



Мастерская Вкуса
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗАКАЗЧИК

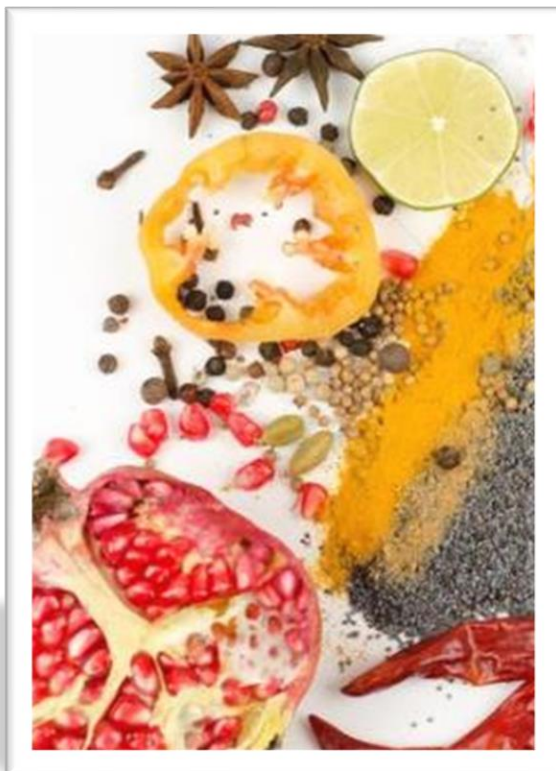
UNIVERSAL[®]
COMMUNICATIONS

Сроки оказания услуг:

23 сентября 2021 года

Формат мероприятия:

Фуршет 50 персон





| <i>Холодные закуски и канапе</i> | | <i>Грамм</i> | <i>Кол-во</i> |
|---|----|--------------|---------------|
| Бри с ежевикой и малиновым соусом в пипетке | 50 | 25 | |
| Гребешок с соусом из манго | 50 | 15 | |
| Лангустин с артишоком и вялеными томатами | 50 | 30 | |
| Ролл с раковыми шейками и икрой палтуса | 25 | 30 | |
| Ролл с раковыми шейками и красной икрой | 25 | 30 | |
| Рулетки из баклажан по-грузински с кинзой, грецким орехом и зёрнами граната | 25 | 25 | |
| Унаги с угрем на свежем огурце с икрой тобико | 50 | 25 | |
| Ростбиф с перепелиным яйцом и помидором черри, на тосте | 25 | 35 | |
| Брускетта с клубникой, карамелью и рикоттой | 50 | 25 | |
| Брускетта с лососем и сыром, белым соусом | 50 | 25 | |
| Брускетта с томленой уткой | 50 | 25 | |
| Салат из запечённого ростбифа с авокадо и грейпфрутом | 25 | 100 | |
| Салат из утиной грудки с брусничным мармеладом, пармезаном и листьями салата | 25 | 100 | |
| <i>Горячие закуски</i> | | <i>Грамм</i> | <i>Кол-во</i> |
| Горячий штрудель с говядиной на соусе из шпината | 25 | 60 | |
| Горячий штрудель с лососем на соусе из шпината | 25 | 60 | |
| <i>Выпечка, десерты</i> | | <i>Грамм</i> | <i>Кол-во</i> |
| Чизкейк "Нью-Йорк" с вишней | 25 | 40 | |
| Шоколадно-сырный пломбир с лесными ягодами | 25 | 40 | |
| Дэниш с абрикосом | 25 | 65 | |
| Дэниш с вишней | 25 | 65 | |
| <i>Напитки</i> | | <i>Мл</i> | <i>Кол-во</i> |
| Вода газированная и не газированная "Жемчужина Байкала" в стекле | 50 | 250 | |
| Кофе натуральный зерновой, сливки/молоко, сахар (Американо, Эспрессо, Капучино) | 50 | 200 | |
| Чай GREENFIELD в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар | 30 | 200 | |
| Лимонад "Клубничный Мохито" | 50 | 250 | |



Меню, питание 495г/персона, напитки 820 мл/персона

Кейтеринг, как искусство.

+7 495 766 08 20

Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru

**Общая стоимость мероприятия составляет:
155 642,00**

155 642,00 рубля (сто пятьдесят пять тысяч шестьсот сорок два рубля 00 копеек), в том числе НДС 25 940,33 рублей (двадцать пять тысяч девятьсот сорок рублей 33 копейки)

Предложение включает в себя полный пакет услуг:

доставку свежей продукции, необходимая посуда и инвентарь, организацию зала и кухни, работу официантов, поваров и технического персонала

Кейтеринг, как искусство.



Мастерская Вкуса
catering