

Коммерческое предложение по проведению свадебного пикника

### ***Меню (свадьба - пикник).***

#### ***Холодные блюда - 770 г***

##### ***Аперитив***

- ❖ *Закуска «Красное и черное» (мозаика черной икры палтуса и красной икры на крекере) – 30 г*
- ❖ *Канapé с копченой «царской» рыбой, лимонным конфитюром и долькой грейпфрута - 30 г*
- ❖ *Канapé с индейкой и лепестками карамелизованного лука «Шалот» в соусе «Порто» - 30 г*
- ❖ *Канapé с сыром «Камамбер», цукатами и грецким орехом – 30 г*

##### ***Банкет***

#### ***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
- ❖ *Лосось, маринованный в соусе «Терияки», подается на салате «Чука» - 50 г.*

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

- ❖ *Копченая по оригинальному рецепту утиная грудка, запавленная малиновым уксусом, подается с листьями салата, помидорчиками «Черри» и кедровыми орешками – 40 г.*
- ❖ *Колечки «Гурман» - бекон, запеченный с грецким орехом и черносливом – 40 г*

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

- ❖ *Ассорти сыров с грецкими орехами, грушей и свежей клубникой – 30/20 г*
  - «Рокфор»

- «Бри»
- «Пармезан»

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 сыром «Моцарелла» и томатным соусом – 60 г

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

- ❖ Ассорти солений и маринованных – 40 г
  - соленые и маринованные огурчики
  - помидоры «Черри» маринованные
  - маринованный сладкий перец
  - ассорти маслин и оливок
- ❖ Грибочки из погребка - 25 г  
(ассорти маринованных грибов с луком - репка и маслом)
  - грузди
  - маслята
  - шампиньоны

Салаты (на выбор в ассортименте) – 3 шт. на одну персону

- ❖ Салат «Азиатский» (филе лосося, обжаренное в кунжутной панировке, салат - микс, овощи «Жульен» с соусом «Устричный») – 75 г
- ❖ Салат «Рица» из рукколы с тигровыми креветками, авокадо и помидорами с сыром «Пармезан» - 75 г
- ❖ Салат «Старорусский» (говядина, копченое филе цыпленка, язык, свежий огурец, листья салата с кедровым соусом) – 100 г
- ❖ Салат «Утка в 5 специях» (утинная грудка, салат - микс, манго, кунжутная заправка) - 75 г
- ❖ Салат «Цезарь» с курицей (нежное филе цыпленка, сочные листья салата, сыр «Пармезан», чесночные гренки, соус «Цезарь») – 100 г
- ❖ Салат «Дор-Блю» (салат - микс, сыр «Дор-Блю», чабатта, помидорчики «Черри» с соусом «Винегрет») - 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 - 350/120/60 г**

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

- ❖ Стейк из семги «Монарх» – 100 г
- ❖ Сибас – гриль, маринованный по специальному рецепту шеф – повара – 100 г
- ❖ Каре барашка, маринованное в пряных травах – 100 г
- ❖ Хан – кебаб (рубленое мясо баранины, жареное с баклажанами) – 120 г
- ❖ Молодая телятина на косточке, маринованная в гранатовом соке – 120 г
- ❖ Шашлык из нежного филе телятины, маринованной с «Дижонской» горчицей и луком – 120 г
- ❖ Шашлык из свинины (классический рецепт шашлыка с луком, кинзой и острыми специями) – 150 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 - 120 г
- ❖ Дольки баклажан с соусом «Аджика» - 120 г
- ❖ Овощи «Барбекю» (запеченные помидоры, баклажаны, цуккини, разноцветный сладкий перец) – 120 г
- ❖ Початки сахарной кукурузы – 120 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 (на выбор в ассортименте) – 450 мл

- ❖ Классический лимонад с мятой – 150 мл
  - ❖ Соки «J- 7» в ассортименте – 150 мл
  - ❖ Минеральная вода (с газом и без газа) – 250 мл
  - ❖ Чай (черный, зеленый) – 200 мл
  - ❖ Кофе вареный (кофе - машина) – 100 мл
  - ❖ Сахар, сливки, лимон
- 
- ❖ **Комплимент от компании «Аля Фуршет» - Шоколадный фонтан (40 см) + 1 кг шоколада + 3 кг фруктов (груши, апельсины, бананы, кусочки ананаса, клубника)!!!!**

---

**Стоимость меню составляет 3000 рублей на одну персону и включает все расходы по доставке, прокату необходимого инвентаря, столы, стульев с чехлами, 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>Меню (свадьба-пикник)</b>		<b>3000 рублей</b>
Закуски (23 наименования)	1400 г	включено
Напитки	450 мл	включено
Стол		включено
Стул с чехлом		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 столов, стульев с чехлами, 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.**