



Мастерская Вкуса
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Альтернативное предложение

Объем оказываемых услуг:

Питание спортсменов – 250 персон

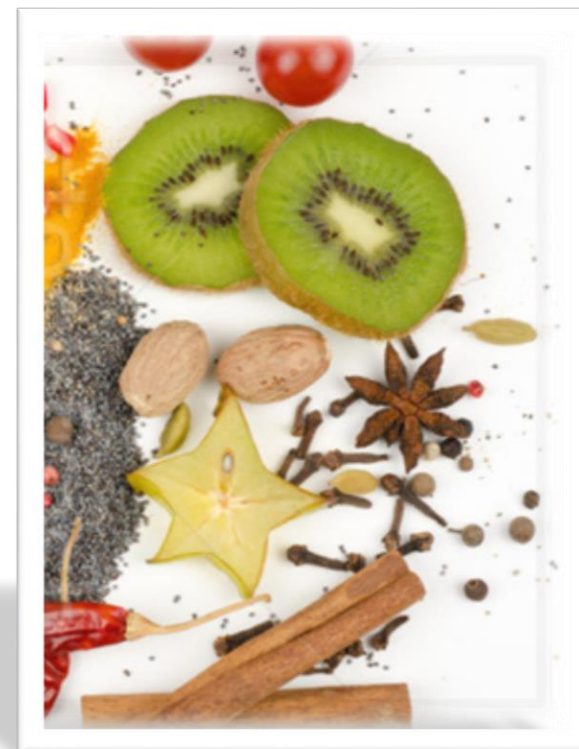
Питание болельщиков – 200 персон

Снековая зона – 200 персон

Формат мероприятия:

BBQ

в формате здорового питания



Питание спортсмены, 250 персон

Горячие закуски, салаты	грамм/шт.
Анимация: ВОК –станция – овощи-вок с говядиной	250/100
Анимация: ВОК –станция – овощи-вок с куриной грудкой/индейкой	250/100
Анимация: ВОК –станция – овощи-вок	250/100
Салат «Дзадзика» (кисломолочный салат с грецкими орехами и свежими огурцами, зелень)	100/125
Салат из свежих овощей с домашним сыром и пикантной заправкой	100/125
Шашлычок из судака по-фински с соусом лимонным	100/125
Шашлычки из форели с соусом из эстрагона	100/125
Шашлычок из говядины с молодым картофелем	100/125
Шашлычок из курицы с яблоками	100/125
Свежая выпечка, десерты	
Фруктовая нарезка в виде мини-шашлычков с мятой	60/250
Пирожки домашние с яблоком	40/250
Пирожки домашние с капустой	40/250
Облепиховый пломбир со смородиной в шоколадном стаканчике	60/250
Напитки	
Молочный коктейль ванильный, маракуйя, малина, шоколадный, манго	200/250
Фреши: апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь со сливками, ананас	200/250
Кофе натуральный, зерновой, сливки, сахар	200/150
Чай в ассортименте(черный, зеленый), лимон, сахар	200/100
Вода газ/б.газ «Жемчужина Байкала»	500/250

Меню: закуски 860г/персона, напитки 1100мл/персона

Питание болевщики, 200 персон

<i>Горячие закуски, салаты</i>	<i>грамм/шт.</i>
Анимация: ВОК –станция – овощи-вок с говядиной	250/100
Анимация: ВОК –станция – овощи-вок с куриной грудкой/индейкой	250/100
Анимация: ВОК –станция – овощи-вок	250/100
Салат с шампиньонами, картофелем и зеленым горошком	100/100
Салат из курицы с грецким орехом и виноградом	100/100
Шашлычок из судака по-фински с соусом лимонным	100/125
Шашлычки из форели с соусом из эстрагона	100/125
Шашлычок из говядины с молодым картофелем	100/125
Шашлычок из курицы с яблоками	100/125
<i>Свежая выпечка, десерты</i>	
Фруктовая нарезка в виде мини-шашлычков с мятой	60/200
Пирожки домашние с яблоком	40/200
Пирожки домашние с капустой	40/200
Облепиховый пломбир со смородиной в шоколадном стаканчике	60/200
<i>Напитки</i>	
Молочный коктейль ванильный, маракуйя, малина, шоколадный, манго	200/200
Фреши: апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь со сливками, ананас	200/200
Кофе натуральный, зерновой, сливки, сахар	200/130
Чай в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар	200/80
Вода газ/б.газ «Жемчужина Байкала»	500/200

Меню: закуски 860г/персона, напитки 1100мл/персона

Снековая зона, 450 персон

<i>Горячие закуски, салаты</i>		<i>грамм/шт.</i>
Станция – Початки сахарной кукурузы		100/250
Сэндвич на зерновом тосте с подкопченной курицей и зеленым салатом		40/150
Сэндвич на зерновом тосте с индейкой карри и салатом микс		40/150
Сэндвич на зерновом тосте с овощами и сыром		40/150
<i>Свежая выпечка, десерты</i>		
"По де Крем" Запеченное фруктовое ассорти с шоколадом/кофе/ванилью		40/250
Пирожки домашние с яблоком		40/230
Пирожки домашние с капустой		40/230
Печенье в ассортименте		40/200
<i>Напитки</i>		
Кофе натуральный, зерновой, сливки, сахар		200/300
Чай в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар		200/150
Вода газ/б.газ «Жемчужина Байкала»		280/450
Морс клюквенный		200/450

Меню: закуски 180г/персона, напитки 680мл/персона

+7 495 766 08 20

Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru



**Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 18%
составляет: 880 000,00**

880 000,00 рублей (восемьсот восемьдесят тысяч рублей 00 копеек), в том числе НДС 134 237,29 рублей (сто тридцать четыре тысячи двести тридцать семь рублей 29 копеек)

Предложение включает в себя полный пакет услуг:

доставку мебели, посуды и оборудования, организацию зала и кухни,
работу официантов, поваров и технического персонала
Изменения в коммерческое предложение вносятся не позднее, чем за
три банковских дня до даты мероприятия



Кейтеринг, как искусство.



Мастерская Вкуса
catering

Симаков Андрей
simakov@mv-catering.ru
info@mv-catering.ru
+7 926 580 72 22
+7 495 766 08 20