



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО МЕНЮ на проведение банкета (эконом) на 100 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 хамоном, салатом фризе и моцареллой Буффала

100	50	50,00
-----	----	-------

Холодные закуски

264,80

Рыбное плато стандарт (горбуша холодного копчения, макрель холодного копчения, палтус холодного копчения, треска холодного копчения)

8	640	51,20
---	-----	-------

Ассорти из куриных рулетов (с фисташками, с корейской морковью, сладким болгарским перцем и паприкой)

12	490	58,80
----	-----	-------

Ассорти из сыров Грюйер, Козий, Бри и Эмменталь подается с грецким орехом, медом свежим виноградом, клубникой

18	300	54,00
----	-----	-------

Восточные рулетики из баклажан
12 рулетиков

17	240	40,80
----	-----	-------

Рулеты из баклажанов с сыром скаморца, моцареллой буфалой, итальянской ветчиной в томатном соусе

40	150	60,00
----	-----	-------

Салаты

240,00

Мясной салат с соусом КАБУЛЬ
Говядина, огурец, салат айсберг, яблоко.

60	100	60,00
----	-----	-------

Капрезе - Легкая закуска родом из Италии. Нежная моцарелла, томаты, базилик, соус Песто

20	250	50,00
----	-----	-------

"Греческий" (Помидоры, свежие огурчики, болгарский перец, лук, маслины, оливки, брынза, оливковое масло и соус "Цитрус")

60	100	60,00
----	-----	-------

Микс-салат с авокадо, апельсином и запеченной говядиной

100	70	70,00
-----	----	-------



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru



Горячие закуски (банкет)

80,00

Жульен из шампиньонов

100

80

80,00

Горячее. Основное блюдо

225,00

Обжаренная на гриле семга с пикантным соусом из спелых томатов, подается с базиликом и печёным картофелем

50

300

150,00

Филе-миньон из свиной вырезки под соусом из грибов

50

150

75,00

Свежая Выпечка, пирожки

23,00

Хлебный буфет

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

20

115

23,00

Фрукты, Десерты

165,00

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

7

1500

105,00

Панна-котта с ванилью в шотах

100

60

60,00

Безалкогольные напитки

410,00

Морс ягодный домашний (собственного производства)

20

1000

200,00

Архыз, с газом и без (п/э)

14

1500

210,00

Чай / Кофе

240,00

Чай "Greenfield" (подается с лимоном)

60

200

120,00

Кофе заварной (подается со сливками)

60

200

120,00



Gildia Catering

+7 499 411-19-62

info@gildia-catering.ru

www.gildia-catering.ru



ОБЩИЕ ДАННЫЕ

Количество персон:	100
Выход блюд в граммах на 1 персону:	1 047,80
Выход безалкогольных напитков на 1 персону:	650,00

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Менеджер	1
Официант	11
Повар	4

ОБЩИЙ РАСЧЁТ СТОИМОСТИ МЕРОПРИЯТИЯ

Стоимость на 1 персону:	2 352,60 р.
Итого за проект	235 260,00 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.