

Коммерческое предложение по проведению банкета

### ***Меню (банкет).***

#### ***Холодные блюда - 660 г***

##### *Холодные рыбные закуски (в ассортименте)- 3 шт. на одну персону*

- ❖ *Рыбный кебаб (мини шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с цуккини - гриль и помидорчиками «Черри») - 60 г*
  - семга
  - копченый угорь
  - тигровая креветка
- ❖ *Закуска «Красное и черное» (мозаика черной икры палтуса и красной икры на крекере) – 30 г*

##### *Холодные мясные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону*

- ❖ *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй – 50 г.*
  - буженина «Купеческая» в горчичном маринаде, напигованная чесноком и морковкой
  - классический ростбиф, подается с зернами граната
  - разнообразная сырокопченая колбаска со специями
  - куриный рулет со сладким перцем и грецким орехом
- ❖ *Рулетики «Ассорти» - 40 г*
  - бекон, запеченный с грецким орехом и черносливом
  - кусочки ананаса, запеченные в нежном филе свинины

##### *Сырные закуски (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону*

- ❖ *Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем - 60 г*

- ❖ *Ассорти сыров с грецкими орехами, грушей и свежей клубникой – 30/20 г*
  - «Рокфор»
  - «Бри»
  - «Пармезан»

Овощное ассорти (в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- ❖ *Овощи «Рокфор» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, подается с соусом «Рокфор») - 60 г*
- ❖ *Рулетики - цуккини с сыром «Моцарелла» и томатным соусом – 60 г*
- ❖ *Помидорчики «Неполетте», фаршированные шпинатовым желе с сырным муссом, с добавлением эстрагона – 60 г*

Соленья и маринады (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- ❖ *Ассорти солений и маринованных – 40 г*
  - *соленые и маринованные огурчики*
  - *помидоры «Черри» маринованные*
  - *патиссоны маринованные «Беби»*
  - *жемчужный лук*
  - *ассорти маслин и оливок*
- ❖ *Грибочки из погребка - 25 г*  
*(ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом)*
  - *грузди*
  - *маслята*
  - *шампиньоны*
  - *чеснок маринованный, черемша*

Салаты (на выбор в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- ❖ *Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») – 75 г*

- ❖ Салат «Цезарь» с креветками (креветки, салат - микс, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») – 100 г
- ❖ Салат «Корсика» (микс салатов «Руккола» и «Радикю» с кусочками ростбифа, вялеными на солнце томатами и соусом «Гренадер») – 100 г
- ❖ Салат «Аристократ» (нежная телятина, шампиньоны, соленый огурчик, гранат, лук под белым соусом) – 100 г
- ❖ Салат «Пикантный» (отварной язык, соленые огурцы, отварной картофель, зеленый горошек, зелень под белым соусом) - 100 г
- ❖ Салат «Красный мак» (копченое куриное филе спелые томаты зерна мака, заправленные соусом «Провансаль», подается с хлебными палочкам) – 100 г
- ❖ Салат «Неаполь» (салат - микс, помидоры «Черри», авокадо, мини-моцарелла, заправка на основе оливкового масла и прованских трав) – 75 г
- ❖ Салат «Дор-Блю» (ароматный зеленый салат с дыней, свежим огурчиком и сыром под пикантным соусом «Дор - Блю») – 75 г
- ❖ Салат «Беллissimo» (помидоры «Черри», свежие огурцы, картофель «Черри», перепелиные яйца, подаются со сметано-укропной заправкой) – 100 г

### **Горячие блюда с гарнирами - 250 г**

Горячие блюда (на выбор в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- ❖ Стейк из семги с икорным соусом – 120 г.
- ❖ Тигровая креветка в рисовой панировке, подается с соусом «Тереяки» - 120 г
- ❖ Телятина «Бургер» (кармашек из телятины с белыми грибами, луком и беконом) – 130 г
- ❖ Медальоны из говяжьей вырезки, запеченные под сыром «Дор-Блю» - 130 г
- ❖ Буженина, запеченная в прованских травах с зернами горчицы, подается с корнионами, свежими помидорами и розмарином – 150 г
- ❖ Свинина «Тироль» (рулет из свиной вырезки маринованной в горчице «Дижон», фаршированный яблоками, черносливом и майораном, подается с апельсиновым соусом) - 150 г
- ❖ Свиная корейка на косточке, маринованная в соусе «Тереяки» и приготовленная на гриле – 150 г

- ❖ *Медальоны из мяса цыпленка в кунжутной панировке, подаются с глазированным в портвейне с луком «Шалот» – 150 г*
- ❖ *Медальон из индейки (нежное филе индейки, жаренное со специями, подается со сливочным соусом «Коктейль») – 150 г*

Гарнир (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- ❖ *Картофельные шарики со сливочным маслом и зеленью – 120 г*
- ❖ *Картофельные дольки, жареные со сладкой паприкой – 120 г*
- ❖ *Ризотто со шпинатом – 120 г*
- ❖ *Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 120 г*

Хлебный буфет – 1 шт. на одну персону

- ❖ *Хлебный буфет – 90 г*
  - *пшеничные булочки*
  - *бородинский хлеб*

**Десертный стол - 200 г**

Десерт (на выбор в ассортименте) – 2 шт. на одну персону

- ❖ *Классический итальянский десерт «Тирамису» (мусс на основе сыра «Маскарпоне» и пропитанные кофейным ликером печенье «Савоярди») – 50 г*
- ❖ *Ягодный мусс с клубничным желе – 50 г*
- ❖ *Кофейный мусс с кремом «Мокаччино» - 50 г*
- ❖ *Итальянские мини-пирожные «Ассорти» с десертными начинками - 30 г*
  - *сицилийская трубочка со йогуртовым кремом*
  - *шоколадная корзиночка с кремом «Какао»*
  - *пирожное со сливочным кремом «Баворезе»*
  - *лодочка из песочного теста с зажелированными фруктами*

Фруктовый стол -1 шт. на одну персону

- ❖ *Цитрусовый каскад с марципановыми конфетами – 150 г*

Напитки (на выбор в ассортименте) – 500 мл

- ❖ *Классический лимонад с мятой – 150 мл*

104444, Москва,  
Сормовский пр., д.11/7  
[www.afurshet.ru](http://www.afurshet.ru)



(495) 780-00-56  
(495) 737-99-31  
(495) 364-24-97

- ❖ Соки «J- 7» в ассортименте – 150 мл
- ❖ Минеральная вода (с газом и без газа) – 250 мл
- ❖ Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- ❖ Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- ❖ Сахар, сливки, лимон

**Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Праздник с шоколадным фонтаном!!!**  
(шоколадный фонтан (40 см), шоколад, фрукты (яблоки, груши, апельсины, мандарины, кусочки ананаса, клубника с вафельными трубочками)!!!)

**Стоимость меню составляет 2500 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, мебели, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и новогоднему оформлению столов.**

**Ориентировочный расчет стоимости мероприятия**  
(предложение действительно при заказе от 40 персон).

<b>Мероприятие</b>	<b>Выход на персону</b>	<b>Стоимость на персону</b>
<b>Меню (банкет)</b>		<b>2500 рублей</b>
Закуски (20 наименований)	1200 г	включено
Напитки	500 мл	включено
Столы		включено
Стул с чехлом		включено
Новогодняя сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
<b>Итого:</b>	<b>На ---- персон</b>	<b>---- 000 рублей</b>

**Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:**

- доставку мебели, посуды и оборудования
- организацию зала и кухни
- работу официантов, поваров и технического персонала в течение **6 часов**
- ❖ Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.

---

104444, Москва,  
Сормовский пр., д.11/7  
[www.afurshet.ru](http://www.afurshet.ru)



---

(495) 780-00-56  
(495) 737-99-31  
(495) 364-24-97

❖ *После согласования предложения заказчиком изменения в него могут быть внесены не менее, чем за 3 банковских дня до даты проведения мероприятия.*

*Мы всегда рады встретиться с Вами, и учесть все Ваши пожелания. Надеемся, что наше предложение будет соответствовать Вашим требованиям, а так же остаемся в Вашем распоряжении для предоставления дополнительных сведений и изменения предложенного нами меню. Мы создадим Вам атмосферу добра и душевного расположения.*

*Мы гарантируем отличное качество предоставляемых нами услуг и надеемся на дальнейшее сотрудничество.*