

*Коммерческое предложение по проведению мероприятия*

*Меню (фуршет на теплоходе).*

*Холодные блюда - 560 г*

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

- ❖ *Канapé с копченой «царской» рыбой, лимонным конфитюром и долькой грейпфрута - 30 г*
- ❖ *Канapé с копченым лососем, маслом «Метрдомель», ломтиком лайма, веточкой укропа -30 г*
- ❖ *Профитроль с форшмаком из бочковой селедки и антоновкой - 40 г*
- ❖ *Канapé с грудинкой, свежим салатом и маринованным перчиком – 30 г*
- ❖ *Мини - круассан с ветчиной и сыром «Матстам» - 30 г*
- ❖ *Нежное филе цыпленка, обжаренное в кунжутных семечках с листьями салата «Лола – росса», сочной маслиной и зеленью – 30 г*
- ❖ *Шампиньоны, фаршированные овощным рататюем и запеченные с сыром – 40 г*
- ❖ *Брускетта с печеными баклажанами и мятой – 40 г*
- ❖ *Помидорчиком «Черри», фаршированные сырным кремом с маслиной и веточкой зелени – 30 г*
- ❖ *Канapé с сыром «Камамбер», цукатами и грецким орехом – 30 г*
- ❖ *Кростени с томатами и оливками – 40 г*

*Холодные закуски (в ассортименте) - 8 шт. на одну персону*

- ❖ *Рыбный кебаб (мини шашлычок из ассорти копченой рыбы на шпажке с виноградом, ломтиками яблока и мандаринами) - 60 г*
  - лосось
  - царская рыба
  - балык
- ❖ *Мини - биточки из «Снежного» краба с грибами «Шитаке» и салатом «Чука» - 50 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
- ❖ Трюфели из брынзы (шарики из брынзы в обжаренной миндальной стружке с зеленью и специями) – 50 г.
- ❖ Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем - 60 г
- ❖ Закуска «Цезарь», нежное филе цыпленка с листом салата и хлебными чипсами – 60 г.
- ❖ Рулетик из цуккини с «Прованскими» томатами в рисовой панировке – 60 г
- ❖ Грибной кебаб (маринованные шампиньоны с ломтиком цуккини - гриль на шпажках в мозаике маслин и оливок) – 30 г.

### **Меню (барбекю на берегу)**

#### **Холодные блюда - 180 г**

##### Холодные овощные закуски (в ассортименте) - 4 шт. на одну персону

- ❖ Букет из свежих овощей - (свежие сочные огурцы, помидоры, сладкий цветной перец, редис, ассорти салатной зелени) – 100 г
- ❖ Ассорти зелени «Колхида» (укроп, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, ассорти листового салата) - 20 г
- ❖ Закуска «Балканы» (ассорти баклажанных рулетиков) – 60 г
  - с домашним сыром с грецкими орехами и зеленью
  - с острой морковкой
  - с бакинскими томатами и красным луком

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

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

- ❖ Стейк из семги «Монарх» – 100 г
- ❖ Речная форель – гриль, подается с садовой ароматной зеленью и лимоном - 100 г
- ❖ Люля - кебаб (на выбор) – 100 г
  - говядина,
  - говядина со свиной,
  - баранина с зеленью кинзы, белым луком, базиликом
- ❖ Шашлык из нежного филе телятины, маринованной с «Дижонской» горчицей и луком – 100 г
- ❖ Шашлык «Домашний» (говяжий шашлык, замаринованный в огуречном рассоле с помидорами, луком и петрушкой) – 100 г
- ❖ Свинина – гриль (вырезка, маринованная с соусом «Чили-Лайм» с ананасовым соком) – 100 г
- ❖ Шашлык из свинины (традиционный рецепт шашлыка с луком и острыми специями) – 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 – 80 г
  - ассорти лаваша

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

- пшеничные булочки
- бородинский хлеб

Напитки (в ассортименте) – 300 мл

- ❖ Чай (черный, зеленый) – 200 мл
- ❖ Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
- ❖ Сахар, сливки, лимон

**Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Фруктовый каскад – 150 г!!**

**Стоимость меню составляет 2400 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 праздничному оформлению столов.**

**Ориентировочный расчет стоимости мероприятия.**

<b>Мероприятие</b>	<b>Выход на персону</b>	<b>Стоимость на персону</b>
<b>Меню (фуршет+пикник)</b>		<b>2400 рублей</b>
Закуски (22 наименования)	1430 г	включено
Напитки	300 мл	включено
Столы		включено
Стулья		включено
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 9 часов

---

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

- ❖ *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.*