Colibri
CATERING

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.

Формат обслуживания:	Банкет
Количество гостей:	50
Итоговая стоимость:	150 000 руб.
Меню составлено из расчета:	3 000 руб. на одного гостя
Выход еды на аперитив на одного гостя:	50 гр.
Выход еды на банкет на одного гостя:	1 050 гр.
Выход горячих напитков на одного гостя:	200 мл.



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

Канапе-закуски

Тост с масляной рыбой и сливочным сыром с травами

Тарталетка с утиным паштетом

Куриный рулет с фисташками на французском багете

Шпажка с салями, корнишонами и оливкой

Канапе из сыра с виноградом

Из расчета 50 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/

Коллекция Трапезная (нежные кусочки тонко нарезанного сала, бочковые огурчики и печёный картофель, сервируется тостами из бородинского хлеба с русской горчицей и зелёным луком) Соуса - хрен/горчица

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

Буженина запеченая по-домашнему с клюквенным соусом

Рулетики из ветчины с начинкой из сыра и зелени с томатами черри

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)

Из расчета 400 гр. на 1 гостя

Салаты

Салат боярский (отварной язык, шампиньоны, лук, соленые огурцы, картофель, свежее яблоко, брусника, заправка "Боярская")

Итальяно Миста (салат из спелых томатов, хрустящих огурчиков и редиса, сладким болгарским перцем, свежей спаржи, нежной зеленью листового салата, с соусом из оливкового масла и уксуса Бальзамико)

Оливье классический (курица, картофель отварной, горошек, морковь отварная, сол. огурчик, заправка майонез)

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Горячие закуски

Оладьи из кабачков со сметаной

Драники картофельные со сметаной

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Телефон: +7 (499) 390-53-43
Эл. почта: info@colibri-catering.ru

Горячие блюда на мангале

Филе судака в медово-соевом маринаде

Кебаб Tikka из куриного бедра в йогуртовом маринаде

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Гарниры

Картофель по-деревенски

Вешенки обжаренные с луком шалот

Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Хлеб

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

Из расчета 50 гр. на 1 гостя

Горячие напитки

Кофе заварной, сливки, сахар

Чай "Greenfield", лимон, сахар

Из расчета 200 гр. на 1 гостя

Телефон: +7 (499) 390-53-43
Эл. почта: info@colibri-catering.ru

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.