



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ

на проведение фуршета (VIP) на 700 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.

297,30

Морской гребешок с корнем сельдерея и морковным чипсом	590	12	10,11
Тар-тар из лосося с апельсиновой стружкой	590	40	33,71
Тигровая креветка "Саганаки" со свежим ананасом и маринованным имбирем	590	25	21,07
Крабы с яблоками на мини фокачча с бальзамической икрой	590	25	21,07
Канапе с Чоризо, стружкой Пармезана, помидором с соусом "Херес"	590	18	15,17
Канапе с хамоном, артишоком и сливочным сыром	590	18	15,17
Моцарелла в платочек из ростбифа с фризе и бальзамиком	590	25	21,07
Итальянская сырояленая ветчина Брезаола с вялеными томатами и оливкой	590	18	14,17
Ломтик утиной грудки с карамельной грушей	590	18	15,17
Крем-брюле с клубничным джемом и паштетом из фуа-гра	590	60	50,57
Сыр с голубой плесенью с клубникой	590	20	16,86
Канапе с физайлисом и дыней, с листиком мяты	590	15	12,64
Канапе с моцареллой и грушей	590	15	12,64
Печенье из пармезана с трюфельной пастой	590	20	16,86
Спанокопита - фило с начинкой из шпината и сыра Фетакса	350	20	10,00
Фило с грибной начинкой	350	20	10,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

Салаты

Салатный микс с карамелизированной грушей, ростбифом, сыром Дор-блю, свежей малиной и Французским горчичным соусом

Кол-во Выход, гр. Гр./пер.

70,00

350 70 35,00

Руккола с перепелкой и инжиром

350 70 35,00

Горячие закуски (фуршет)

187,14

Чилийский каменный окунь на шпажке со сливочно-лимонным соусом

240 200 68,57

Край телячий на шпажке со сливочно-грибным соусом

240 200 68,57

Трио из белой и зеленой спаржи с морковью в винном соусе

700 50 50,00

Карвинг станция

70,00

Баранина в тесте фило

700 20 20,00

Филе лосося в тесте фило с соусом юзу

700 20 20,00

Камамбер в тесте фило с ягодным соусом

700 30 30,00

Фрукты, Десерты

150,00

Ягодное фламбе

600 50 42,86

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

30 1500 64,29

Пикадилли нежный цветной бисквит "Джаконд", внутри
апельсиновый и шоколадный мусс с декором из дольки
мандарина и черного швейцарского шоколада

250 65 23,21

Сан-Жермен шоколадно-черничный мусс с черничным желе и
цветной бисквит "Джаконд" с листочком желтого швейцарского
шоколада и свежей черникой

250 55 19,64

Безалкогольные напитки

1 000,00

"PAGO"
(апельсин, яблоко, томат, ананас)

560 750 600,00

ACQUA PANNA (б/г, п/э)

140 1000 200,00

PERRIER (п/э)

140 1000 200,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru

Чай / Кофе

205,71

Чай "Greenfield" (подается с лимоном)	360	200	102,86
Кофе зерновой (подается со сливками)	360	200	102,86

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:	700
Выход блюд в граммах на 1 персону:	774,44
Выход безалкогольных напитков на 1 персону:	1205,71

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер	1
Официант	25
Повар	6

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:	2 178,79 р.
Итого за проект	1 525 156,00 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 измениться 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.