



Мастерская Вкуса
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Заказчик

Контактное лицо

Особенности мероприятия:

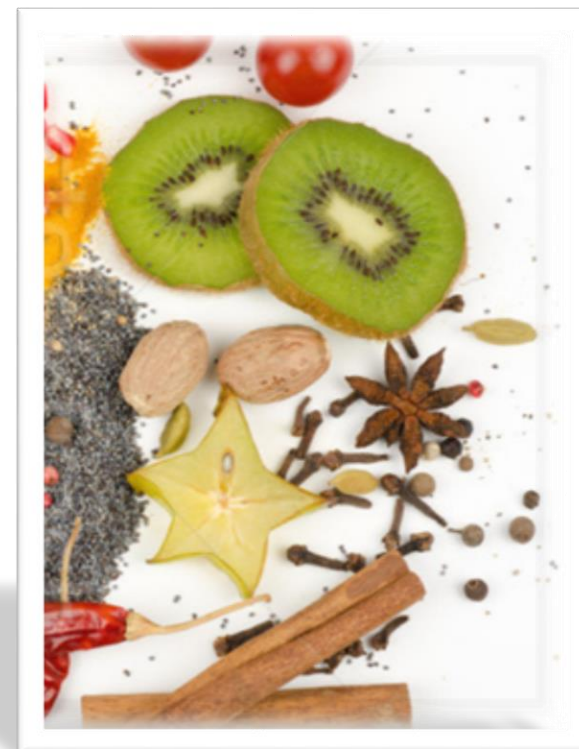
Дата и время мероприятия:

Тип мероприятия:

Коктейль 50 персон 12:00-14:00

Адрес :

Москва





Коктейль 50 персон 12-00 - 14-00

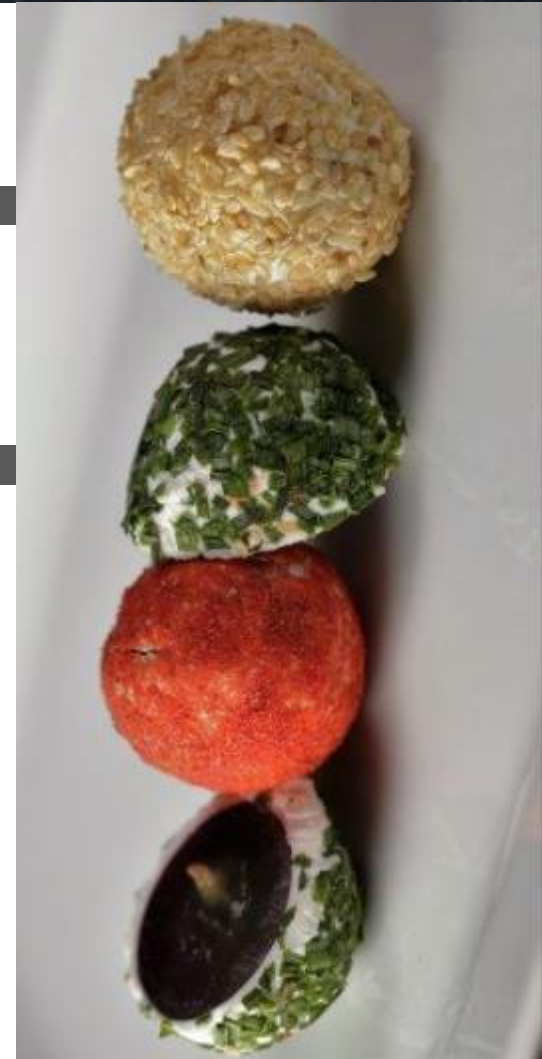
ВЕС, ГРАММ/
ПОРЦИЙ, ШТ.

Холодные закуски, брускетта

| | |
|---|-------|
| Брускетта с лососем и сыром, белым соусом <i>Bruschetta with salmon, cheese and white sauce</i> | 50/20 |
| Брускетта с куриной грудкой и соусом "Тар-Тар" <i>Bruschetta with chicken and sauce "Tartar"</i> | 50/20 |
| Брускетта с овощным рататуем <i>Bruschetta with ratatouille</i> | 70/20 |

Холодные закуски, канапе

| | |
|--|-------|
| Фингер с лососем и зеленью на оливковом масле <i>Finger with salmon and herbs in olive oil</i> | 35/40 |
| Гриссини с Пармой и соусом Песто <i>Grissini with Parma and pesto sauce</i> | 30/40 |
| Шарики Фета, посыпанные зеленью, с начинкой из винограда <i>Feta Balls with herbs, stuffed with grapes</i> | 20/40 |
| Крудите из свежих овощей с ассорти соусов: Тар-Тар, Дор блю, Коктейль, Миньонет <i>Fresh vegetable crudités with assorted sauces: Tartare, Dor Blue, Cocktail, Mignonette</i> | 30/50 |





Коктейль 50 персон 12-00 – 14-00

ВЕС, ГРАММ/
ПОРЦИЙ, ШТ.

Французские десерты, выпечка

| | |
|--|-------|
| Фруктовые шашлычки <i>Fruit skewers</i> | 60/50 |
| Пирожки с яблоком и корицей <i>Pies with apples and cinnamon</i> | 40/25 |
| Пирожки с сыром и зеленью <i>Pies with cheese and herbs</i> | 40/25 |
| "До Куаз" яблочный, с корицей, грецким орехом и фундуком <i>"Dacquoise" with apple, cinnamon, walnuts and hazelnuts</i> | 50/50 |

Напитки

| | |
|---|--------|
| Чай в ассортименте(черный, зеленый), лимон, сахар <i>Tea (black, green, fruity, floral), lemon, sugar</i> | 200/20 |
| Кофе Lavazza, сливки, сахар <i>Coffee Lavazza, cream, sugar</i> | 200/35 |
| Вода негазированная Жемчужина Байкала <i>Still water Pearl of Baikal</i> | 150/50 |
| Сок яблочный, апельсиновый <i>Apple juice, orange</i> | 160/50 |

Меню: 300г/персона; напитки: 530мл/персона





Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 18% составляет 80800-00

80 800,00 рублей (восемьдесят тысяч восемьсот рублей 00 копеек), в том числе НДС 12 325,42 рублей (двенадцать тысяч триста двадцать пять рублей 42 копейки)

Предложение включает в себя полный пакет услуг:

доставку мебели, посуды и оборудования, организацию зала и кухни, работу официантов, поваров и технического персонала

Дополнительные условия:

Настоящее предложение является предварительным. Содержание предложения и стоимость мероприятия может быть уточнена в ходе согласования с Заказчиком.

Расходы, связанные с обслуживанием мероприятия включают в себя оплату работы официантов, поваров и технического персонала на протяжении 7 часов

Изменения в коммерческое предложение вносятся не позднее, чем за три банковских дня до даты мероприятия

Оплата предстоящего мероприятия производится на условии 100% предоплаты не позднее, чем за три банковских дня до проведения запланированного мероприятия.



Мастерская Вкуса
catering

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