



Мастерская Вкуса
catering

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ



Дата мероприятия:
09-12 ноября 2021г.
Металл Экспо 2021

Формат мероприятия:
Организация представительского
кейтеринга на выставочный стенд,
ресторанное сопровождение



09 ноября, 10 персон

Канопе, холодные закуски, выпечка

	Шт	Грамм
Бри с ежевикой и малиновым соусом в пипетке	10	25
Буженина с пряной грушей	10	25
Канопе из индейки с пармезаном, под соусом Цезарь	10	25
Канопе с куриным филе, ломтиком ананаса фламбе и соусом от шефа	10	25
Рулет из семги со спаржей и сливочным сыром	10	20
Рулетики из баклажан по-грузински с кинзой, грецким орехом и зёрнами граната	10	25
Сэндвич с семгой, свежей зеленью и огурцами	10	45
Сэндвич с подкопчённой курицей и зеленым салатом	10	45
Пирожки домашние с капустой	10	40
Пирожки домашние с рыбой	10	40

Напитки, десерты

	Шт	Грамм
Вода газированная и не газированная "Жемчужина Байкала" в стекле	10	250
Кофе натуральный зерновой, сливки/молоко, сахар (Американо, Эспрессо, Капучино)	10	200
Чай GREENFIELD в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар	10	200
Домашний облепиховый морс	10	250
"По де Крем" запечённое фруктовое ассорти с шоколадом / кофе / ванилью	10	40
Ассорти французских мини-пирожных (мини-пирожное, мини-эклеры, макарунс)	10	30

Меню: 385 г/900/мл/персона

Кейтеринг, как искусство.

10 ноября, 10 персон

Канapé, холодные закуски, выпечка

	Шт	Грамм
Камамбер, обжаренный во фруктовом соке	10	35
Канapé из ломтиков салями с творожным сыром	10	25
Куриный рулет на тосте с черри под соусом Цезарь	10	30
Ростбиф со спаржей и винным соусом	10	20
Семга на подушке из салата чука с соусом Терияки	10	25
Унаги с угрем на свежем огурце с икрой тобико	10	25
Утка на тосте с черри и луковым конфи	10	20
Сэндвич с ростбифом, зеленью и томатами	10	45
Сэндвич с индейкой карри и микс салатом	10	45
Пирожки домашние с капустой	10	40
Пирожки домашние с мясом	10	40

Напитки, десерты

	Шт	Грамм
Вода газированная и не газированная "Жемчужина Байкала" в стекле	10	250
Кофе натуральный зерновой, сливки/молоко, сахар (Американо, Эспрессо, Капучино)	10	200
Чай GREENFIELD в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар	10	200
Домашний морс из малины	10	250
Ассорти французских мини-пирожных (мини-пирожное, мини-эклеры, макарунс)	10	30
Тарталетки ассорти (сладкие тарталетки со сливками и ягодным муссом, фруктами и сливочным муссом, ягодами и шоколадным крем-чизом, лимонная с меренгой)	10	30

Меню: 410 г/900/мл/персона





11 ноября, 10 персон

Канопе, холодные закуски, выпечка

	Шт	Грамм
Бри с ежевикой и малиновым соусом в пипетке	10	25
Буженина с пряной грушей	10	25
Канопе из индейки с пармезаном, под соусом Цезарь	10	25
Канопе с куриным филе, ломтиком ананаса фламбе и соусом от шефа	10	25
Рулет из семги со спаржей и сливочным сыром	10	20
Рулетики из баклажан по-грузински с кинзой, грецким орехом и зёрнами граната	10	25
Сэндвич с семгой, свежей зеленью и огурцами	10	45
Сэндвич с подкопчённой курицей и зеленым салатом	10	45
Пирожки домашние с капустой	10	40
Пирожки домашние с рыбой	10	40

Напитки, десерты

	Шт	Грамм
Вода газированная и не газированная "Жемчужина Байкала" в стекле	10	250
Кофе натуральный зерновой, сливки/молоко, сахар (Американо, Эспрессо, Капучино)	10	200
Чай GREENFIELD в ассортименте (черный, зеленый) лимон, сахар	10	200
Домашний облепиховый морс	10	250
"По де Крем" запечённое фруктовое ассорти с шоколадом / кофе / ванилью	10	40
Ассорти французских мини-пирожных (мини-пирожное, мини-эклеры, макарунс)	10	30

Меню: 385 г/900/мл/персона



+7 495 766 08 20

Мастерская Вкуса

catering

mv-catering.ru

Общая стоимость мероприятия с учетом НДС 20%
составляет 110 200,00

110 200,00 рублей (сто десять тысяч двести рублей 00 копеек), в том
числе НДС 18 366,67 рублей (восемнадцать тысяч триста шестьдесят
шесть рублей 67 копеек)

Обслуживание на все дни:
2 официанта

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