



## 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>	Банкет
<i>Количество гостей:</i>	50
<i>Итоговая стоимость:</i>	175 000 руб.
<i>Меню составлено из расчета:</i>	3 500 руб. на одного гостя
<i>Выход еды на аперитив на одного гостя:</i>	70 гр.
<i>Выход еды на банкет на одного гостя:</i>	1 100 руб.
<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

## Аперитив

### Канapé-закуски

Тост с масляной рыбой и сливочным сыром с травами

Тарталетка с муссом из краба и перепелиных яиц.

Тарталетка с утиным паштетом

Шпажка с салями, корнишонами и оливкой

Тарталетка с киви и кремом

Тарталетка с клубникой и кремом

Из расчета 70 гр. на 1 гостя

## Банкет

### Холодные закуски

Семужка малосольная с зеленью и лимоном (семга с\с, зел салат, лимон, маслины)

Сельдь по-русски /пряная сельдь, отварной картофель, красный лук , зелень/

Русская коллекция мясных деликатесов (буженина, запеченная по-домашнему, язык телячий отварной, грудинка в/к, карбонад в/к, маслины, оливки, зелень, зеленый салат) Соуса -хрен/горчица

Ассорти из куриных рулетов (с фисташками, зеленью, сыром, сладким болгарским перцем и паприкой)

Рулетики из Баклажанов с брынзой (жареные баклажаны, брынза, лук, морковь, чеснок)

Разносол (маринованные помидоры, соленые огурцы, капуста, острый перец, маринованный чеснок, черемша)

Композиция из свежих овощей на блюде ( помидоры, огурцы, сельдерей, сладкий перец, зелень)

Ассорти из домашних сыров (сулугуни , чечель, адыгейский, виноград, крекеры, грецкий орех)

Из расчета 400 гр. на 1 гостя

### Салаты

Цезарь с курицей (зел. салат, крутоны, сыр Пармезан, куриное филе, соус)

Норвежский салат (семга с\с, креветки, свежие овощи, ананас, зеленый салат)

Вальдорф (куриное филе, свежее яблоко, сельдерей, грецкие орехи, виноград, майонез)

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

### Горячие закуски

Хашбраун из картофеля с луком и соусом из йогурта и зелени

Фритеры из сладкой кукурузы с зеленым соусом

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

### Горячие блюда основные

Шашлык из свиной шейки с овощами

Шашлык из филе куриной голени

Люля-кебаб из телятины с лавашом и соусом Ткемали

Из расчета 180 гр. на 1 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

### Гарниры

Картофель по-эльзаски

Плов со специями и орехами

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

### Хлеб

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

Из расчета 70 гр. на 1 гостя

### Горячие напитки

Кофе заварной, сливки, сахар

Чай "Greenfield", лимон, сахар

Из расчета 200 мл. на 1 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

## 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.