

Коммерческое предложение по проведению детского пикника

Меню (детский пикник).

Холодные блюда - 480 г

Холодные мини-закуски (в ассортименте) - 9 шт. на одну персону

- ❖ Канapé с семгой, свежим огурчиком и листьями салата «Романо» - 30 г
- ❖ Мини – сэндвич с курицей, листом салата «Романо» и соусом «Цезарь» - 40 г
- ❖ Профитроль с копченым цыпленком – 40 г
- ❖ Мини - круассан с ветчиной и сыром «Матстам» - 30 г
- ❖ Мини – сэндвич с жареным беконом, маринованным огурчиком, свежим помидорчиком – 40 г
- ❖ Рулетик из цуккини с «Прованскими» томатами в рисовой панировке – 60 г.
- ❖ Овощная закуска «Крестики и нолики» (помидорчики «Черри», огурчики, разноцветный сладкий перец нарезанные фигурно, подаются с зеленым луком) – 60 г
- ❖ Закуска «Синьор – Помидор» (помидорчики «Черри», фаршированные домашним сыром) - 30 г

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

- ❖ «Золотая Рыбка» (нежный крабовый салат, подается в форме золотой рыбки) – 75 г
- ❖ «Черепашка–Ниндзя» (традиционный салат «Оливье» с ветчиной в форме черепашки) – 75 г
- ❖ «Курочка – Ряба» (любимый салат «Столичный» с нежным филе цыпленка, подается в форме несушки) – 75 г
- ❖ «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, ассорти салатов, сыр «Пармезан», чесночные гренки, сыр, соус «Цезарь») – 75 г
- ❖ «Красный мак» (копченое филе цыпленка, спелые томаты, зерна мака, заправленные белым соусом «Прованс», подается с хлебными палочками) – 75 г

Барбекю с гарнирами и соусами - 160/100/40 г

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

- ❖ *Люля-кебаб «Классический» (рубленая говядина и свинина, с зеленью кинзы, базилика и луком - репка) – 80 г*
- ❖ *Свиной шашлычок «Три поросенка» (классический рецепт шашлыка с луком, кинзой и пряными специями) – 80 г*
- ❖ *Шашлык из курицы «Тысяча трав» (куриная грудка, маринованная с петрушкой, майораном, шафраном и чесноком) – 80 г*
- ❖ *Ассорти куриного шашлыка «Трио» - мясо цыпленка, маринованное в трех различных соусах (в медовом соусе «Теряжи», в соусе «Кари» с кинзой, в сливочном соусе с эстрагоном), приобретает необычайный вкус и цвет – 80 г*
- ❖ *Сосиски – барбекю (молочные сосиски жареные на углях с острым соусом «Барбекю» и маринованным луком) - 80 г*

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

- ❖ *Картофель «Фри» - 100 г*
- ❖ *Картофельные дольки, жареные со сладкой паприкой – 100 г*
- ❖ *Картофель «Улыбка» - 50 г*
- ❖ *Початки сахарной кукурузы – 50 г*
- ❖ *Овощной брошет (на шпажках запеченный репчатый лук, помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 50 г*

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

- ❖ *Соуса – 40 г*
 - *«Шашлычный» кисло- сладкий*
 - *«Кетчуп»*
 - *«Тар-тар»*

Хлебный буфет - 3 шт. на одну персону

- ❖ *Хлебный буфет – 80 г*
 - *Мини- пирожки с начинкой в ассортименте – 40 г*
 - *Ассорти булочек с зернами - 20 г*
 - *Ассорти лаваша - 20 г*

Десерт – 2 шт. на одну персону

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



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

- ❖ Шоколадный фонтан (40 см) + 50 г шоколада + 100 г фруктов (груши, апельсины, бананы, кусочки ананаса, клубника)
- ❖ Комплимент от компании «А ля Фушет» - Классический лимонад с мятой – 150 мл!!!!

Стоимость меню составляет 1500 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 праздничному оформлению столов.

Ориентировочный расчет стоимости мероприятия.

Мероприятие	Выход на персону	Стоимость на персону
Меню (пикник)		1500 рублей
Закуски (20 наименований)	1010 г	включено
Напитки	150 мл	включено
Столы		включено
Стул с чехлом		дополнительно
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На ---- персон	---- 000 рублей

Общая стоимость мероприятия включает в себя полный пакет услуг:

- доставку столов, 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

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



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

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.