

**Коммерческое предложение по проведению пикника**

**Меню (пикник- банкет).**

**Холодные блюда - 600 г**

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

- ❖ *Ассорти рыбное – 30 г*
  - семга, украшенная лимончиком
  - балык в мозаике оливками и маслинами
  - царская рыба на салатном листе с зеленью
- ❖ *Блинчики «А ля Фуршет» (на выбор) – 60 г*
  - с кусочками семги и сырным кремом
  - с креветками и сливочным соусом «Велюте»
- ❖ *Закуска «А ля Русс» (нежное филе селедочки, выложенное на отварном картофеле с луком репка, зеленью, специями) - 50 г*

Холодные мясные закуски (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- ❖ *Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй – 50 г.*
  - классический ростбиф, подается с зернами граната
  - свиной окорок со сладкой горчицей
  - колбаса с/к
  - завитки ветчинные, фаршированные пикантным сырным муссом с корнионами и грецкими орехами и пряностями

Холодные сырные закуски (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону

- ❖ *Трюфели из брынзы (шарики из брынзы в обжаренной миндальной стружке с зеленью и специями) – 50 г*

Холодные овощные закуски (в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- ❖ *Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) – 60 г*

- ❖ *Ассорти зелени «Колхида» (укроп, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, ассорти листового салата) - 30 г*
- ❖ *Помидорчики «Неполетте», фаршированные шпинатовым желе с сырным муссом и с добавлением эстрагона – 60 г*

*Соленья и маринады (в ассортименте) - 1 шт. на одну персону*

- ❖ *Ассорти солений и маринадов – 35 г*
  - *соленые и маринованные огурчики*
  - *помидоры «Черри» маринованные*
  - *квашеная капуста*
  - *чеснок маринованный, черемша*

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

- ❖ *Салат "Венгерский" (лосось с/с, обжаренные шампиньоны, свежий огурец, зелень, сливочный соус) – 75 г*
- ❖ *Салат «Буржуа» (кальмары, свежие огурчики, зелень укропа со сливочной заправкой) – 75 г*
- ❖ *Салат «Старорусский» (говядина, копченое филе цыпленка, язык, свежий огурец, листья салата с кедровым соусом) – 100 г*
- ❖ *Салат «Цезарь» (нежное филе цыпленка, лист зеленого салата, чесночные гренки, соус «Цезарь») – 100 г*
- ❖ *Салат "Греческий" (лист зеленого салата, свежие помидоры, брынза, маринованная в соусе «Песто», огурцы, болгарский перец, маслины, масло оливковое) – 100 г*
- ❖ *Салат «Деревенский» (жареные шампиньоны, белые грибы, картофель, маринованные огурчики, репчатый и зеленый лук, салатная заправка) – 100 г*

***Барбекю с гарнирами и соусами - 400/60 г***

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

- ❖ *Шашлык «Домашний» (говяжий шашлык, замаринованный в огуречном рассоле с помидорами, луком и петрушкой) – 100 г*
- ❖ *Люля-кебаб «Классический» (рубленая говядина и свинина, с зеленью кинзы, базилика и луком - репка) – 100 г*
- ❖ *Шашлык из свинины (традиционный рецепт шашлыка с луком и острыми специями) – 100 г*
- ❖ *Стейк «Портер» (свиная шейка, маринованная в темном пиве с добавлением гвоздики) – 100 г*
- ❖ *Ассорти «Гриль» (колбаски «Баварские», колбаски-улитки «Тирольские», шпикачки «Домашние») - 150 г*
- ❖ *Шашлык из курицы «Тысяча трав» (куриная грудка, маринованная в прованских травах с «Карри» и чесноком) – 150 г*

Гарниры - барбекю (на выбор в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- ❖ *Отварной картофель «По-деревенски» со сливочным маслом и зеленью укропа – 150 г*
- ❖ *Овощи «Барбекю» (запеченные помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец, лук - репка) – 150 г*

Соусный стол (в ассортименте) – 1 шт. на одну персону

- ❖ *Соуса – 60 г*
  - «Шашлычный» кисло- сладкий
  - «Аджика»
  - «Тысяча островов»
  - «Ткемали»

Хлебный буфет - 1 шт. на одну персону

- ❖ *Хлебный буфет – 100 г*
  - ассорти лаваша
  - пшеничные булочки
  - бородинский хлеб

**Десертный стол - 100 г**

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

- ❖ *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 каскад с марципановыми конфетами (ассорти сезонных фруктов) – 70 г*
- Напитки (в ассортименте) – 300 мл*
- ❖ *Чай (черный, зеленый) – 200 мл*
  - ❖ *Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл*
  - ❖ *Сахар, сливки, лимон*

***Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Яблочный пирог – 80 г!!!***

---

***Стоимость меню составляет 1700 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, посуды, скатертей, текстиля, обслуживанию поварами, барменами и официантами, аренды ресторанной посуды и праздничному оформлению столов.***

***Ориентировочный расчет стоимости мероприятия.***

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
<b><i>Меню (пикник- банкет)</i></b>		<b><i>1700 рублей</i></b>
<i>Закуски (19 наименований)</i>	<i>1260 г</i>	<i>включено</i>
<i>Напитки</i>	<i>300 мл</i>	<i>включено</i>
<i>Столы</i>		<i>дополнительно</i>
<i>Стул с чехлом</i>		<i>дополнительно</i>
<i>Сервировка</i>		<i>включено</i>
<i>Обслуживание</i>		<i>включено</i>
<i>Аренда стекла</i>	<i>(3 бокала)</i>	<i>включено</i>
<b><i>Итого:</i></b>	<b><i>На ---- персон</i></b>	<b><i>---- 000 рублей</i></b>

---

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

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

- доставку 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.
- ❖ 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.*