



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ на проведение банкета (эконом) на 50 персон

В итоговую сумму предложения включено:

- приготовление блюд;
- доставка на место проведения мероприятия;
- оформление столов, в том числе флористическими композициями;
- предоставление мебели и посуды;
- работа официантов в соответствии со стандартами обслуживания ресторана «GILDIA CATERING».

Стоимость коммерческого предложения указана с учетом НДС 18%.

Канапе и холодные закуски

Кол-во	Выход, гр.	Гр./пер.
		50,00

Ролл на соевой бумаге с семгой, дыней и салатом Романо	50	50	50,00
--	----	----	-------

Холодные закуски

240,80

Мешочек из крепа с подкопченным лососем, огурцом и красной икрой	50	50	50,00
Семга домашнего посола в имбирном маринаде с эстрагоном	25	100	50,00
Витки по-чешски (рулетики из ветчины с сырной начинкой) 20 рулетиков	5	400	40,00
Ассорти из куриных рулетов (с фисташками, с корейской морковью, сладким болгарским перцем и паприкой)	6	490	58,80
Ассорти из сыров Грюйер, Козий, Бри и Эмменталь подается с грецким орехом, медом свежим виноградом, клубникой	7	300	42,00

Салаты

180,00

Средиземноморский салат с курицей ассорти сладкого перца, зеленый салат, красный сладкий лук, пряные оливки, миндаль и фета, с куриной грудкой и винным соусом	30	100	60,00
"Греческий" Помидоры, свежие огурчики, болгарский перец, лук, маслины, оливки, брынза, оливковое масло и соус "Цитрус"	30	100	60,00
"Цезарь классический" Листья салата, помидорки черри, пармезан, гренки, соус цезарь.	30	100	60,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

Горячие закуски (банкет)

Жульен из шампиньонов

50 80 80,00

Горячее. Основное блюдо

Филе Дорадо с рисом карри, молодым горошком и соусом беарнез

25 300 150,00

Свинина на кости с горчицей, карамелизированным яблоком, салатом из манго, помидоров и кинзы

25 300 150,00

Свежая Выпечка, пирожки

Хлебный буфет

ассорти из булочек собственного производства: французская, кунжутная, солод с кориандром, томат и базиликом

10 115 23,00

Фрукты, Десерты

Плато из свежих фруктов (ананас, грозди винограда, яблоки, груши, киви, клубника и физалис)

3 1500 90,00

Шоколадный тортик

50 80 80,00

Безалкогольные напитки

Морс ягодный домашний (собственного производства)

10 1000 200,00

Архыз, с газом и без (п/э)

7 1500 210,00

Чай / Кофе

Чай "Greenfield" (подается с лимоном)

30 200 120,00

Кофе заварной (подается со сливками)

30 200 120,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru



ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:	50
Выход блюд в граммах на 1 персону:	1 043,80
Выход безалкогольных напитков на 1 персону:	650,00

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер	1
Официант	6
Повар	2

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:	2 465,40 р.
Итого за проект	123 270,00 р.

УСЛОВИЯ РАБОТЫ:

- Данный вариант является предварительным, стоимость меню может корректироваться в случае изменения меню, количества гостей мероприятия, условий площадки, на которой будет проводиться мероприятие, регламента мероприятия, наличия дополнительных услуг.
- Стоимость мероприятия действительна в течение 1 (одного) календарного месяца, с момента предоставления коммерческого предложения.
- Стоимость мероприятия может изменяться после посещения места проведения и уточнения нюансов мероприятия.
- Стоимость дополнительных услуг рассчитывается отдельно.
- Утверждение меню осуществляется не позднее, чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения мероприятия, а оплата – за 3 (три) банковских дня до даты проведения мероприятия, если заранее не оговорено иное. Оплата производится в размере 100%.
- В случае превышения времени мероприятия, указанного в договоре, доплата за каждый час работы составляет 2% от общей стоимости мероприятия, но не менее 3000р.