



*Мастерская Вкуса*  
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



**Альтернативное предложение**

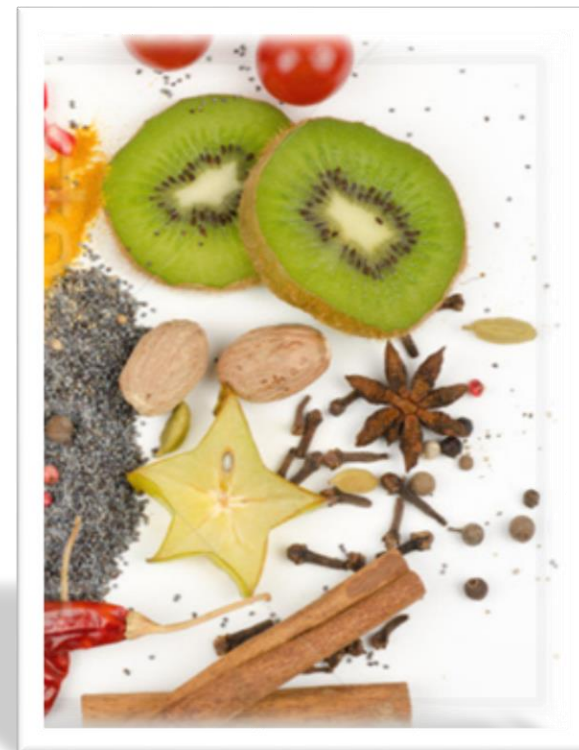
**Сроки оказания услуг:**  
6, 7, 8 сентября 2016 года

**Время оказания услуг:**  
с 09:00 до 18:00

**Место оказания услуг:**  
Московская область, г. Кубинка, КВЦ «Патриот»

**Объем оказываемых услуг:**  
Общее количество участников во все дни мероприятия – 450 человек (по 150 человек в день).

**Формат мероприятия:**  
Фуршет





**06.09.2016г. Меню: закуски 250г/персона, напитки 517мл/персона**

<i>Холодные закуски, канапе</i>		Грамм/шт.
Сырокопченный окорок на дольках инжира с тертым пармезаном		35/35
Рулетики из ветчины с рукколой и перепелиным яйцом		35/35
Копченая салями с соломкой лука Сибует на пряном кексе		35/35
Лосось домашнего посола на черных тостах с каперсами и укропом		30/35
Бисквитные рулетики, фаршированные нежным суфле из лосося		35/35
Фингер из спринг-ролла с креветкой, имбирем, фритюр на оливковом масле		35/35
Моцарелла и томат черри с соусом Песто и базиликом на бамбуковой шпажке		35/35
Чернослив-ролл, запеченый с нежной пастой из сыра и грецких орехов		30/35
Канапе с сезонными фруктами и шоколадным соусом		35/35
<i>Салаты-веррины (в специальной посуде для подачи)</i>		
Салат "Океан" с лососем, овощами по-македонски и соусом "Коктейль"		50/75
Салат «Провансальский» с опятами и копченой индейкой		50/75
<i>Горячие закуски</i>		
Бургер мини с рубленой говядиной, томатным соусом		90/35
Бургер мини с нежным лососем и белым соусом		90/35
Бургер мини с индейкой и пикантным соусом		90/35
<i>Свежая выпечка, десерты</i>		
Расстегай по-старославянски с капустой		40/60
Пирожки домашние с курицей и грибами		40/60
Пирожки домашние с яблоком и корицей		40/60
"По де Крем" Запеченое фруктовое ассорти с шоколадом, кофе, ванилью		40/75
<i>Напитки</i>		
Кофе натуральный Lavazza, сливки, сахар		200/100
Чай в ассортименте( черный, зеленый , фруктовый, цветочный), лимон, сахар		200/50
Сок в ассортименте		200/75
Лимонад домашний с мятой		200/75
Вода газ/б.газ (ВИП стекло ) «Жемчужина Байкала»		250/70



**07.09.2016г. Меню: закуски 250г/персона, напитки 517мл/персона**

<b>Холодные закуски, канапе</b>		<b>Грамм/шт.</b>
Тарталетка, запеченая с сыром и ветчиной		35/35
Рулетики из салями с корнишоном и маслиной		35/35
Утиная грудка с соусом "Апельсин"		35/35
Сыровяленая ветчина с дыней		30/35
Тарталетка, запеченая с сыром и лососем		35/35
Канапе "Новет" с тар- таром из копченого лосося		35/35
Шарики Фета, посыпанные зеленью, с начинкой из винограда		35/35
Драники с малосольной семгой		30/35
Канапе с сезонными фруктами и шоколадным соусом		35/35
<b>Салаты-веррины (в специальной посуде для подачи)</b>		
"Испанский" с кальмарами, каперсами, оливками, огурцами и помидорами		50/75
"Ле БэФ Э Ламелле" телятина, цуккини, сладкий перец, томаты, масло оливы		50/75
<b>Горячие закуски</b>		
Брускетта с лососем и сыром, легкой заправкой		50/40
Брускетта с куриной грудкой и соусом "Тар-Тар"		50/40
Брускетта с овощным рататуем		70/40
<b>Свежая выпечка, десерты</b>		
Расстегай по-старославянски с мясом		90/60
Пирожки домашние со шпинатом и сыром		40/60
Пирожки домашние с яблоком и корицей		40/60
"По де Крем" Запеченое фруктовое ассорти с шоколадом, кофе, ванилью		40/75
<b>Напитки</b>		
Кофе натуральный Lavazza, сливки, сахар		200/100
Чай в ассортименте (черный, зеленый, фруктовый, цветочный), лимон, сахар		200/50
Сок в ассортименте		200/75
Лимонад домашний с мятой		200/75
Вода газ/б.газ (ВИП стекло) «Жемчужина Байкала»		250/70





**08.09.2016г. Меню: закуски 250г/персона, напитки 517мл/персона**

<i>Холодные закуски, канапе</i>		Грамм/шт.
Сырокопченный окорок на дольках инжира с тертым пармезаном		35/35
Рулетики из ветчины с рукколой и перепелиным яйцом		35/35
Копченая салями с соломкой лука Сибует на пряном кексе		35/35
Лосось домашнего посола на черных тостах с каперсами и укропом		30/35
Бисквитные рулетики, фаршированные нежным суфле из лосося		35/35
Фингер из спринг-ролла с креветкой, имбирем, фритюр на оливковом масле		35/35
Моцарелла и томат черри с соусом Песто и базиликом на бамбуковой шпажке		35/35
Чернослив-ролл, запеченый с нежной пастой из сыра и грецких орехов		30/35
Канапе с сезонными фруктами и шоколадным соусом		35/35
<i>Салаты-веррины (в специальной посуде для подачи)</i>		
Салат "Океан" с лососем, овощами по-македонски и соусом "Коктейль"		50/75
Салат «Провансальский» с опятами и копченой индейкой		50/75
<i>Горячие закуски</i>		
Бургер мини с рубленой говядиной, томатным соусом		90/35
Бургер мини с нежным лососем и белым соусом		90/35
Бургер мини с индейкой и пикантным соусом		90/35
<i>Свежая выпечка, десерты</i>		
Расстегай по-старославянски с капустой		40/60
Пирожки домашние с курицей и грибами		40/60
Пирожки домашние с яблоком и корицей		40/60
"По де Крем" Запеченое фруктовое ассорти с шоколадом, кофе, ванилью		40/75
<i>Напитки</i>		
Кофе натуральный Lavazza, сливки, сахар		200/100
Чай в ассортименте( черный, зеленый , фруктовый, цветочный), лимон, сахар		200/50
Сок в ассортименте		200/75
Лимонад домашний с мятой		200/75
Вода газ/б.газ (ВИП стекло ) «Жемчужина Байкала»		250/70



## Дополнительные условия:

### Оборудование

- посуда фарфоровая класса премиум;
- столовые приборы класса премиум;
- стеклянные фужеры и бокалы класса премиум;
- титан для нагрева воды – 2 шт.;
- кофемашина с капучинатором – 3 шт.;

и другое оборудование, необходимое и достаточное для выполнения обязательств.

### Персонал

Услуги официантов предоставляются из расчета 1 официант на 50 человек/день, услуги бармена/бариста предоставляются из расчета 1 человек на каждый день, услуги повара предоставляются из расчета 1 человек на каждый день, услуги мойщицы посуды предоставляются из расчета 1 человек на каждый день.





+7 495 766 08 20

# Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru



**Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 18% составляет: 400000-00**

400 000,00 рублей (четыреста тысяч рублей 00 копеек), в том числе НДС 61 016,95 рублей (шестьдесят одна тысяча шестнадцать рублей 95 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

**Дегустация по позициям меню предоставляется бесплатно**

*Кейтеринг, как искусство.*





*Мастерская Вкуса*  
catering

Симаков Андрей  
[simakov@mv-catering.ru](mailto:simakov@mv-catering.ru)  
[info@mv-catering.ru](mailto:info@mv-catering.ru)  
+7 926 580 72 22  
+7 495 766 08 20