

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ГАЛА УЖИН НА СВАДЬБУ НА 100 ПЕРСОН

Добрый день!

Нам очень приятен тот факт, что вы обратили внимание на наш Ресторан Выездного Обслуживания.

Мы подготовили для Вас коммерческое предложение с которым Вы ознакомитесь ниже, мы старались соответствовать тем вводным данным, которые получили от Вас в качестве технического задания для просчёта, но мы так же осознаем, что некоторые позиции могут не соответствовать Вашим вкусам, мы с готовностью внесём правки и обязательно найдём решение по любому вопросу, который может возникнуть в процессе согласования.

Выездной ресторан «Министерство кейтеринг» работает на рынке событийного кейтеринга с 2007 года и имеет большой опыт и безупречную репутацию.

*С уважением и наилучшими пожеланиями
Руководитель проектов
Ковалёв Сергей*

ИНФОРМАЦИЯ О СОБЫТИИ

Дата мероприятия:	15 января 2024 года
Контакты менеджера:	
Количество гостей:	100

СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню:	462 690 руб	Стоимость услуг по данному предложению на одного гостя:
Напитки:	15 970 руб	
Сервис:	0 руб	Выход в граммах по меню и напитков в мл. на одного гостя:
Итоговая сумма:	478 660 руб	

НДС не облагается

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости. В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия. Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия.

Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия. Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.

КОКТЕЙЛЬ 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 84 070 руб / 26600 гр На персону: 841 руб / 266 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
КАНАПЕ					
Утиное филе с желе из груши и черной смородины	60	16	10	123	7 380
Канapé с грецким орехом, черносливом и сыром	60	25	15	90	5 400
Филе копченой индейки в кунжуте с сегментом апельсина	60	17	10	90	5 400
Дуэт из ветчины и мраморного сыра	60	25	15	106	6 360
Кубик пряной ветчины со стручковой фасолью	60	17	10	80	4 800
Канapé с куриным филе и ананасом фламбе	60	25	15	128	7 680
УДАЛИТЬ Вяленый томат с перепелиным яйцом и базиликом	60	20	12	132	7 920
Пряный ростбиф на облаке из сыра "Рокфор" и ликера "Блю Кюрасао"	60	25	15	178	10 680
ДЕСЕРТЫ					
Птифуры "Лимонный тарт" с голубикой	70	20	14	123	8 610
СВЕЖИЕ ФРУКТЫ					
Фруктовая шпажка (виноград, клубника, киви, ананас)	100	50	50	173	17 300
НОВОГОДНИЕ НАПИТКИ					
Минеральная вода "Ministerstvo" (газированная/негазированная)	20	500	100	127	2 540

НАПИТКИ

Всего: 15 970 руб / 26000 мл На персону: 160 руб / 260 мл

Наименование	Кол-во порций	Объем, мл	Выход, мл/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
НАПИТКИ					
Лимонад клубничный с мятой и базиликом	8	1000	80	700	5 600
Лимонад домашний с базиликом	8	1000	80	700	5 600
ДРУГИЕ НАПИТКИ					
Сок "Rich" в ассортименте	10	1000	100	477	4 770

КОФЕ ПАУЗА 430 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 55 520 руб / 24400 гр На персону: 555 руб / 244 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
КРУАССАН					
Мини-круассан с салями, свежим огурцом, сыром Чеддер и листьями салата	80	50	40	160	12 800
ПИРОЖКИ					
Пирожки из французского теста с курицей и грибами	80	40	32	77	6 160
ПРОЧЕЕ					
	80			0	0
СЭНДВИЧИ					
Мини-сэндвич на тостовом хлебе с куриным паштетом и листьями салата	80	60	48	77	6 160
Мини-сэндвич с ветчиной и сыром на тостовом хлебе	80	60	48	151	12 080
Вегетарианский мини-сэндвич с соусом "Песто" на тостовом хлебе с томатами и листьями салата	80	60	48	144	11 520
ДЕСЕРТЫ					
Капкейк цитрусовый	80	35	28	85	6 800

ГАЛА-УЖИН 3700 01.15.24 НА 100 ПЕРСОН

МЕНЮ

Всего: 323 100 руб / 63500 гр На персону: 3 231 руб / 635 гр

Наименование	Кол-во порций	Вес порции, г	Выход, гр/пер	Цена, руб	Стоимость, руб
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ					
Равиолли из печеной свеклы с овощами и соусом из печеного перца	100	140	140	618	61 800
ПРОЧЕЕ					
	100			0	0
ДЕСЕРТЫ					
Ягодный сорбет	100	40	40	154	15 400
Филе Ананаса, маринованное в листьях лайма и анисе, карамелизированное в меде и корице, со свежей клубникой и свежей мелисой	100	130	130	669	66 900
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА					
Филе дикого судака, запеченого в кокосовом соусе и гарниров из овощей WOK	50	320	160	1 777	88 850
Филе миньон запеченный в тонком корочке пряного французского теста, подается с соусом пряного кунжута и лепестками гриль из кабачков	50	330	165	1 803	90 150

ИНФОРМАЦИЯ О СОБЫТИИ

Дата мероприятия: **15 января 2024 года**

Контакты менеджера:

|

Количество гостей: **100**

СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Меню: **462 690 руб**

Напитки: **15 970 руб**

Сервис: **0 руб**

Итоговая сумма: **478 660 руб**

**Стоимость услуг по данному предложению
на одного гостя:**

4 787 руб

**Выход в граммах по меню и напитков
в мл. на одного гостя:**

1145 гр / 260 мл

НДС не облагается

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости. В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5 % от общей стоимости мероприятия. Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия.

Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия. Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.

ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ И ДЕТАЛИ СОГЛАСОВАНИЯ

- ✓ Расчет стоимости банкетного мероприятия не включает стоимость аренды банкетного зала или площадки, если это отдельно не указано в расчете стоимости.
- ✓ В случае превышения согласованного времени банкетного мероприятия, доплата за каждый час составляет 5% от общей стоимости мероприятия.
- ✓ Настоящее Предложение должно быть согласовано и подписано Сторонами не позднее, чем за 5 (пять) дней до даты проведения банкетного мероприятия.
- ✓ Оплата 100% (сто процентов) Услуг Ресторана по настоящему Предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 2 (два) дня до даты начала банкетного мероприятия.
- ✓ Все изменения вносятся не позднее, чем за 2 дня до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
- ✓ При подтверждении предложения менее чем за 2 (два) рабочих дня до даты мероприятия, стоимость предложения увеличивается на 20%.
- ✓ Все изменения или дополнительные услуги после подписания Предложения обсуждаются, и при необходимости оплачиваются отдельно, однако итоговая стоимость услуг с учетом изменений не может быть ниже общей стоимости банкетного мероприятия указанной в настоящем предложении.
- ✓ Настоящее коммерческое предложение действительно в течение 1 (одного) месяца с даты составления.

Настоящее предложение согласовано:

Ресторан (Исполнитель) _____ / _____ /

Организация (Заказчик) _____ / _____ /

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Сергей Ковалев



+7 (495) 105-98-65



info@m-catering.ru



www.m-catering.ru



ministerstvocatering



г. Москва, Кожевническая улица, 7с1 (м. Павелецкая)

