



## 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](mailto: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.



---

*Формат обслуживания:*

Фуршет

---

*Количество гостей:*

50

---

*Итоговая стоимость:*

100 000 руб.

---

*Меню составлено из расчета:*

2 000 руб. на одного гостя

---

*Выход еды на одного гостя:*

400 гр.

---

*Выход холодных напитков на одного гостя:*

800 мл.

---

*Выход горячих напитков на одного гостя:*

200 мл.

---

[www.colibri-catering.ru](http://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

### Канапе-закуски

#### Канапе из рыбы и морепродуктов

Ананас с тигровой креветкой

Шпажка с шариком картофеля и мини-осьминогом

Тарталетка с кетовой икрой и сливочным сыром

Рулетик из шпинатного блинчика с семгой с/с и зеленым маслом

Тост с масляной рыбой и зеленым маслом

Из расчета 50 гр на одного гостя

#### Канапе из мяса

Пармская ветчина с ароматной дыней

Пепперони с вялеными томатами и козьим сыром

Бресаолла с сельдереем, корнишоном и вяленым томатом

Волован с террином из кролика и базиликом

Тортилья сырная с говядиной и овощами

Из расчета 50 гр на одного гостя

#### Канапе из сыра и овощей

Канапе из сыра с виноградом

Мини мацарелла с помидоркой чери и базиликом

Ролл из овощей в нори с соусом дор-блю

Из расчета 30 гр на одного гостя

#### Мини-салаты

Вальдорф - куриное филе, свежее яблоко, сельдерей, грецкие орехи, виноград, майонез

Норвежский салат с семгой и овощами

Из расчета 50 гр на одного гостя

#### Горячие закуски

Шашлычек из лосося

Шашлычек из свинины с овощами

Шашлычки из телятины

Шашлычок из филе куриной голени с овощами

Из расчета 150 гр на одного гостя

#### Десерты

Панна-Котта с экзотическими фруктами

Панакота со вкусом апельсина

Корзиночка с заварным кремом и ягодами

Из расчета 70 гр на одного гостя

[www.colibri-catering.ru](http://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

### Чай/кофе

Чай "Greenfield", лимон, сахар

Кофе "Американо", сливки, сахар

Из расчета 200 мл на одного гостя

### Напитки б/а

Сок в ассортименте (вишня, яблоко, апельсин, персик, томат)

Вода минеральная с газом и без газа "Aqua Minerale"

Из расчета 800 мл на одного 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.