



*Мастерская Вкуса*  
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# Мастерская Вкуса

catering

## ЗАКАЗЧИК

**Сроки оказания услуг:**

02 августа 2017г.

**Время оказания услуг:**

С 10.00 до 16.00

**Место оказания услуг:**

Тверская обл., г Кимры

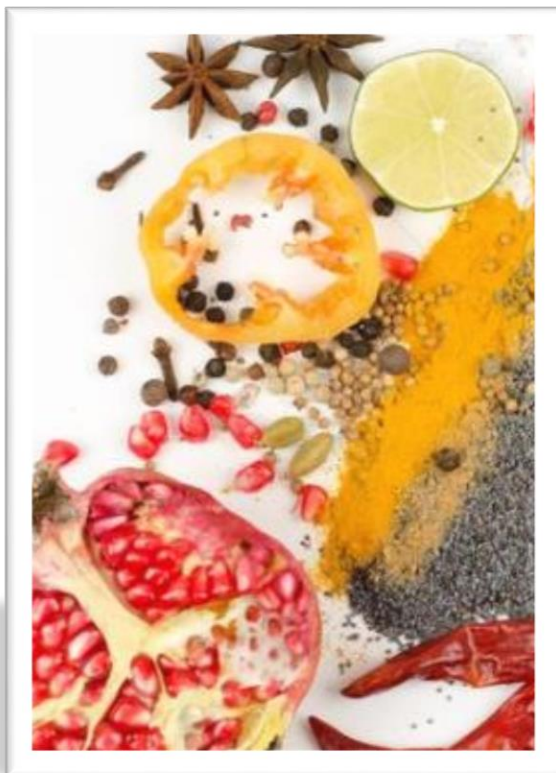
**Объем оказываемых услуг: 150 персон**

**3 Кофе-брейка**

1й Кофе-брейк 50 персон с 10.00 до 10.30

2й Кофе-брейк 50 персон с 12.20 до 12.50

3й Кофе-брейк 50 персон с 15.00 до 16.00



*Кейтеринг, как искусство.*

# Мастерская Вкуса

catering

## I Кофе-брейк 50 персон

<i>Закуски, канапе</i>	Грамм/шт.
Ролл с раковыми шейками и икрой палтуса	35/50
Оленья вырезка с малиновым соусом и ягодами	35/50
Шарики Фета, посыпанные зеленью, с начинкой из винограда	25/50
Фингер с тигровой креветкой и зеленью	30/50
Канапе с копченым угрем, сельдереем и ремуландом	25/50

### *Десертный стол*

Творожные тартинки с фруктами	40/50
Ассорти сезонных фруктов в цветном шоколаде	40/50

### *Напитки*

Чай в ассортименте (черный, зеленый), лимон, сахар	200/30
Кофе зерновое премиум, сливки, сахар	200/30
Лимонад домашний собственного приготовления классический	200/30
Вода газ/б.газ «Жемчужина Байкала»	200/50
Морс домашний из свежей смородины	200/30

**Меню: закуски 230 г/персона, напитки – 800мл/персона, украшение линий  
фруктовыми, цветочными композициями**

*Кейтеринг, как искусство.*

# Мастерская Вкуса

catering

## II Кофе-брейк 50 персон

<i>Закуски, канапе</i>	<i>Грамм/шт.</i>
Лосось со спайси соусом с чипсом из Нори	25/50
Гребешок в апельсиновом соусе	30/50
Утка, копченая с веточкой брусники	30/50
Тунец в имбирном соусе с рисовыми чипсами	30/50
Козий сыр с инжиром и медом	20/50
Баранья вырезка с баклажанами, горячая закуска	40/50
Креветка с черри на подушке из салата, горячая закуска	40/50
<i>Десертный стол</i>	
Ассорти французских пирожных	40/50
Ассорти сезонных фруктов и ягод	40/50
<i>Напитки</i>	
Чай в ассортименте (черный, зеленый), лимон, сахар	200/30
Кофе зерновое премиум, сливки, сахар	200/30
Лимонад домашний собственного приготовления в ассортименте	200/30
Вода газ/б.газ Жемчужина Байкала	200/50
Морс домашний из свежей смородины	200/30

**Меню: закуски 370 г/персона, напитки – 800мл/персона, украшение линий фруктовыми, цветочными композициями**

*Кейтеринг, как искусство.*

# Мастерская Вкуса

catering

## III Кофе-брейк 50 персон

<i>Закуски, канапе</i>	Грамм/шт.
Фингер с тигровой креветкой и зеленью	30/50
Канапе с копченым угрем, сельдереем и ремуландом	25/50
Шифонад с копченым лососем	30/50
Шифонад с пармской ветчиной	30/50
Самса из ягненка с мятой – горячая подача	40/50
Хрустящий лосось – горячая подача	20/50
Мини-шашлычки из семги – горячая подача	60/50

### *Десертный стол*

Тарталетка с малиной	40/50
Шу с ванильным кремом	20/50

### *Напитки*

Чай в ассортименте (черный, зеленый), лимон, сахар	200/30
Кофе зерновое премиум, сливки, сахар	200/30
Лимонад домашний собственного приготовления в ассортименте	200/30
Вода газ/б.газ Жемчужина Байкала	200/50
Морс домашний из свежей смородины	200/30

**Меню: закуски 355 г/персона, напитки – 800мл/персона, украшение линий фруктовыми, цветочными композициями**

*Кейтеринг, как искусство.*

**Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 18% составляет: 476 000,00**

476 000,00 рублей (четыреста семьдесят шесть тысяч рублей 00 копеек), в том числе НДС 72 610,17 рублей (семьдесят две тысячи шестьсот десять рублей 17 копеек)

**Предложение включает в себя полный пакет услуг:**

доставку мебели, посуды премиум и оборудования, организацию зала и кухни, украшение флористикой фуршетной линии и коктейльных столов, работу официантов, поваров и технического персонала в течение 8 часов

Меню на 150 персон	2 081,93	312 289,83
Расходы, связанные с обслуживанием(менеджер, повара, официанты, стюарты)		55 900,00
Транспортные расходы		35 200,00
<b>Итого без НДС 18%</b>		<b>403 389,83</b>
<b>НДС 18%</b>		<b>72 610,17</b>
<b>Итого с НДС 18%</b>		<b>476 000,00</b>

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



*Мастерская Вкуса*  
catering