

Коммерческое предложение по проведению пикника

Меню (пикник).

Холодные блюда - 760 г

Холодные рыбные закуски (в ассортименте) - 2 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
- ❖ *Ролл «Фова» (рулет из маринованной семги, авокадо и сыра «Филадельфия», подается с тартаром из томатов «Конфи», лука «Шнит» и свежего огурца) – 50 г*

Холодные мясные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- ❖ *Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, заправленная малиновым уксусом, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками – 40 г*
- ❖ *Рулетики «Монплеизир» (кусочки ананаса, запеченные в нежном филе свинины) – 40 г*

Холодные сырные закуски (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

- ❖ *Ассорти сыров с грецкими орехами, грушей и свежей клубникой – 30/20 г.*
 - «Рокфор»
 - «Бри»
 - «Пармезан»
- ❖ *Мини - моцарелла с медово-ягодным коктейлем - 60 г.*

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

- ❖ *Овощи «Рокфор» (огурчики, перец болгарский сладкий, стебель сельдерея, подается с соусом «Рокфор») - 60 г.*

❖ *Ассорти зелени «Колхида» (укроп, зеленый лук, петрушка, кинза, базилик, ассорти листового салата) - 20 г*

❖ *Рулетики – цуккини с начинкой в ассортименте – 60 г*

- *с пикантной пастой из нежной телятины с луком и пряностями*
- *с острой начинкой из фасоли с паприкой и орехами*
- *с нежным муссом из шампиньонов с сыром «Пармезан» и зеленью*

Соленья и маринады (в ассортименте) - 2 шт. на одну персону

❖ *Ассорти солений и маринованных – 40 г*

- *соленые и маринованные огурчики*
- *помидоры «Черри» маринованные*
- *патиссоны маринованные «Беби»*
- *жемчужный лук*
- *ассорти маслин и оливок*

❖ *Грибочки из погребка - 25 г*

(ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом)

- *грузди*
- *маслята*
- *лисички*

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

❖ *Салат «Туна- фиши» (тунец в ассорти сочных овощей, сельдерея с орехами «Кешью» с соусом «Бальзамик») – 75 г*

❖ *Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») – 75 г*

❖ *Салат «Корсика» (микс салатов «Руккола» и «Радикю» с кусочками ростбифа, вялеными на солнце томатами и соусом «Гренадер») – 100 г*

❖ *Салат «Аристократ» (нежная телятина, шампиньоны, соленый огурчик, гранат, лук под белым соусом) – 100 г*

❖ *Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, сочные листья салата, сыр «Пармезан», чесночные гренки, соус «Цезарь») – 100 г*

❖ *Салат «Дор-Блю» (ароматный зеленый салат с дыней, свежим огурчиком и сыром под пикантным соусом «Дор - Блю») - 100 г*

- ❖ Салат «Рукколла» (помидорчики «Черри», салат «Рукколла», обжаренные кедровые орешки, сок лайма, оливковое масло, уксус «Бальзамико») – 75 г
- ❖ Салат «Неаполь» (салат микс, помидоры «Черри», авокадо, мини-моцарелла, заправка на основе оливкового масла и прованских трав) – 75 г

Барбекю с гарнирами и соусами - 500/60 г

Барбекю (на выбор в ассортименте) - 3 шт. на одну персону

- ❖ Стейк из семги «Монарх» – 120 г
- ❖ Сибас – гриль, маринованный по специальному рецепту шеф – повара – 120 г
- ❖ Дорадо, зажаренная на открытом огне – 120 г
- ❖ Шашлык из баранины (филе баранины, маринованное с анисом, красным перцем и винным уксусом, готовится с кусочками курдюка) – 120 г
- ❖ Хан – кебаб (рубленое мясо баранины, жареное с баклажанами) – 130 г
- ❖ Молодая телятина на косточке, маринованная в гранатовом соке – 130 г
- ❖ Шашлык из нежного филе телятины, маринованной с «Дижонской» горчицей и луком – 130 г
- ❖ Жареная на углях свиная вырезка, маринованная с ананасом, подается с экзотическим соусом – 150 г
- ❖ Шашлык из свинины (классический рецепт шашлыка с луком, кинзой и острыми специями) – 180 г
- ❖ Свинина «Чалахач» (мясо на косточке, маринованное с соусом «Мацони», чесноком, луком и зеленью) – 150 г
- ❖ Ассорти куриного шашлыка «Трио» - мясо цыпленка, маринованное в трех различных соусах (в медовом соусе «Теряки», в соусе «Кари» с кинзой, в сливочном соусе с эстрагоном), приобретает необычайный вкус и цвет – 150 г

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

- ❖ Картофельные дольки, жареные со сладкой паприкой – 100 г
- ❖ Картофель, запеченный с маслицей, чесноком и травами – 100 г
- ❖ Дольки баклажан и цуккини с острым соусом «Чили» и томатами – 100 г

❖ Овощи «Барбекю» (запеченные помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 100 г

❖ Початки сахарной кукурузы – 100 г

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

❖ Соуса – 60 г

- «Шашлычный» кисло- сладкий
- «Блю - Чиз»
- «Йогуртовый» с зеленью
- «Аджика»
- «Тысяча островов»
- «Ткемали»

Хлебный буфет - 1 шт. на одну персону

❖ Хлебный буфет – 80 г

- ассорти лаваша
- пшеничные булочки
- бородинский хлеб

Напитки – 400 мл

Напитки (на выбор в ассортименте) – 400 мл на одну персону

- ❖ Классический лимонад с мятой – 250 мл
- ❖ Морс натуральный (клюквенный) – 250 мл
- ❖ Чай (черный, зеленый) – 150 мл
- ❖ Кофе вареный (кофе - машина) – 150 мл
- ❖ Сахар, сливки, лимон

❖ **Комплимент от компании «А ля Фуршет» - Фруктовый каскад с марципановыми конфетами (ассорти сезонных фруктов) – 100 г**

Стоимость меню составляет 2600 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.

<i>Мероприятие</i>	<i>Выход на персону</i>	<i>Стоимость на персону</i>
Меню (пикник)		2600 рублей
Закуски (20 наименований)	1500 г	включено
Напитки	400 мл	включено
Столы		включено
Стул с чехлом		включено
Сервировка		включено
Обслуживание		включено
Аренда стекла	(3 бокала)	включено
Итого:	На ---- персон	---- 000 рублей

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 **6 часов**
- ❖ Настоящее предложение носит предварительный характер. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с заказчиком.
- ❖ После согласование 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.