



Коммерческое
предложение
на услуги

WILKACATERING



Этапы работ:

01

1. Предпроектный этап и формирование технического задания

(Встреча, обсуждение меню, анализ места проведения, индивидуальный авторский подход к каждому клиенту)

02

2. DAY - X

(Доставка и отдача мероприятия в конкретные сроки)



ПРЕДПРОЕКТНЫЙ ЭТАП



1. Разработка авторского меню под мероприятие

(Сбор дополнительной информации по пожеланиям в меню (веганское, вегетарианское, сыроедческое, рыба, мясо, дичь))



2. Закупка продуктов у проверенных поставщиков премиум-класса

(Мы проведём предпроектное обследование и составим техническое задание всех процессов подготовки к вашему мероприятию)



ПОРЯДОК ОПЛАТЫ:

1) Предпроектный этап
60%

2) DAY - X(отдача)
40%



ПРИЕМУЩЕСТВА WILKACATERING:



Огромный опыт основателей
в организации мероприятий



Пропаганда философии здоровой еды,
создание эстетически красивых блюд,
необычных сочетаний вкусов,
авторское меню



Использование передовых
технологий в создании блюд



Сформированная команда из
высококвалифицированных
специалистов



500+ мероприятий с самыми
наилучшими отзывами



УСЛУГИ:



Фуршет

FingerFood для мероприятий с изящной подачей



VIP Кейтеринг

Обслуживание гостей высокого уровня с соблюдением протокола



Выездной БАР

Организация работы выездного бара с алкогольными и безалкогольными напитками



Организация мероприятий

Мероприятие под ключ с опытом проведения более 200 человек



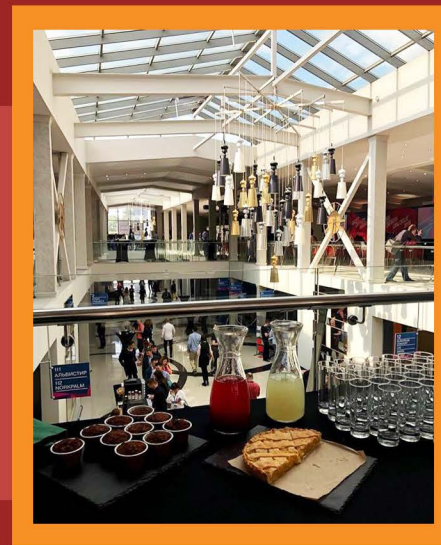
Кофе-брейк, бизнес-завтрак

Организуем доставку домашней выпечки, легких завтраков и напитков на начало дня

ПРИМЕРЫ МЕРОПРИЯТИЙ



День рождения
телеведущей
Анны Чапман



Ежегодная церемония
лучших бизнес-пространств
(Best Office Awards)

ПРИМЕРЫ МЕРОПРИЯТИЙ



Дизайн завод «Флакон»
и школа Make-Up
LUDOVIKSCHOOL



Московский Дом
Архитектора

МЕНЮ:

Благодаря нашему опыту мы можем разработать меню с учетом ваших вкусовых предпочтений и формата мероприятия

1. Авторские сэндвичи	130 гр
2. Авторские сэндвичи mini	130 гр
3. Авторские мини-салаты	60 гр
4. Мини-бургеры	70 гр

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Рыжая сфера	25 гр
2. Чёрная сфера	25 гр
3. Конфета из козьего сыра	25 гр
4. Брускетта с азиатским ростбифом	50 гр
5. Брускетта с патэ из дичи	50 гр
6. Брускетта с печёным баклажаном	50 гр
7. Брускетта с испанским хамоном	50 гр
8. Тапас с халуми	45 гр
9. Ролл груша-бри	25 гр

10. Профитроль с лососем	25 гр
11. Профитроль с креветкой	25 гр
12. Хамон с дыней и голубикой	50 гр
13. Азиатский ролл с тунцом	50 гр
14. Милана в зажиме	50 гр
15. Шот капрезе с песто	50 гр
16. Шот гаспачо с битым огурцом	45 гр
17. Шот тыквенный мусс с гранатом	45 гр
18. Брауншвейг на бородинском хрусте	35 гр
19. Рокфор с шишкой	35 гр
20. Ролл из сёмги со сливочным сыром	35 гр
21. Ролл из цукини со спаржей и вяленым томатом	35 гр
22. Ролл - Сливочный баклажан	35 гр

МЕНЮ:

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|-------|
| 23. Тар-тар из авокадо и вялеными томатами | 35 гр |
| 24. Жареный ролл с угрём | 35 гр |
| 25. Местный инжир с орехом в меду | 40 гр |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Бри в панко с малиновым пюре | 50 гр |
| 2. Креветка короко с имбирным соус | 50 гр |
| 3. Мидии с ягодным конфи и пармезаном | 80 гр |
| 4. Спринг-Ролл с креветкой | 80 гр |

ГОРЯЧЕЕ

- | | |
|--|--------|
| 1. Цыпленок тандури с кукурузой | 100 гр |
| 2. Сливочный кролик с пюре из зелёного горошка | 100 гр |
| 3. Азиатский ростбиф с картофелем бэйби | 100 гр |

- | | |
|--|--------|
| 4. Паста НОРИ с лососем | 100 гр |
| 5. Паста Арабьято с вялеными томатами | 100 гр |
| 6. Ризотто с белыми грибами | 100 гр |
| 7. Дип из артишоков с рататуем | 100 гр |
| 8. Паста грин с авокадо | 100 гр |
| 9. Равиолли грибами под соусом грин | 100 гр |
| 10. Чёрные пельмени с крветкой и пеной | 100 гр |
| 11. Филе форели с лимонной икрой | 100 гр |
| 12. Перепёлка с фенхелем | 100 гр |

ДЕСЕРТЫ

- | | |
|---|-------|
| 1. Кунжутная конфета из белого шоколада | 50 гр |
| 2. Манго - чиа | 50 гр |
| 3. Мятная черника | 50 гр |
| 4. Белгийская вафля с тирамису | 50 гр |
| 5. Солёный брауни с мороженым | 50 гр |
| 6. HANDMADE мороженное | 50 гр |

МЕНЮ:

ДЕСЕРТЫ

- | | |
|---|-------|
| 7. Пирожки в ассортименте | 70 гр |
| 8. Медовик | 70 гр |
| 9. Солёный наполеон | 70 гр |
| 8. Страчеттела с земляникой
в рожке | 50 гр |
| 9. Тирамису с малиновым пюре
и воздушным рисом | 50 гр |
| 10. Бисквит с соусом ХАЛВА | 50 гр |

НАПИТКИ

- | | |
|---------------------------------|-----|
| 1. Лимонно-имбирный лимонад | 1 л |
| 2. Лавандовый морс | 1 л |
| 3. Облепиховый морс | 1 л |
| 4. Брусника с корицей (лимонад) | 1 л |
| 5. Базиликовый бордо | 1 л |

*Меню может корректироваться по
запросу клиента





Связаться с нами
можно по телефону

8-988-2-33-20-44 - Рабочий

8-918-305-99-48 - Елена

8-995-003-88-13 - Илья

WWW.WILKAFOOD.RU