



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> | Фуршет |
| <i>Количество гостей:</i> | 50 |
| <i>Итоговая стоимость:</i> | 150 000 руб. |
| <i>Меню составлено из расчета:</i> | 3 000 руб. на одного гостя |
| <i>Выход еды на одного гостя:</i> | 500 гр. |
| <i>Выход холодных напитков на одного гостя:</i> | 1 000 мл. |
| <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

Канapé-закуски

Канapé из рыбы и морепродуктов

Туец маринованный в апельсиново-имбирном соусе
Закуска с лососем в специях ким-чи и веточкой розмарина
Канapé из цуккини с креветкой и беконом.
Шпажка с шариком картофеля и мини-осьминогом
Сашими из лосося в имбирном маринаде
Из расчета 65 гр на одного гостя

Канapé из мяса

Канapé с хамоном, вяленым томатом и перепелиным яйцом
Шпажка с итальянскими колбасами и вяленым томатом
Утиная грудка с карамельной грушей на багете
Вырезка в нори и апельсиновом соусе
Волован с террином из кролика и базиликом
Из расчета 65 гр на одного гостя

Канapé из сыра и овощей

Канapé "Рафаэлло" из козьего с сушеным виноградом и какосовой стружкой
Тост из бородинского хлеба с муссом из козьего сыра и вяленым томатом
Ролл из овощей в нори с соусом дор-блю
Крудите из овощей с соусом песто
Из расчета 40 гр на одного гостя

Мини-салаты

Микс салат с угрем и цитрусовыми
Пармская ветчина с рукколой, сосновыми орешками и соусом бальзамико
Скандинавия - семга с\с, креветки, свежие овощи, ананас, зеленый салат
Вальдорф - куриное филе, свежее яблоко, сельдерей, грецкие орехи, виноград, майонез
Из расчета 80 гр на одного гостя

Горячие закуски

Brochettes с медовым барашком, кусочками картофеля, фенхелем и нежным лимонным майонезом
Brochettes с лососем, красной икрой, мини овощами и с соусом Айоли
Тигровые креветки с креольским соусом
Рафаэлло из мяса телянка с венгерским беконом и соусом дор-блю
Картофель с шампиньонами и зеленой сальсой
Овощные шашлычки - баклажаны, цуккини, сладкий перец три-колор
Из расчета 180 гр на одного 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

Десерты

Апельсиновое желе с мандарином и кумкватом

Савоярди с кремом из маскарпоне

Мини тирамису

Чиз кейк клубничный

Из расчета 70 гр на одного гостя

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 "Aqua Minerale"

Морс из черной смороды

Облепиховый Лимонад с Розмарином и Манго

Из расчета 1000 мл на одного гостя

www.colibri-catering.ru

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



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

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