Colibri
CATERING

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от компании Colibri-Catering



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





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:	225 000 руб.
Меню составлено из расчета:	4 500 руб. на одного гостя
Выход еды на аперитив на одного гостя:	100 гр.
Выход еды на банкет на одного гостя:	1 300 руб.
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

Тарталетка с кетовой икрой и сливочным сыром
Канапе с зеленым маслом, лососем и каперсами
Ролл из копченой семги с рукколой,спаржей и каперсами
Кростини с прошутто, инжиром и мятой
Пеперони с вялеными томатами и козьим сыром
Канапе из сырных шариков в миндале
Апельсиновое желе с мандарином и кумкватом
Желе из шампанского со свежими ягодами
Из расчета 100 гр. на 1 гостя

Банкет

Холодные закуски

Филе лосося в маринаде из трав и шнапса
Коллекция из рыбных деликатесов (семга с/с, белорыбица, ломтики филе копченого угря, лимон, зелень)
Мини блинчики с красной икрой и сливочным маслом
Пармская ветчина с рукколой и соусом бальзамико
Коллекция Гурман (Буженина собственного производства, язык телячий отварной, сочный ростбиф собственного производства, королевские оливки, вяленные томаты, чери, зелень) Соуса -хрен/горчица
Славянская закуска из утки (филе утки, фаршированное шпинатом с вешенками и овощами)
Баклажаны по-грузински (жареные баклажаны, грецкие орехи, грузинские специи, клюква свежая, свежий базилик)
Crudites в тайском стиле /креветочный соус,огурцы.,сельдерей,морковь,спаржа,фасоль/
Закуска Капрезе (моцарелла,спелые томаты,базилик ,соус бальзамико)
Сырная тарелка из благородных сыров (ассорти из твердых и мягких сыров с клубникой, физалисом, грецким орехом и медом)
Гигантские маслины и оливки
Из расчета 450 гр. на 1 гостя

Салаты

Салат из кусочков говяжьей вырезки и обжареных шампиньонов с рукколой и томатами
Оливье - 1904г. (мясо дичи, отварной телячий язык, раковые шейки, икра, каперсы, перепелиные яйца, корнишоны, майонез)
Цезарь с креветками (салат романо, гренки, сыр Пармезан, креветки, соус "Цезарь)
Из расчета 150 гр. на 1 гостя

Горячие закуски

Жульен из курицы с грибами запеченый под сырной шапкой
Жульен из шампиньонов запеченый под сырной шапкой
Из расчета 150 гр. на 1 гостя



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

Горячие блюда основные
Дорада запеченая с соусом из белого вина и пряных овощей
Рулетик из говяжьей вырезки в беконе с пряной зеленью и пармезаном и томатной сальсей
Из расчета 150 гр. на 1 гостя
Гарниры
Картофель черри с тимьяном и беконом и хересом
Мини овощи обжаренные с прованскими травами
Из расчета 150 гр. на 1 гостя
Хлеб
Хлебная тарелка (булочки ржаные/пшеничные, хлеб бородинский, батон нарезной)
Из расчета 100 гр. на 1 гостя
Десерты
Чизкейк шоколадный
Чизкейк клубничный
Ассорти из свежих фруктов (свежие фрукты в ассортименте)
Из расчета 150 гр. на 1 гостя
Горячие напитки
Кофе заварной, сливки, сахар
Чай "Greenfield", лимон, сахар
Из расчета 200 мл 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.