



*Мастерская Вкуса*  
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

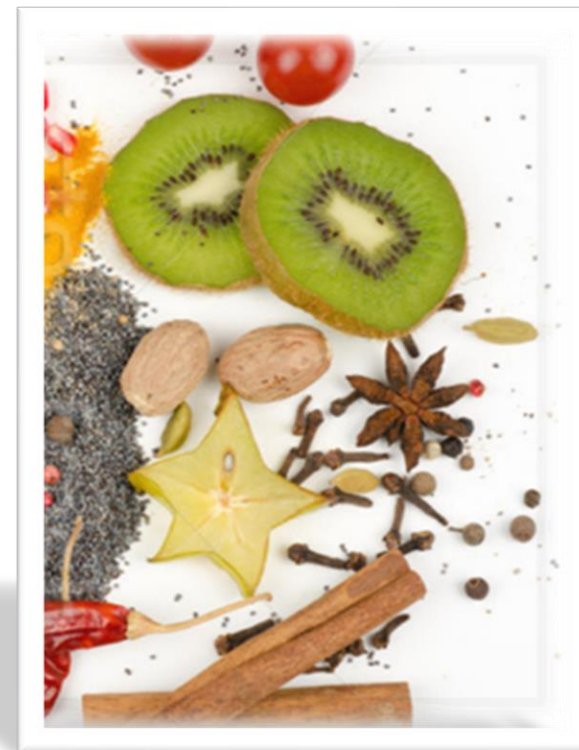


**Дата мероприятия:**  
30 сентября 2021г.

Организация представительского  
кейтеринга, ресторанное сопровождение  
бизнес-процессов

**Формат мероприятия:**

Конференция, 2 кофе-брейка, 60 персон



## 1 кофе-брейк

<i>Канapé, холодные закуски, выпечка</i>	<i>Шт</i>	<i>Грамм</i>
Блинные роллы с крабами сыром	30	35
Профитроль с крем чизом и вялеными томатами и кедровыми орешками	30	25
Гурме сэндвич с цуккини гриль, крем чизом и соусом песто	30	45
Фиш ролл с красной рыбой	30	45
Брускетта с вешенками и пармезаном	30	25
Брускетта с грибами, беконом и соусом песто	30	25
<i>Напитки, десерты</i>	<i>Шт</i>	<i>Грамм</i>
Вода газированная и не газированная "Жемчужина Байкала" в стекле	30	250
Кофе натуральный зерновой, сливки/молоко, сахар (Американо, Эспрессо, Капучино)	45	200
Сок в ассортименте PAGO в стекле	30	200
Чай GREENFIELD в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар	30	200
<b>Ассорти французских мини-пирожных</b> (мини-пирожное, мини-эклеры)	30	30
Мусс из абрикоса и персика	30	40

Меню: 282,5 г/1200/мл/персона



## 2 кофе-брейк

<i>Канapé, холодные закуски, выпечка</i>		
	<i>Шт</i>	<i>Грамм</i>
Сэндвич с ростбифом, зеленью и томатами	30	40
Сэндвич с семгой, свежей зеленью и огурцами	30	40
Брускетта с лососем и сыром, белым соусом	30	25
Брускетта с ростбифом, с грушей и мягким сыром	30	25
Сыр гриль с клюквенным соусом	30	50
Блинные мешочки с семгой, икрой летучей рыбы и салатом Чука	30	35
<i>Напитки, десерты</i>		
	<i>Шт</i>	<i>Грамм</i>
Вода газированная и не газированная "Жемчужина Байкала" в стекле	30	250
Кофе натуральный зерновой, сливки/молоко, сахар (Американо, Эспрессо, Капучино)	45	200
Сок в ассортименте PAGO в стекле	30	200
Чай GREENFIELD в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар	30	200
"По де Крем" запечённое фруктовое ассорти с ванилью	30	40
Мусс из Манго и маракуйи	30	40

Меню: 282,5 г/1200/мл/персона



+7 495 766 08 20

# Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru

Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 20%  
составляет 177 869,50

177 869,50 рублей (сто семьдесят семь тысяч восемьсот шестьдесят  
девять рублей 50 копеек), в том числе НДС 29 644,92 рубля (двадцать  
девять тысяч шестьсот сорок четыре рубля 92 копейки)

**Обслуживание:**

3 официанта, 1 повар, 1 менеджер

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

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

*Кейтеринг, как искусство.*



*Мастерская Вкуса*  
catering