



## 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.



<i>Формат обслуживания:</i>	Фуршет
<i>Количество гостей:</i>	50
<i>Итоговая стоимость:</i>	125 000 руб.
<i>Меню составлено из расчета:</i>	2 500 руб.
<i>Выход еды на одного гостя:</i>	450 гр.
<i>Выход холодных напитков на одного гостя:</i>	900 мл.
<i>Выход горячих напитков на одного гостя:</i>	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

#### Канapé-закуски

##### Канapé из рыбы и морепродуктов

Тост с копченым угрем и огурцом

Ролл из семги с авокадо, рукколой и каперсами

Брускетта с тигровой креветкой и рукколой

Брускетта с лососем слабой соли, листом салата и классическим соусом Цезарь

Мешочек из крепа с креветками и травяным сыром

Из расчета 50 гр на одного гостя

##### Канapé из мяса

Тарталетка с пармской ветчиной, муссом из козьего сыра и сельдереем

Кростини с прошутто, инжиром и мятой

Пеперони с вялеными томатами и козьим сыром

Утиная грудка с карамельной грушей на багете

Вырезка в нори и апельсиновом соусе

Из расчета 50 гр на одного гостя

##### Канapé из сыра и овощей

Сыр Бри с цветочным медом, кедровыми орешками и свежей клубникой

Канapé из сырных шариков в миндале

Ролл из цуккини с овощами и брынзой

Из расчета 30 гр на одного гостя

##### Мини-салаты

Салат с пармской ветчиной и сыром пармезан

Салат Фризе с фенхелем и сыром Горгонзола

Салат из тонко нарезанной говядины и свежего огурца

Из расчета 75 гр на одного гостя

##### Горячие закуски

Brochettes с утиной грудкой и финиками

Рулетик из норвежской семги зеленой спаржей и сыром Пармезан с соусом песто

Рулетик из куриного филе с беконом, розмарином и сыром «Маскарпоне»

Шашлычки из телятины

Беби картофель запеченный с розмарином

Из расчета 165 гр на одного гостя

##### Десерты

Желе из шампанского со свежими ягодами

Манго шот - суфле из манго с голубикой, шоколадной крошкой и безе

Панакота с ежевикой

Рем брюле с ванилью

Из расчета 80 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

Вода минеральная с газом и без газа "Von Aqua"

Морс брусничный

Огуречно-Базеликовый Лимонад с Клубникой и Личи

Из расчета 900 мл 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](mailto: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.