы с грибами запеченый под сырной шапкой

Жульен из шампиньонов запеченый под сырной шапкой

Из расчета 150гр. на 1 гостя

Горячие блюда основные

Семга в сливочно-икорном соусе

Медальоны из вырезки в сливочно-грибном соусе

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Гарниры

Мини овощи обжаренные с прованскими травами

Парижский гарнир из картофеля, баклажан и салатом эскарпюль

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Хлеб

Хлебная тарелка (булочки ржаные/пшеничные, хлеб бородинский, батон нарезной)

Из расчета 100 гр. на 1 гостя

Десерты

Чизкейк клубничный

Ассорти из свежих фруктов (свежие фрукты в ассортименте)

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Горячие напитки

Кофе заварной, сливки, сахар

Чай "Greenfield", лимон, сахар

Из расчета 200 мл на 1 гостя



ДУШЕВНЫЙ КЕЙТЕРИНГ
ДЛЯ ДУШЕВНЫХ КОМПАНИЙ

РЕСТОРАН ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
В МОСКВЕ И ОБЛАСТИ



Телефон: +7 (499) 390-53-43
Эл. почта: info@colibri-catering.ru

МЫ РАБОТАЕМ 7 ДНЕЙ В НЕДЕЛЮ
С 9.00 ДО 21.00

Краткие условия.

В итоговую сумму предложения включено:

приготовление блюд;
оформление столов и стульев текстилем;
предоставление мебели и посуды согласно меню;
работа официантов и поваров в соответствии со стандартами обслуживания ресторана

Условия работы и порядок расчета:

Любой из вариантов является предварительным, стоимость может быть изменена в зависимости от ассортимента меню и количества гостей

Утверждение меню осуществляется не позднее, чем за 10 (десять) рабочих дней до даты проведения мероприятия.

Корректировки по количеству гостей осуществляются не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения мероприятия.

Оплата производится в рублях, путем 100% (сто процентов) предоплаты, не позднее чем за 7 (семь) дней, до даты мероприятия.

Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно.

www.colibri-catering.ru

Солнечногорский р-н, поселок-санаторий Мцъри, Усадьба Середниково