

Коммерческое предложение по проведению новогоднего фуршета

Меню (фуршет).

Холодные блюда - 700 г

Холодные мини - закуски (на выбор в ассортименте) - 4 шт. на одну персону

- ❖ *Закуска «Красное и черное» (мозаика черной икры палтуса и красной икры на крекере) – 30 г*
- ❖ *Мини - буше с сыром «Филадельфия» и икрой летучей рыбы «Тобико» - 30 г*
- ❖ *Канapé с креветкой и маринованным имбирем на пшеничном тосте – 30 г*
- ❖ *Мини - биточки из «Снежного» краба с грибами «Шитаке» и салатом «Чука» - 40 г*
- ❖ *Канapé с грудинкой, свежим салатом и маринованным перчиком – 30 г*
- ❖ *Канapé с ростбифом, «шапочкой» шампиньона на листе салата «Айсберг» с перламутровым луком и веточкой укропа – 30 г*
- ❖ *Канapé с паштетом из кролика и каперсами – 30 г*
- ❖ *Канapé с языком, пикантным сыром и маринованным огурцом на бородинском хлебе - 30 г*
- ❖ *Канapé с кусочками сыра «Горгонзола» и пьяной грушей – 30 г*
- ❖ *Шампиньоны, фаршированные грудинкой и запеченные с сыром «Рокфор» - 40 г*

Холодные закуски (в ассортименте) - 8 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
- ❖ *Креветка, глазированная легким чесночным пюре, подается с «Голландским» соусом – 60 г*
- ❖ *Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, заправленная малиновым уксусом, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками – 40 г*
- ❖ *Спринг-роллы (рулетики из рисового теста), подаются с соусом «Чили-лайм» и «Унаги» - 40/10 г*
 - со свиным окороком, листьями салата и ореховым соусом
 - с куриным мясом, цуккини и вешенками

- ❖ *Ассорти сыров с грецкими орехами, виноградом, киви и дольками ананаса, подается с медом – 30/20 г*
 - «Камамбер»
 - «Дор - Блю»
 - «Бри»
- ❖ *Овощи «Рокфор» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, подается с соусом «Рокфор») в шоте - 60 г*
- ❖ *Рулетки - цуккини с сыром «Моцарелла» и томатным кули на фуршетной ложке– 60 г*
- ❖ *Маринады «Пикули» (ассорти мини- овощей на шпажках) – 30 г*
 - початки сладкой мини – кукурузы
 - перец
 - жемчужный лук
 - корнишоны

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 «Восходящее солнце» (осьминог, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Комото») – 75 г.*
- ❖ *Салат «Рица» из рукколы с тигровыми креветками, авокадо и помидорами с сыром «Пармезан» - 75 г*
- ❖ *Салат «Старорусский» (говядина, копченое филе цыпленка, язык, свежий огурец, листья салата с кедровым соусом) – 100 г*
- ❖ *Салат «Сицилийский» (филе куриное, салат - микс, помидоры «Черри», перепелиные яйца, соус «Винегрет») - 75 г*
- ❖ *Салат «Дор-Блю» (салат - микс, сыр «Дор-Блю», чабатта, помидорчики «Черри» с соусом «Винегрет») - 75 г*
- ❖ *Салат «Неаполь» (салат - микс, помидоры «Черри», авокадо, мини-моцарелла, заправка на основе оливкового масла и прованских трав) – 75 г*

Горячие закуски с гарниром – 240 г

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

- ❖ Филе семги в медовой глазури, на подушке из шпината – 100/20 г
- ❖ Тигровая креветка в рисовой панировке, подается с соусом «Тереяки» - 100/20 г
- ❖ «Бессаме» медальоны из говяжьей вырезки в белом вине с овощами – 100/20 г
- ❖ Телятина «Гранд-Шеф» - рулет из молодой телятины с грушей, розмарином и петрушкой, подается с соусом «Дикая вишня» – 100/20 г
- ❖ Мини - «медальон» из свинины (кусочки свиного филе, маринованные в «Дижонской» горчице и паприкой, обжаренные в кунжутных семечках) - 120 г
- ❖ Свиная вырезка, фаршированная сыром «Моцарелла» с соусом «Наполи» - 100/20 г
- ❖ Шашлычок куриный с кусочками манго и красного лука, подается с «Тайским» соусом - 100/20 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
- ❖ Овощной брошет «Барбекю» на бамбуковых шпажках (запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 120 г

Хлебный буфет

- ❖ Хлебный буфет – 80 г
 - пшеничные булочки
 - бородинский хлеб

Десертный стол – 180 г

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

- ❖ Цитрусовый каскад – 130 г
- ❖ Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем в шоте - 50 г
- ❖ Десерт «Миль-фоге» (свежая клубника со взбитыми сливками на лепестках воздушного слоеного теста) – 50 г
- ❖ Десерт «Бавариус» (миндальное печенье, пропитанное ликером «Амеретто», с баварским кремом, украшенное шоколадной крошкой) – 50 г
- ❖ Классический итальянский десерт «Тирамису» (мусс на основе сыра «Маскарпоне» и пропитанные кофейным ликером печенье «Савоярди») – 50 г

104444, Москва,
Сормовский пр., д.11/7
www.afurshet.ru



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

Напитки (на выбор в ассортименте) – 500 мл. на персону

- ❖ Мохито классический и клубничный (на выбор) - 150 мл
- ❖ Классический лимонад с мятой – 150 мл
- ❖ Широкий выбор фруктовых соков – 150 мл
- ❖ Минеральная вода (с газом и без газа) – 250 мл
- ❖ Чай (черный, зеленый) – 200 мл

Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Праздник с шоколадным фонтаном!!!
(шоколадный фонтан (40 см), шоколад, цитрусовое ассорти, вафельные трубочки) !!!

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

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия
(предложение действительно при заказе от 50 персон).

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (фуршет)		2500 рублей
Закуски (20 наименований)	1200 г	включено
Напитки	500 мл	включено
Столы		включено
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На <u> </u> персон	<u> </u> рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку столов, посуды и оборудования
- организацию зала и кухни

104444, Москва,
Сормовский пр., д.11/7
www.afurshet.ru



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

- 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.
- ❖ 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.